

I CRUDI - I nostri crudi - Have it raw

IL GRAN CRUDO DEL MAR'E'

Il nostro crudo di mare, carpaccio di capasanta, uno di scampi, un'aragostella, un'ostrica e una piccola tartare di pesce.

Scallop carpaccio, two langoustine, two baby spiny lobsters, one oyster and a small fish tartare.

38€

IL CRUDO DI GAMBERI E LAMPONI

Tartina di pasta fillo crema di melone all'aceto di mele, stracciatella di bufala, crudo di gambero e lamponi

Filo pastry tart, melon and apple cider cream, buffalo Stracciatella, raw prawns and raspberries.

27€

LA TARTARE

Tartare di tonno, anguria compressa, cetriolo compresso allo zenzero, crema di pesto al basilico, crema di peperone e aria di lime.

Tuna tartare, compressed water melon, ginger pickled cucumber, pesto sauce, red peppers sauce.

20€

UOVO DI QUAGLIA IN NIDO DI TONNO

Uovo di quaglia morbido, crudo di tonno rosso, citronette agli agrumi alla senape e miele

Soft boiled quail egg, raw tuna, citrus, mustard and honey citronette.

20€

ANTIPASTI - Sapori del mare -

CAPESANTE E VELLUTATA DI PISELLI

Capesante brasate, vellutata di piselli, chips di bottarga e crumble di nocciole e caffè

Braised scallop, pea cream, bottarga chips, hazelnut and coffee crumble.

22€

GAMBERI, SPECK E STRACCIATELLA

Code di Gambero, crema di stracciatella, alici del Cantabrico, speck, salicornia e crumble al timo limonato con nocciole.

Prawns tails, stracciatella cream, Cantabrico anchovies, speck, glasswort and, lemon thyme and hazelnuts crumble

20€

TAGLIATA DI SEPPIA

Tagliata di seppie al coriandolo con crema nera di baccalà.

Torched coriander squid with black cod cream.

18€

SCAMPI E GUANCIALE

Code di scampi avvolte nel guanciale, biscotto di provenzale, purea di melanzana tutto affumicato al timo

Langoustine wrapped in pancetta, Provençale biscuit, aubergine puree all smoked with thyme.

25€

ANTIPASTI - La Carne

LA TARTARE DI CARNE

Tartare di Fassona, daikon compresso, capper e tuorlo d'uovo glassato alla soia,

Beef tartare, compressed daikon, capper and soy glazed egg yolk.

20€

MENU ALLERGENI QR IN ITALIANO



I PRIMI PIATTI - *Sapori del Mare* -

SPAGHETTO VONGOLE E BOTTARGA

Spaghettoni del pastificio Mancini con vongole senza guscio, e bottarga di muggine.
Spaghetti pasta in clams and bottarga sauce.

22€

TORTELLI DI GAMBERI

Tortelli di Gambero la loro bisque con curcuma e cocco, chips di bottarga.
Prawn tortellini, prawn bisque flavoured with curcuma and coconut, bottarga chips.

25€

GNOCCO DI PATATE BURRO DI RICCI E GAMBERO

Gnocchi di patate con burro di ricci di mare, ragù di gambero, la sua tartare con crema di stracciatella di bufala.
Potatoes gnocchi pasta, sea urchin butter, king prawns ragu', king prawns tartare and buffalo Stracciatella cream.

26€

SPAGHETTO ALLA CHITARRA SCAMPI E PORCINI

Spaghetto alla chitarra, salsa di scampi e porcini e tartare di scampo con zest di limone
"Spaghetto alla chitarra" pasta, langoustine and porcini mushrooms sauce topped by a lemon zest flavoured langoustine tartare.

25€

SPAGHETTO ALLA CHITARRA COZZE E PECORINO

Spaghetto alla chitarra con cozze sgusciate e crema di pecorino
"Spaghetto alla chitarra" pasta, mussels and pecorino cheese cream

20€

LA PASTA CON IL PESCATO DEL GIORNO

Ogni giorno un primo di pasta preparato con l'offerta del pescato del giorno,
Every day a pasta dish made using the daily fresh seafood offer.

25€

PRIMI PIATTI - *Gli Altri Sapori* -

SPAGHETTO ALLA CHITARRA CACIO, PEPE E BURRATA

Spaghetto alla chitarra classico cacio e pepe arricchito con burrata di bufala.
"Spaghetto alla chitarra" pasta with pecorino cream, black pepper and buffalo burrata

15€

SPAGHETTO ALLA CHITARRA AI TRE POMODORI

Spaghetto alla chitarra al sugo di tre pomodori.
"Spaghetto alla chitarra" pasta with tomatoes sauce

15€

QR ALLERGENS MENU IN ENGLISH



I SECONDI - *Sapori del Mare*

FILETTO DI ROMBO CON CREMA DI PATATE AL TARTUFO

Filetto di rombo, servito con vellutata di patate al tartufo e salicornia al burro al limone e olio al coriandolo

Turbot with truffle potatoes cream, seaweed in a lemon butter and coriander oil.

