

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 Rosso	€ 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	€ 25
<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>	
Baccalà in Oliocottura	€ 23
<i>Baccalà Dissalato 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

Baccalà, Pecorino e Friggirelli Spaghettono Nero, Baccalà Dissalato, Crema di Pecorino Romano, Peperoncini Dolci Friggirelli (1,4,7)	€ 22
Fusillone al Verde Vongole Veraci, Calamari, Crema di Cime di Rapa, Mollica di Pane Tostato alle Acciughe (1,4,12,14)	€ 23
Risotto Terra e Mare Cappesante Scottate, Funghi Porcini, Burro allo Champagne, Foie Gras (4,7,9,12,14)	€ 25
Ricci in Costiera Linguine Felicetti con Ricci di Mare, Crema di Limone Confit, Polvere di Capperi e Sale al Limone (1,9,14)	€ 27
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)	€ 26

Secondi

Branzino in Guazzetto Branzino Mediterraneo, Guazzetto di Verdure di Stagione, Pomodorini, Capperi e Olive Taggiasche (4,9,12)	€ 32
Rombo al Sud Filetto di Rombo, Cime di Rapa Spadellate alla 'Nduja, Crema di Burrata di Bufala (4,7)	€ 32
Tagliata di Tonno Rosso Tonno Rosso alla Griglia, Misticanza all'Aglio Nero e Bottarga di Tonno, Salsa alla Caponatina di Verdure in Agrodolce (4,9,12)	€ 33
Frittura del Goloso Anelli e Ciuffi di Calamaro, Scampo, Gamberone, Polpo (1,2,14)	€ 30
Zuppa di Pesci, Molluschi e Crostacei Polpo, Seppie, Calamari, Mazzancolle, Coda di Rospo, Branzino, Crostacei (già Pulita e Servita al Piatto) (1,2,4,9,12,14)	€ 35

Le Nostre Catalane Spadellate:

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

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 Gambero Rosso

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

Vapore d'Autunno

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

Baccalà in Oliocottura

Baccalà Dissalato Cotto a Bassa Temperatura, Passatina di Castagne, Broccoletti, Lenticchie Soffiate, Olio leggero all'Aglio

Fusillone al Verde

Vongole Veraci, Calamari, Crema di Cime di Rapa, Mollica di Pane Tostato alle Acciughe (1,4,12,14)

Branzino in Guazzetto

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

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.