

**Benvenuti al Mare Nostrum**  
**Oggi 20 novembre 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 potrete aggiungere:**

**Ostriche Gillardeau da Marennes-Oleron € 7 l'una**

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

**Gnocchetti di patate con gamberi rosa e canocchie, i crostacei sono battuti e lasciati sciogliere in cottura in bianco con basilico, prezzemolo ed erbe fresche con bottarga di muggine di Cabras sul piatto**

**Orecchiette con calamari alla napoletana, cotti con pomodoro fresco, aglio messo e tolto, basilico e colatura di alici di Cetara, serviti su crema di olive fritte pugliesi e una spolverata di muddica di pane abbrustolita**

**Busiate di grano bio Timilia con ragù di tonno, rombo e melanzane, i pesci sono cotti con pomodoro, carote, sedano, cipolla, prezzemolo e basilico, completato con una grattugiata di ricotta salata**

**Spaghetti con cozze, poco pomodoro, basilico, prezzemolo e aglio messo e tolto e polpa di ricci del Cantabrico** **23/18 €**

**\*Secondi: 29 euro (crudo e scampi 30 euro)**

**Crudo del mediterraneo con gamberi rossi da Mazara, mazzancolle da Viareggio e gamberi rosa liguri, scampo, canocchia, straccetti di morone e tartare di tonno rosso, conditi con olio evo, limone e sale Maldon**

**Scampi e calamari nostrani, cotti alla brace con olio evo ed erbe fresche, serviti con carciofi alla brace e la loro crema (consigliamo di dare importanza anche alla loro testa)**

**Trancetti di tonno rosso siciliano appena scottati alla brace con olio evo ed erbe fresche, serviti con verdure miste, alcune cotte alla brace e alcune fermentate**

**Sauté bianco con bocconcini di gallinella e nasello pescato cotti a b.t., vongole veraci, cozze, totani e calamari, nel cartoccio con olio evo, scorze di limone, ceci abruzzesi, erbe fresche e spezie miste, serviti su fondo di mare**

**Rombo in straccetti con chips di patate di montagna e topinambur, gratinato in forno con pangrattato alle erbe fresche e serviti su crema di topinambur**

**Frittura mista di gamberi, calamari, totani, scampetti, alici, triglie, sogliolette**

**Astice blu all'algherese, bollita e condita con la sua testa in insalata di pomodori, cipolla, limone, sale e un goccio di aceto** **Gr. 400/600 circa € 60**

**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 (96 con astice)**

*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*