28€

MERLUZZO PORCINI E PATATE

Filetto di merluzzo, funghi porcini patate, zafferano e bottarga

Cod filet, potatoes, porcini mushrooms saffron cream and bottarga

26€

TONNO SCOTTATO

Tonno scottato, salsa di soia allo zenzero e cavolo viola caramellato

Seared tuna, ginger soy sauce and caramelized purple cabbage

27€

FILETTO DI ORATA CON VELLUTATA DI CAVOLFIORE

Filetto di orata servito con vellutata di cavolfiore, salicornia scottata e crudo di piselli novelli.

Pan fried sea bream, cauliflower velvet, lemon flavoured glasswort and raw peas.

28€

IL FRITTO

Frittura di calamaro, code di gambero e tempura di zucchine e salsa di carote al sesamo.

Fried squid, fired prawns tails and courgette tempura and sesame carrot sauce

28€

IL PESCATO DEL GIORNO

Ogni giorno un secondo preparato con l'offerta del pescato del giorno,

Every day a main course made using the daily fresh seafood offer.

28€

I SECONDI- *L'Alternativa*

FILETTO DI MANZO ARGENTINO

Filetto di manzo, salsa di fagioli fermentati e ginger beer e melanzana al forno e hummus di piselli

Beef filet served with a hoisin and ginger beer sauce, roasted aubergine and pea hummus.

38€

I CONTORNI - *Il giusto accompagnamento*

INSALATA PRIMAVERILE

Lattughino baby gem, spinacino, pomodori pachino, stracciatella e semi di zucca tostati

Baby gem, baby spinach, cherry tomatoes, stracciatella cheese and pumpkin seeds

10€

PATATE AL FORNO

Patate al forno con sale al rosmarino,

Roasted potatoes and Rosemary salt

9€

VERDURE AL FORNO

Melanzane, zucchine, patate e cavolfiore al forno

Roasted aubergines, courgettes, potatoes and cauliflower

9€

I DESSERT- *Infinita Dolcezza*

CHEESECAKE NON COTTO

Cheesecake con composta di frutti di bosco al Gran Marnier.

10€

Wild berries Cheesecake.

SEMISFERA DI CIOCCOLATO

Semisfera di cioccolato ripiena di mousse al cioccolato bianco, cuore liquido di lampone e biscotto al burro di arachidi

12€

Chocolate half sphere filled with white chocolate mousse, raspberries and peanut butter biscuit.

CROSTATINE AL CIOCCOLATO, ARANCIA RUM E PECAN

Crostatine con mousse di cioccolato, crema di arancia al rum e noci pecan, tartare di fragole e terra di cioccolato e olive taggiasche.

12€

Chocolate mousse tart, orange rum and pecan cream, strawberries tartare and dark chocolate, black olives soil.

SPUMA DI YOGURT AI FRUTTI ESOTICI

Spuma di yogurt alla vaniglia con mango fresco, crema di passion fruit e scaglie di cocco tostate

10€

Vanilla, yogurt espuma, fresh mango, passion fruit cream and roasted coconut

FRUTTA DEL GIORNO

8€

I DRINK- *La drink list*

Acqua naturale/gasata - Water still or sparkling

3€

Bibite - Soft drinks

4€

Vini al calice - Wine by the glass

7€

Vini dolci al calice - Sweet wine by the glass

8€

Birra - Beer

6€

Caffe - Coffee

3€

The'/ tisane - Tea / Tisane

3€

COPERTO - COVER CHARGE

4€

Il MAR'E' utilizza solamente materie prime di altissima qualità prediligendo sempre il prodotto fresco e pescato nel Mar Mediterraneo.

Tutti i crudi son abbattuti a bordo o da noi in ristorante

Il MAR'E' offre ai propri ospiti pane, grissini, crackers e focacce di produzione propria

IMPORTANTE INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE1169/2011

SI INVITA LA SPETTABILE CLIENTELA CON ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI O QUALSIASI PATOLOGIA LEGATA AL CIBO DI INFORMARE IL PERSONALE DI SALA.

Per qualsiasi informazione sugli allergeni è possibile consultare i QR presenti nel menu.

