



MAR'E' Il buon gusto

I nostri crudi - Have it raw

IL CRUDO

Carpaccio di capasanta, uno scampo*, due gamberi* rossi di Mazara del Vallo, un'ostrica, una piccola tartare di pesce e carpaccio di salmone marinato alla barbabietola.*

Scallop Carpaccio, one langoustine*, two red prawn*, one oyster, a small fish tartar and beetroot marinated salmon Carpaccio..*

45€

TARTARE DI SALMONE

Tartare di salmone, crema di stracciatella di bufala, ravenello croccante, mango fresco, gel di guacamole e aria di vermentino.

Salmon tartar, bufalo stracciatella cream, radish, fresh mango, guacamole and vermentino wine foam.

23€

TARTARE DI TONNO AI SAPORI DI CARLOFORTE

Tartare di tonno, crema di pesto, crema di pomodoro ai capperi, uova di salmone, uva di mare e aria di vermentino.

Tuna tartar, pesto cream, tomato and capper gel, salmon eggs, sea grapes and white wine foam.

25€

CRUDO DI SCAMPI E RICCI DELLA GALIZIA

Crudo di code di scampi all'olio allo zenzero, uova di riccio della Galizia, crema di mango agrodolce, cialda nera croccante.*

Raw langoustine tails in ginger oil, Galician sea urchin, sweet and sour mango cream, crispy squid ink wafer .*

26€

TARTARE DI CAPASANTA

Tartare di capasanta, gel di guava, crudo di papaya, uva di mare e spirale di taco croccante.*

Scallop tartar, guava gel, papaya, sea grapes, crunchy taco spiral.*

26€

Antipasti - Sapori del mare

CAPASANTA E MELANZANE VISITANO L'ORIENTE

Capesante scottate, crumble di soia e wasabi, pannacotta alla melanzana e finite con vellutata di piselli, crema di stracciatella e olio all'aneto.

Seared scallops, soy and wasabi crumble, aubergine pannacotta finished with pea cream soup, stracciatella cream and dill oil.

24€

GAMBERI, SPECK E STRACCIATELLA

Code di Gambero, crema di stracciatella, alici del Cantabrico, speck, salicornia e crumble di provenzale, tutto affumicato in campana al timo limonato.*

Prawn tails, stracciatella cream, Cantabrico anchovies, speck, samphire and Provençale biscuit, all smoked with lemon thyme.*

24€

Antipasti - La carne

LA TARTARE DI CARNE

Tartare di Fassona, punte di asparago, capper, salsa di pere alla mostarda e marmellata di cipolla rossa di tropea.

Beef tartar, asparagus, capper, mustard pear sauce and red onion chutney.

26€



MAR'E' Il buon gusto



MAR'E' Il buon gusto

I Primi Piatti - Sapori del Mare

SPAGHETTO VONGOLE E PORRO SELVATICO

Spaghetto alla chitarra artigianale con vongole senza guscio, e burro al porro selvatico.

Spaghetti alla chitarra with clams and wild garlic butter sauce.

24 €

TORTELLI DI MERLUZZO

Tortelli di pasta fresca alla barbabietola ripieni di merluzzo*, cotti in acqua di vongole profumata con il burro al porro selvatico e finiti con uova di salmone

Homemade cod* Tortelli, clams and wild garlic sauce, finished with salmon eggs caviar.

26 €

GNOCCO DI PATATE BURRO AI RICCI E GAMBERO ROSSO

Gnocchi di patate con burro di ricci* di mare, ragù di scampo*, crudo di gambero* rosso di Mazara, con crema di stracciatella di bufala.

Potato gnocchi, sea urchin* butter, langoustine* ragu, raw prawns* and buffalo stracciatella cream.

26 €

RISO di mare "AL SALTO"

Riso in bisque di gambero e frutti di mare* rivisitato "al salto" arricchito con crudo di capasanta*, crema al fitoplancton e crudo di lamponi.

Seafood "riso al salto" served with scallop* tartar, fresh raspberries and plankton cream.

26 €

SPAGHETTO ALLA CHITARRA LIMONE, ACCIUGHE E SCAMPO

Spaghetto alla chitarra in salsa di alici e limone con tartare di scampo.

Spaghetti alla chitarra in a lemon and anchovies sauce served with a langoustine tartar.

28 €

CACIO, PEPE E GAMBERO ROSSO

Chicche di gnocchi di patate, cacio, pepe e ragù di gambero*, finito con crudo di gambero* di Mazara e salicornia.

Potato gnocchi, pecorino cheese and black pepper cream, topped with red prawn tartar and samphire.

28 €

SPAGHETTO, BURRO ALL'ESSENZA DI GAMBERO E CAPASANTA

Spaghetto alla chitarra mantecato al burro di essenza di gambero e finito con crudo di Capasanta*

Spaghetti alla chitarra, whisked with prawn butter, finished with raw scallop.

