

**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, sogliole 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)**