

## Crudita'

<b>Ventaglio di Crudità</b>	<b>€ 43</b>
<i>Ostrica, Cappasanta, Scampo, Carpaccio di Salmone, Mazzancolla, Tartare di Dentice, Gambero Rosso, Tagliatella di Seppia (2,4,9,14)</i>	
<b>Tartare di Tonno</b>	<b>€ 28</b>
<i>Crema di Mozzarella di Bufala, Riduzione di Pomodorini Confit, Olive Taggiasche Disidratate, Capperi e Crumble di Focaccia (1,4,7)</i>	
<b>Tartare di Scampi</b>	<b>€ 29</b>
<i>Crudaioia di Verdure, Frutti di Bosco, Lime (2,9)</i>	
<b>Tartare di Gambero Rosso</b>	<b>€ 30</b>
<i>Gaspacho Verde, Insalata di Finocchi (2,9)</i>	
<b>Tris di Tartare</b>	<b>€ 35</b>
<i>Tonno, Scampi e Gambero Rosso in Assaggio (1,2,4,7,9)</i>	

## Antipasti

<b>Il Nostro Polpo "Alla Gallega"</b>	<b>€ 23</b>
<i>Polpo Arrostito alla Paprika dolce Affumicata, Spuma di Patate, Riduzione di Prezzemolo, Olive Taggiasche Disidratate (7,14)</i>	
<b>Il Calamaro Tardivo</b>	<b>€ 23</b>
<i>Calamaro Ripieno della Sua Testa, Radicchio Tardivo Spadellato, Salsa alle Acciughe (1,4,7,14)</i>	
<b>La Triglia e Il Foie Gras</b>	<b>€ 27</b>
<i>Triglia di Scoglio, Scaloppa di Foie Gras, Cipolla Caramellata ai Lamponi, Passatina di Spinaci (4,7)</i>	
<b>Vapore di Mare</b>	<b>€ 23</b>
<i>Polpo, Seppie, Gamberi, Calamari e Verdure di Stagione al Vapore, Passatina di Piselli, Olio agli Agrumi (2,4,9,14)</i>	
<b>Nizzarda di Tonno</b>	<b>€ 23</b>
<i>Tataki di Tonno, Patata Violetta, Cornetti, Maionese alle Acciughe, Insalata Riccia, Pomodorini Confit, Olive Taggiasche Disidratate (3,4,8,9,10,12)</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

<b>Risotto in Normandia</b>	€ 27
<i>Ostriche Gillardeau, Caviale, Burro Demi-Sel allo Champagne, Scalogno Affumicato (4,7,9,12,14)</i>	
<b>Fusillone Felicetti</b>	€ 22
<i>Cappesante, Fiori di Zucchina e Salsa alla Scapece di Zucchine e Zafferano (1,4,9,12,14)</i>	
<b>Ricci in Terra</b>	€ 27
<i>Linguine con Ricci di Mare, Crema di Topinambur e Polvere di Aglio Nero Fermentato (1,4,14)</i>	
<b>Pacchero Pane, Burro e Acciughe</b>	€ 22
<i>Pacchero, Alici Marinate, Burro alle Acciughe, Pan Brioche Tostato, Limone Confit (1,3,4,7)</i>	
<b>Lo Spaghettono dell'Officina del Mare (dal 2008)</b>	€ 26
<i>Battuta di Gambero Rosso Crudo, Olio Leggero all'Aglio, Bottarga di Tonno e Scorza di Lime (1,2,4)</i>	

## Secondi

<b>Ricciola di Fondale</b>	€ 32
<i>Guazzetto Mediterraneo di Verdure, Pomodorini, Capperi e Olive Taggiasche (4,9,12)</i>	
<b>Rombo "Alla Milanese"</b>	€ 32
<i>Filetto di Rombo Impanato e Fritto, Battuta di Scampi Crudi, Scorza di Limone, Purea di Sedano Rapa (1,2,3,4,14)</i>	
<b>Branzino Mediterraneo</b>	€ 32
<i>Cime di Rapa Spadellate, Crema di Burrata e Pane Tostato alla 'Nduja (1,4,7)</i>	
<b>Frittura del Goloso</b>	€ 30
<i>Anelli e Ciuffi di Calamaro, Scampo, Gamberone, Polpo (1,2,4,14)</i>	
<b>Zuppa di Pesci, Molluschi e Crostacei</b>	€ 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:

<b>Mista: Polpo, Seppie, Scampo, Mazzancolla, Gamberoni</b>	€ 42 XL € 65
<b>Di Soli Crostacei: Aragosta, Scampo, Mazzancolla, Gamberoni</b>	€ 55 XL € 85
<i>Tutte Servite con Julienne di Verdure e Salsa ai Pomodorini Freschi (2,9,12,14)</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 Scampi

*Crudaia di Verdure, Frutti di Bosco, Lime (2,9)*

### Nizzarda di Tonno

*Tataki di Tonno, Patata Violetta, Cornetti, Maionese alle Acciughe, Insalata Riccia, Pomodorini Confit, Olive Taggiasche Disidratate (3,4,8,9,10,12)*

### Il Nostro Polpo "Alla Gallega"

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

### Fusillone Felicetti

*Cappesante, Fiori di Zucchini e Salsa alla Scapece di Zucchine e Zafferano (1,4,9,12,14)*

### Ricciola di Fondale

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

### Dessert à 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.