28 €

I Primi Piatti - Gli altri Sapori

SPAGHETTO ALLA CHITARRA AI TRE POMODORI

Spaghetto alla chitarra al sugo di tre pomodori.

Spaghetti alla chitarra with tomatoes sauce.

16 €

GNOCCHI CACIO, PEPE E BURRATA

Chicche di gnocchi di patate cacio e pepe arricchito con crema di burrata di bufala.

Potato gnocchi with pecorino and black pepper cream, buffalo Burrata.

18 €



MAR'E' Il buon gusto



MAR'E' Il buon gusto

I Secondi - Sapori del mare

L'ORATA SI VESTE DI TRE SALSE

Filetto di orata brasato alla Vernaccia, copertura di vellutata di zucchine, crema di stracciatella, crema nera di baccalà, servito con taco croccante farcito con salmone affumicato, crema di formaggio, e finito con drops di salsa di mango agrodolce.
Sea bream fillet cooked in Vernaccia wine, courgette cream, stracciatella, black cod cream, crispy taco filled with smoked salmon and Philadelphia cheese, sweet and sour mango sauce

30€

IL TONNO CHE SI CREDEVA UN MAIALE IN GIAPPONE

Tataki di Tonno rosso ikejime in salsa barbeque giapponese, e cetriolo in osmosi
Fresh tuna steak in hoisin and ginger beer sauce served with pickled compressed cucumber

30€

LA SPIGOLA AL RITORNO DA UN VIAGGIO IN ORIENTE

Filetto di spigola brasato alla vernaccia, crema di cocco, fumetto di pesce, curcuma e lemongrass servito con taccole saltate, chips di radice di loto croccante.
Sea bass fillet, coconut, lemongrass and curcuma sauce, crispy lotus root and Romano beans

30€

I BELIVE I CAN FRY (il fritto misto)

Frittura di calamaro*, gamberi*rosa, acciughe del mar Cantabrico panate e zucchine in tempura con salsa di carote allo zenzero.
Fried squid, Mediterranean pink prawns, Cantabrico anchovies, courgette in tempura with ginger carrot sauce.

30€

MERLUZZO INCONTRA LA SEPPIA

Filetto di merluzzo cotto sottovuoto e poi brasato, servito con crema di seppie e il loro nero, crumble croccante ai sapori orientali e fresco di piselli novelli.
Cod fillet cooked sous vide and then braised, served with squid ink and calamari cream, Japanese style crumble and fresh peas

30€

I Secondi - L' Alternativa

FILETTO DI MANZO

Filetto di manzo servito con zuccina al forno ripiene di melanzana, salsa di pomodoro, gratinatura al parmigiano
Beef filet served with baked courgette stuffed with aubergines, tomato sauce and parmesan .

40€

Contorni

CAVOLFIORE GRATINATO

Cavolfiore in crema di leggera di gorgonzola e gratinato al forno con parmigiano 24mesi
Cauliflower, gorgonzola sauce, au gratin

12€

SPIRALE DI PATATE

Spirale di patate cotte al forno in burro chiarificato al tartufo estivo e sale al rosmarino.
Potatoes baked in summer truffle butter and rosemary salt.

10€

ZUCCHINE AL FORNO

Zucchine al forno ripiene di melanzana, salsa di pomodoro, gratinatura al parmigiano servite con gel di pomodoro, vellutata di zucchine e crema di stracciatella

Baked courgettes stuffed with aubergines, tomato sauce and parmesan, served with tomato gel, courgette cream and stracciatella cream.

12€



MAR'E' Il buon gusto



MAR'E' *Il buon gusto*

Dessert - Infinita Dolcezza

CHEESEFAKE

Cheesecake non cotta, con gel al rabarbaro e tuille croccante ai pistacchi

Non baked cheesecake topped with rhubarb gel and crunchy pistachio tuille.

12€

OMAGGIO A MIRO'

Semisfera di cioccolato ripiena di mousse al cioccolato fondente al tartufo e servito con gel di lamponi.

Dark chocolate mousse with white truffle and raspberry gel.

12€

RICORDO DI SARDEGNA D'INVERNO

Millefoglie di pane carasau caramellato con crema diplomatica alla ricotta di pecora e gel al mirto.

Caramelized Sardinian bread, sheep's milk cream and blueberry gel

12€

SPUMA DI YOGURT

Spuma di yogurt sifonata, mango fresco, gel di passion fruit, petali di cocco e crumble croccante.

Yogurt espuma served with fresh mango, passion fruit gel, coconut and biscuit crumble.

12€

PETIT FOUR – la piccola pasticceria

Tuile al sesamo, gelatina di frutta, truffle al cioccolato fondente e bon-bon ripieni.

Sesame tuile, fruit jelly, dark chocolate truffle, mini chocolat .

8€



MAR'E' *Il buon gusto*