

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, 28 marzo 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.

Potrete aggiungere:

Ostriche Gillardeau	Marennes-Oleron	€ 7 l'una
Ostriche verdi	La Spezia	€ 5 l'una
Ostriche mignon	Goro/Delta del Po	€ 3 l'una
Ostriche Cocollos	Irlanda	€ 5 l'una

* Pasta: € 20 (€ 15 mezza porzione)

Tagliolino all'uovo con aragosta rosa, completamente pulita, con la polpa a pezzetti, pomodoro fresco, basilico, profumo d'aglio, profumo di agrumi € 25/20

Paccheri al nero di seppia fresco con seppie nostrane, colatura di alici di Cetara, un profumo di pomodoro fresco, aglio messo e tolto e crema di zucca

Spaghetti alla chitarra con cozze Nieddittas da Olbia e coste, pomodoro, basilico, prezzemolo e aglio messo e tolto con muddica di pane abbrustolita

Orecchiette con tonno rosso fresco grigliato e cotto in bianco con melanzane, cipolla, alloro, rosmarino, prezzemolo e basilico, completato con una grattugiata di ricotta salata

* Secondi piatti:

Aragosta rosa (300/400 gr.) o Astice (500 gr.) all'algherese, bollita e condita con una salsa fatta con la sua testa, insalata di pomodori, cipolla, limone, sale e un goccio di aceto € 60

Frittino di Moleche (granchietti stagionali senza guscio da Chioggia) (4 pezzi) € 35

Crudo del Mediterraneo con gamberi rosa liguri, gamberi viola di Mazara, tartare di tonno rosso, scampo e canocchia, conditi con olio evo siciliano, limone € 32

Fritto di calamari e totani liguri € 31

Filetto di ricciola ligure cotta sul carbone bianco giapponese con olio evo, erbe fresche e verdure di stagione del contadino Gianluca condite con miso di nocciole € 29

Sauté in bianco con ombrina, vongole, cozze, calamari, con olio evo, scorza di limone, erbe e carciofi, serviti su un fondo di crostacei ed erbe di campo € 29

Branzino a' sfincioni palermitano, con patate del contadino, cipolla, micro-capperi di Salina e olive riviera, gratinato nel forno con la sua bottarga, pangrattato alle erbe fresche aromatizzato all'aglio selvatico orsino e gocce di gazpacho di pomodoro € 29

'Mpanata mista con filettino di mupa (pesce raro di profondità), scampo, cappasanta e calamari nostrani, passati nel pangrattato alle erbe fresche e gratinati nel forno con chips di melanzane fritte e patate del nostro contadino e gocce di gazpacho € 29

Fritto misto di paranza € 29

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.