

## Benvenuti al Mare Nostrum

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

Salvo intolleranze giustificate vi chiediamo di non variarle

**Oggi, 13 febbraio 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 assaggiare:**

Ostriche Gillardeau	da Marennes-Oleron	€ 7
Ostriche verdi	La Spezia	€ 5
Ostriche Mignon (piccole, croccanti e carnose)	Goro Delta del Po	€ 3

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

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

**Paccheri** con seppie in umido (antica ricetta pugliese), cottura lunga nella pentola di coccio con pomodoro, prezzemolo, cipolla e aglio messo e tolto e una punta di peperoncino

**Fileja calabrese** con amatriciana di tonno rosso, pomodoro, cipolla e guanciale croccante, completato con una grattugiata di ricotta salata

**Spaghetti pastificio Massi** con cozze Nieddittas da Olbia, arselle naturali nostrane e ricci di mare del Cantabrico, con poco pomodoro, basilico, prezzemolo e aglio messo e tolto € 25/20

### \*Secondi piatti:

**Crudo del Mediterraneo** con gamberi rossi di Mazara, gamberi mazzancolle e rosa dal tirreno, gamberi viola di Sanremo, tartare di tonno rosso, scampo e canocchia, condito con olio evo siciliano, limone e sale Maldon € 32

**Filetto di tonno rosso Fuentes** grigliato al carbone bianco (binchotan) con erbe fresche e servito con verdure di stagione e salsa shoyu di piselli € 31

**Sauté misto** al cartoccio con branzino cotto a bassa temperatura, vongole, cozze, calamari, cime di rapa, con olio evo, scorza di limone, erbe fresche € 29

**Filetti di Mupa ligure (pesce raro di profondità)** marinati con crema di melanzane, zenzero e capperi, gratinati nel forno con pangrattato alle erbe fresche, chips di melanzane fritte e mandorle tostate salate, serviti con patate di montagna, crema di pomodori arrostiti e gocce di gazpacho di pomodoro € 29

**Fritto misto di paranza** € 29

**Aragosta rosa (300/400 gr.) all'algherese**, bollita e condita con la sua testa, insalata di pomodori, cipolla, limone, sale e un goccio di aceto € 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 (nel caso di piatti speciali con prezzo differente sarà conteggiata la differenza) € 65

*(\*) 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.*