

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.