

## Speciale Natale 2024!

**Solo per i Giorni 24 e 25 Dicembre**

**Fino ad Esaurimento e previa Prenotazione**

**Il Panettone gastronomico 2024**

**€ 100**

(Da considerarsi come antipasto per sei persone)

Gli strati del Panettone sono così composti:

- \* Tataki di Tonno, la Nostra Salsa Tonnata, Insalata Riccia
- \* Gamberoni al Vapore, Ketchup ai Peperoni, Maionese, Lattuga Romana
- \* Crema di Baccalà Mantecato, Salsa al Pomodoro Fresco, Cavolo Viola Marinato
- \* Carpaccio di Salmone marinato 24 ore, Salsa Tzatziki, Caviale di Aringa Affumicata
- \* Salsa verde, Burratina Pugliese, Acciughe del Mar Cantabrico

(1,2,3,4,7,10,12)

**Extra:**

**La Parmigiana di Pesce Spada, Melanzane e Ricotta Salata** (4,7) **€ 18**

**L'insalata di Polpo e Patate della Tradizione** (14) **€ 20**

**Tonno Tonnato:** Tataki di Tonno, Salsa Tonnata, Insalata di Puntarelle alle Acciughe del Mar Cantabrico (3,4,9,10) **€ 20**

## Take Away

### Officina del Mare

Tutti i giorni, dal lunedì al sabato, da ritirare presso la nostra struttura. E' Gradito il preavviso di almeno due ore.

### Crudità

**Ostriche Gillardeau Pezzatura 3Aa** (14) **€ 5,5 al Pz**

**Scampi Pezzatura 3Aa** (2) **€ 5,5 al Pz**

**Gamberi Rossi Pezzatura 1Aa** (2) **€ 6,5 al Pz**

**Tartare di Gambero Rosso** **€ 28**

Gazpacho di Arance, Pomodorini e Campari, Insalata di Finocchi (2,12)

**Tartare di Scampi** **€ 28**

Insalata di Mela Verde, Sedano, Mandorle e Misticanza (2,8,9)

**Tartare di Tonno** **€ 26**

Puntarelle Crude, Ricotta di Bufala agli Agrumi, "Perle" di Aringa Affumicata (4,7)

**Tris di Tartare** **€ 35**

Tonno, Scampi e Gambero Rosso in Assaggio (2,4,7,8,9,12)

**Gamberi Rossi e Burratina Pugliese** **€ 24**

Crumble di Olive Taggiasche, Riduzione di Basilico, Pomodorini Confit e Focaccia Lievito Madre (1,2,7)

**Carpaccio di Salmone** **€ 18**

Marinato 12 ore e Servito con Insalata di Finocchi e Riduzione di Arancia (4,7)

### Lievitate

(Focacce con Impasto Lievito Madre e 30 ore di Lievitazione)

**Mazara** **€ 26**

Gambero Rosso Crudo, Burrata Pugliese, Basilico, Olive Taggiasche Disidratate, Pomodorini Confit (1,2,7)

**Carlofortina** **€ 25**

Farcita con: Tataki di Tonno, Burrata, Acciughe, Insalata Riccia, Capperi, Olive Taggiasche (1,4,7)

**Nordica** **€ 24**

Farcita con: Carpaccio di Salmone Marinato, Lattuga, Maionese ai Friggitelli (1,9)

**Veneta** **€ 24**

Farcita con: Baccalà Mantecato, Mandorle, Misticanza dell'orto e Julienne di Verdure (1,4,7,8)

### FishBurger

**Classico** **€ 18**

FishBurger con Gamberoni al Vapore, Lattuga, Burratina Pugliese, Pomodori Confit e Maionese ai Friggitelli (1,2,3,5,7)

**Polpo Rustico** **€ 18**

Focaccia Lievito Madre con Polpo alla Brace, Lattuga, Salsa alla Caponatina di Verdure (1,4,10,12,14)

**Bagel di Tonno** **€ 18**

Bagel con Carpaccio di Tonno Crudo, Salsa Verde, Burrata, Insalata di Pomodori, Maionese, Insalata di Puntarelle (1,4,7)

