

## Benvenuti al Mare Nostrum

Le nostre ricette sono basate sulla ricerca dell'equilibrio tra gli ingredienti.

Salvo intolleranze giustificate vi chiediamo di non variarle

La nostra cucina è nella maggior parte nutraceutica

Oggi, 20 gennaio 2025 Vi abbiamo preparato

### \*Antipasti misti: 23 €

Una serie di antipasti con pesce e cotture diverse, per una visione del nostro stile di cucina, preparati in base alla disponibilità del mercato e alla fantasia dei cuochi e in quantità tali da permettere il proseguimento della cena.

**A richiesta potrete aggiungere:**

Ostriche verdi

La Spezia

€ 5 l'una

### \*Pasta: 20 euro/ 15 euro (mezza porzione)

**Tagliolino fresco** con aragosta completamente pulita, con la polpa a pezzetti cotta con pomodoro fresco, basilico, prezzemolo e aglio messo e tolto, profumo di agrumi € 25/20

**Orecchiette** con moscardini alla calabrese, cottura al contrario prima i moscardini a pezzi senza niente in pentola, poi il pomodoro, il basilico e fuori dal fuoco l'olio evo a crudo, serviti su una spennellata di crema di olive Riviera

**Fileja calabrese** con ragù di tonno rosso Fuentes, pomodoro, carote, sedano, cipolla, melanzane e un profumo di nunnata calabrese piccante, completato con una grattugiata di ricotta salata

**Spaghetti alla chitarra** con cozze Nieddittas da Olbia e vongole veraci, cotte in bianco con basilico, prezzemolo e aglio messo e tolto, condite con un'emulsione di acqua di vongole, la loro polvere di mare

### \*Secondi piatti:

**Crudo del Mediterraneo** con gamberi rossi di Mazara, gamberi rosa liguri, gamberi mazzancolle dal Tirreno, gamberi viola di Sanremo, scampo, canocchia, seppia arricciata alla barese, condito con olio evo siciliano, limone e sale Maldon € 30

**Filetto di tonno rosso famiglia Fuentes** appena scottato sulla griglia con olio evo, erbe fresche, servito con verdure miste cotte a bassa temperatura e condite con miso di nocciole e confettura casalinga di cipolle a parte € 30

**Filetto di ombrina boccadoro** 'a sfinciuni, patate, cipolle, capperi e olive gratinati nel forno con pangrattato alle erbe fresche e gocce di gazpacho di pomodoro con confettura casalinga di peperoni a parte € 29

**Guazzetto** al cartoccio con bocconcini di ombrina cucinati a bassa temperatura, seppie grigliate, vongole, cozze e calamari, con olio evo, scorza di limone, erbe fresche e spezie miste, servito su fondo di canocchie e solo un profumo di pomodoro € 29

**Fritto misto** di paranza € 29

**Astice all'algherese**, bollita e condita con la sua testa, insalata di pomodori, cipolla, limone, sale e un goccio di aceto Gr. 450/550 circa € 60

Per un'avventura culinaria completa e più conveniente, vi consigliamo il menù degustazione che potrete comporre a vostro piacimento:

**Menù degustazione** a scelta con antipasti misti, 1/2 primo e 1 secondo, dolce, acqua e caffè, escluso vino € 65

(nel caso di piatti speciali con prezzo differente sarà solo conteggiata la differenza)

(\*) Alcuni dei prodotti possono essere abbattuti da soli o congelati in barca all'origine. Chiedete ai camerieri.

Alcuni piatti possono contenere allergeni. Chiedi sempre ai camerieri

Per evitare inutili assembramenti alla cassa, si prega di richiedere il conto al tavolo. Buona cena.