

**Benvenuti al Mare Nostrum**  
**Oggi 15 ottobre 2024 Vi abbiamo preparato**

**Le nostre ricette sono basate sulla ricerca dell'equilibrio tra gli ingredienti.  
Salvo intolleranze giustificate vi chiediamo di non variarle.**

**\*Antipasti misti: 23 euro**

**Una serie di antipastini** con pesci e cotture differenti, per una vista sul nostro stile di cucina, preparati a seconda della disponibilità del mercato e della fantasia dei cuochi e in quantità tali da permettere il proseguimento della cena.

**A richiesta:**      **Ostriche special St. Vaast** dalla Normandia      € 6 l'una  
                         **Ostriche Gillardeau** da Marennes-Oleron      € 7 l'una

**\*Pasta: 20 euro/ 15 euro (Mezza porzione)**

**Risotto Aironi (Vc)** leggermente affumicato **allo zafferano** con tartare gamberi rosa, riduzione di crostacei, poco pomodoro, basilico, prezzemolo, erbe fresche e cipolla, completato con una cialdina di parmigiano sul piatto

**Spaghetti alla chitarra** con cozze e vongole veraci naturali nostrane, pomodoro fresco, basilico e aglio messo e tolto

**Pacchero** con totani cotti in bianco con olio evo, prezzemolo, colatura di alici di Cetara, zucca e aglio messo e tolto, completato con crema di zucca sul piatto

**Rigatone** con ragù napoletano di tonno con guancia di maiale, pomodoro, cipolla, alloro, basilico, una sfumata di vino bianco e muddica di pane abbrustolito alle mandorle

**\*Secondi: 29 euro**

**Crudo del mediterraneo** con gamberi rossi e gamberi rosa di Mazara, scampo, canocchia, tartare di tonno rosso, conditi con olio, limone e sale Maldon, con mollusco Bulot francese

**Trancetti di San Pietro e rombo** cotti alla piastra con verdure cotte prima a bassa temperatura, condito con miso di nocciole e mandorle tostate, serviti su gazpacho di pomodoro a temperatura ambiente e confettura casalinga di cipolla caramellata agli agrumi a parte

**Sautè** cotto in bianco con pesci in bocconcini spinati, vongole veraci, cozze, totani e calamari, cotti nel cartoccio con olio evo, scorze di limone, erbe fresche e spezie miste, serviti su fondo di mare ai crostacei e pomodorini freschi

**Sarago pizzuto** in bocconcini alla Pachinese, con patate di montagna abruzzesi, pomodori secchi e freschi e mandorle tostate salate, gratinato in forno con pangrattato alle erbe fresche e servito con confettura casalinga di peperoni a parte

**Frittura mista** con gamberi misti, scampetti, calamari, totani, triglie, sogliole e alici

**Consigliamo:**

per un'avventura culinaria unica e più conveniente, il menù degustazione che potrete comporvi a piacere:

**Menù degustazione a vs. scelta** con gli antipasti misti, ½ primo e 1 secondo, dolce, acqua e caffè (escluso il vino) per 65 euro