**Rosso** **€ 24**

FishBurger con Gambero Rosso Crudo, Tataki di Tonno, Cipolla Caramellata ai Lamponi e Lattuga (1,2,3,5,7)

**Burger Bag Combo** **€ 55**

2 Burger a scelta tra: Polpo Rustico, Classico o Bagel al Tonno

1 Caponata di Verdure

1 Baccalà Mantecato

4 Cannoli Siciliani

(Raccomandato per 2 Persone)

### Piatti Freddi

**Crostacei alla Catalana**

**Mista:** Polpo, Seppie, Scampo, Mazzancolla, Gamberoni **€ 36**

**XL€53**

**Di Soli Crostacei:** Aragosta, Scampo, Mazzancolla, Gamberoni **€ 47**

**XL€77**

Tutte Servite con Julienne di Verdure, Pomodorini e Maionese ai Peperoncini dolci friggitelli (2,3,9,10,12,14)

**Mazzancolle al Vapore** **€ 18**

Insalata di Arance, Finocchi, Olive Taggiasche (2)

**Tataki di Tonno** **€ 22**

Tataki di Tonno, Battuta di Gamberone Crudo, Passatina di Fagioli Cannellini, Cipolla Rossa Caramellata ai Lamponi, Noccioline Tostate (2,4,8,9)

**Caponata Siciliana** **€ 8**

di Verdure in Salsa Agrodolce (1,9,12)

**Burrata e Acciughe** **€ 16**

Burratina Pugliese, Acciughe del Mar Cantabrico, Insalata Riccia, Pomodorini Confit, Riduzione di Prezzemolo (4,7)

**Tagliata di Tonno Rosso** **€ 32**

Crema di Caponatina di Verdure in Agrodolce, Misticanza dell'Orto (4,9,12)

### Basta una scaldatina...

Piatti pronti che necessitano di una breve rigenerazione per essere consumati al meglio

**Zuppa di Pesci, Molluschi e Crostacei** **€ 32**

Polpo, Seppie, Calamari, Mazzancolle, Coda di Rospo, Ricciola, Crostacei (1,2,4,9,14)

**Filetto di Branzino Mediterraneo** **€ 30**

Branzino Mediterraneo, Guazzetto di Verdure di Stagione, Pomodorini, Capperi e Olive Taggiasche (4,9,12)

**Vapore d'Autunno** **€ 22**

Polpo, Seppie, Gamberi, Calamari e Verdure di Stagione al Vapore, Cremoso di Zucca allo Zenzero, Olio Aromatico (2,4,9,14)

**Insalata di Mare alla Brace** **€ 22**

Polpo, Seppie, Gamberi con Paprika dolce Affumicata, Verdure Grigliate (2,4,14)

**Il Calamaro Pieno di Sè** **€ 22**

Calamaro Ripieno della Sua Testa, Puntarelle Spadellate, Ristretto di Catalogna, Pomodorini Confit (1,4,14)

**Baccalà Mantecato con le Castagne** (4,8) **€ 20**

### Sughi per Pasta

I sughi sono da intendersi per **DU**E persone

**Il Nostro Sugo allo Scoglio** **€ 26**

Gamberi, Calamari, Polpo, Seppie, Vongole, Pomodorini, Coda di Rospo (2,4,9,12,14)

**Sugo con Gamberoni e Pomodorini Freschi** (2,4,9,12) **€ 22**

**Sugo con Scampi, e Pomodorini Freschi** (2,4,9,12) **€ 26**

### Dessert

**Torta di Rose** **€ 9**

Crema allo Zabajone (1,3,7,12)

**Cannoli Siciliani** **€ 10**

4 Cannoli con Ricotta di Pecora, Pistacchi e Mandorle, Pronti da Farcire! (1,3,7,8,12)

**1000 Foglie** **€ 9**

Pasta Sfoglia Caramellata, Crema Chantilly, Frutti di Bosco (1,3,7)

### Lista Allergeni

1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a Guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semi di Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi

Tel: 030 3367056

WhatsApp: 347 6373058