

Benvenuti al Mare Nostrum
Oggi 09 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:

Ostrica Gillardeau da Marennes-Oleron 7 € l'una

***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

Tagliolini con la granseola, la polpa è cotta in un sugo molto delicato di pochissimo pomodoro fresco, sedano, cipolla, aglio messo e tolto e prezzemolo e basilico

Busiate di grano bio Timilia con ragù di tonno, spada e zucca, i pesci sono appena infarinati, rosolati e cotti con poco pomodoro fresco, carote, sedano, cipolla, crema di zucca, timo e basilico, completati con una spolverata di muddica di pane

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, scampo, straccetti di morone e tartare di tonno rosso, conditi con olio evo, limone e sale Maldon 32 €

Calamari nostrani cotti alla brace con olio evo ed erbe fresche, serviti su crema di carciofi e carciofi a parte 29 €

Sauté bianco con bocconcini di gallinella e nasello pescato cotti a bassa temperatura, 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) in trancetti e topinambur, gratinati in forno con pangrattato alle erbe fresche, micro-capperi di Salina, crema di topinambur e mandorle tostate salate 29 €

Frittura mista di gamberi, calamari, totani, scampetti, alici, triglie, sogliollette 29 €

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)