

Crudita'

| | |
|---|------|
| Ventaglio di Crudità | € 43 |
| <i>Ostrica, Cappasanta, Scampo, Carpaccio di Salmone, Mazzancolla, Tartare di Pescato del Giorno, Gambero Rosso, Tagliatella di Seppia (2,4,9,14)</i> | |
| Tartare di Tonno | € 27 |
| <i>Puntarelle Crude, Ricotta di Bufala agli Agrumi, "Perle" di Aringa Affumicata (4,7)</i> | |
| Tartare di Scampi | € 29 |
| <i>Insalata di Mela Verde, Sedano, Mandorle e Misticanza (2,8,9)</i> | |
| Tartare di Gambero Rosso | € 29 |
| <i>Gaspacho di Pomodorini, Arance, Campari e Insalata di Finocchi (2,12)</i> | |
| Tris di Tartare | € 35 |
| <i>Tonno, Scampi e Gambero Rosso in Assaggio (2,4,7,8,9,12)</i> | |

Antipasti

| | |
|---|------|
| Il Nostro Polpo "Alla Gallega" | € 23 |
| <i>Polpo Arrostito alla Paprika dolce Affumicata, Spuma di Patate, Riduzione di Prezzemolo, Olive Taggiasche Disidratate (7,14)</i> | |
| Tonno e Fagioli | € 23 |
| <i>Tataki di Tonno, Battuta di Gamberone Crudo, Passatina di Fagioli Cannellini, Cipolla Rossa Caramellata ai Lamponi, Nocciole Tostate (2,4,8,9)</i> | |
| Vapore d'Autunno | € 23 |
| <i>Polpo, Seppie, Gamberi, Calamari e Verdure di Stagione al Vapore, Cremoso di Zucca allo Zenzero, Olio Aromatico (2,4,9,14)</i> | |
| Il Calamaro Pieno di Sè | € 23 |
| <i>Calamaro Ripieno della Sua Testa, Puntarelle Spadellate, Ristretto di Catalogna, Pomodorini Confit (1,4,14)</i> | |
| Moro Oceanico (Toothfish) in Oliocottura | € 23 |
| <i>Moro Oceanico Cotto a Bassa Temperatura, Passatina di Castagne, Broccoletti, Lenticchie Soffiate, Olio leggero all'Aglio (4,8,9)</i> | |

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

Primi

| | |
|---|------|
| Carnaroli, Triglia di Scoglio, Foie Gras | € 23 |
| <i>Triglia di Scoglio, Carciofi, Scalogno, Polvere di Foie Gras, Riduzione d'Arancia (4,7,9,12)</i> | |
| Baccalà, Pecorino e Friggirelli | € 22 |
| <i>Spaghettono Nero, Baccalà Dissalato, Crema di Pecorino Romano, Peperoncini Dolci Friggirelli (1,4,7)</i> | |
| Fusillone al Verde | € 23 |
| <i>Vongole Veraci, Calamari, Crema di Cime di Rapa, Mollica di Pane Tostato alle Acciughe (1,4,12,14)</i> | |
| Ricci in Costiera | € 27 |
| <i>Linguine Felicetti con Ricci di Mare, Crema di Limone Confit, Polvere di Capperi e Sale al Limone (1,9,14)</i> | |
| Lo Spaghettono dell'Officina del Mare (dal 2008) | € 26 |
| <i>Battuta di Gambero Rosso Crudo, Olio Leggero all'Aglio, Bottarga di Tonno e Scorza di Lime (1,2,4)</i> | |

Secondi

| | |
|--|------|
| Rombo in Scapece | € 32 |
| <i>Filetto di Rombo, Purea di Patata Violetta, Salsa di Zucchine alla Scapece, Riduzione di Menta (4)</i> | |
| Branzino in Guazzetto | € 32 |
| <i>Branzino Mediterraneo, Guazzetto di Verdure di Stagione, Pomodorini, Capperi e Olive Taggiasche (4,9,12)</i> | |
| Tagliata di Tonno Rosso | € 33 |
| <i>Tonno Rosso alla Griglia, Misticanza all'Aglio Nero e Bottarga di Tonno, Salsa alla Caponatina di Verdure in Agrodolce (4,9,12)</i> | |
| Frittura del Goloso | € 30 |
| <i>Anelli e Ciuffi di Calamaro, Scampo, Gamberone, Polpo (1,2,14)</i> | |
| Zuppa di Pesci, Molluschi e Crostacei | € 35 |
| <i>Polpo, Seppie, Calamari, Mazzancolle, Coda di Rospo, Branzino, Crostacei (già Pulita e Servita al Piatto) (1,2,4,9,12,14)</i> | |

Le Nostre Catalane Spadellate:

| | |
|---|----------------|
| Mista: Polpo, Seppie, Scampo, Mazzancolla, Gamberoni | € 38 |
| | XL € 55 |
| Di Soli Crostacei: Aragosta, Scampo, Mazzancolla, Gamberoni | € 50 |
| | XL € 80 |
| <i>Tutte Servite con Julienne di Verdure, Pomodorini e Maionese ai Peperoncini dolci friggirelli (2,3,9,10,12,14)</i> | |

Coperto € 5

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

Menu Degustazione

I Menù sono serviti per TUTTI i commensali del tavolo. Il coperto è incluso, le bevande sono escluse.

Tartare di Tonno

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

Vapore d'Autunno

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

Il Nostro Polpo "Alla Gallega"

Polpo Arrostito alla Paprika dolce Affumicata, Spuma di Patate, Riduzione di Prezzemolo, Olive Taggiasche Disidratate (7,14)

Lo Spaghettono dell'Officina del Mare (dal 2008)

Battuta di Gambero Rosso Crudo, Olio Leggero all'Aglio, Bottarga di Tonno e Scorza di Lime (1,2,4)

Rombo in Scapece

Filetto di Rombo, Purea di Patata Violetta, Salsa di Zucchine alla Scapece, Riduzione di Menta (4)

Dessert a la Carte

Prezzo menu: € 80

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



Gentili clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. In sala è comunque presente per la consultazione la scheda degli allergeni, come da Reg.UE n.1169/2011. Utilizziamo trattamenti preventivi sanitari per alimenti crudi o praticamente crudi (Reg 853/04 CE). Alcuni prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, altri prodotti potrebbero essere surgelati all'origine, in base alla reperibilità giornaliera del prodotto. Il personale di sala è sempre a disposizione in merito alla natura e all'origine dei prodotti venduti.