

## 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 arricchita 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.*