

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, 1° aprile 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 Cocollos	Irlanda	€ 5 l'una
Ostriche mignon	Goro/Delta del Po	€ 3 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 colorate, 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.) 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 rossi di Sanremo, gamberi viola di Mazara, gamberi mazzancolle dal tirreno, tartare di tonno rosso, scampo, canocchia, conditi con olio evo siciliano, limone € 32

Filetto di ricciola ligure cotta sulla griglia 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 e seppie grigliate, 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, chips di melanzana, 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 € 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.