

Benvenuti al Mare Nostrum
Oggi 06 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.

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

Paccheri con calamari spillo alla napoletana, sugo veloce con aglio messo e tolto, colatura di alici di Cetara, poco pomodoro fresco, crema di olive sul piatto

Gnocchetti di patate con gamberi rosa e mazzancolle arrostiti, i crostacei sono battuti e lasciati sciogliere in cottura con poco pomodoro, basilico, prezzemolo, erbe fresche, cipolla e bottarga di muggine di Cabras sul piatto

Rigatoni con orata all'aglio, olio e peperoncino, semi di finocchio, acciughe e completato con una spolverata di muddica di pane abbrustolita

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

***Secondi:**

Crudo del mediterraneo con gamberi rossi e viola da Mazara, mazzancolle da Viareggio e gamberi rosa liguri, seppie arricciate, scampo, canocchia, straccetti di morone e tartare di tonno rosso, conditi con olio evo, limone e sale Maldon **32 €**

Calamari e gamberi alla brace con fondo di crostacei, gazpacho e carciofi **32 €**

Braciola di pesce spada ligure alla brace, ripiene dello stesso, porro, pomodori secchi e melanzane al forno, e servita con verdure cbt e miso di nocciole, mandorle tostate e confettura di cipolla caramellata **29 €**

Sauté bianco con pescatrice cotta a bassa, vongole veraci, cozze, totani e calamari, cotti nel cartoccio con olio evo, scorze di limone, fagioli abruzzesi, erbe fresche e spezie miste, serviti su fondo di mare e pomodorini freschi **29 €**

Morone (ricciola di fondo) con patate e carciofi, gratinata in forno con pangrattato alle erbe fresche **29 €**

Frittura mista con gamberi misti, calamari, totani, alici, triglie, sogliole **29 €**

Aragosta rosa all'algherese, bollita e condita con la sua testa, insalata di pomodori, cipolla, limone, sale e un goccio di aceto **Gr. 400/500 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 aragosta)