

**Benvenuti al Mare Nostrum**  
**Oggi 21 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 Gillardeau da Marennes-Oleron €7 l'una**

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

**Risotto Aironi (Vc)** leggermente affumicato 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, miso di nocciole, cialdina di parmigiano sul piatto e scorza di limone

**Gnocchetti di patate** con gamberi rosa e canocchie, i crostacei sono battuti e lasciati sciogliere in cottura, in bianco con melanzane, basilico, prezzemolo, erbe fresche e cipolla, con una grattugiata di bottarga artigianale da Cabras sul piatto

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

**Rigatone** con ragù napoletano di ricciola, con guancialetto di maiale, pomodoro, cipolla, alloro, basilico, una sfumatura di vino bianco e muddica di pane abbrustolito alle mandorle

**\*Secondi: 29 euro**

**Crudo del mediterraneo** con gamberi rossi, gamberi viola e gamberi mazzancolle dal Tirreno, scampo, canocchia, tartare di tonno rosso, conditi con olio, limone e sale Maldon

**Filetto di spigola** cotti alla carbonella, con verdure cotte prima a bassa temperatura e poi alla brace, conditi 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

**La nostra Bouillabasse** cotta in bianco con ombrina, 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

**Pesce spada ligure** in bocconcini alla Pachinese, con patate di montagna abruzzesi, porro fritto, 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

**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

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima abbattuta o surgelata all'origine, chiedere ai ragazzi di sala. Alcuni piatti potrebbero contenere allergeni. Chiedere ai ragazzi la lista