



# IL MENU'

## Crudità

**Ventaglio di Crudità** Ostrica, Cappasanta, Scampetti, Salmone, Mazzancolle, Gamberi Rossi e Seppie / €30

**Assaggio di Crudità** Per 2 Persone, Stessi Elementi del Ventaglio di Crudità in Assaggio a Centro Tavola / €52

**Tartare di Tonno** Olive Taggiasche, Capperi e Pomodorini Confit / €26

**Tartare di Gambero Rosso di Sicilia** Passion Fruit e Polvere di Pistacchio di Sicilia / €26

**Tartare di Scampi** Puntarelle, Acciughe del Mar Cantabrico e Lime / €26

**Tris di Tartare** Tonno, Gamberi Rossi e Scampi in Assaggio / €30

## Antipasti

**Antipasto dell'Officina:** Baccalà Mantecato, Seppie in Umido, Polpo alla Brace, Parmigiana di Pescato, Arancini di Riso, Caponatina e Altre Specialità in Assaggio / €22

**Insalata di Polpo alla Brace** Crema di Ricotta Salata, Mostarda di Fichi, Crostini di Pane, Pomodorini Confit e Misticanza / €18

**Gamberoni Scottati** Burrata, Cipolla Tropea Marinata, Pomodorini, Zucchine, Basilico e Salsa ai Peperoni Arrostiti / €20

**Calamari Saltati** Puntarelle, Olio all'Aglio, Salsa di Pomodorini Freschi e Mollica di Pane Tostato / €18

**Cappesante Scottate** Purè di Patata Viola, Carciofi e Salsa agli Agrumi / €20

## Primi

**Spaghetti di Gragnano** Battuta di Gambero Rosso Crudo, Olio all'Aglio, Bottarga di Tonno e Scorza di Lime / €20

**Calamarata** Calamari, Vongole, Crema di Cime di Rapa e Mollica di Pane Tostata / €18

**Paccheri al Nero di Seppia** Peperoncini Dolci Friggitelli / €18

**Risotto Carnaroli ai Crostacei** (min 2 persone) Crema di Burrata ai Ricci di Mare / €22 p.p.

**Cappelletti di Pasta Fresca** (Farciti con Baccalà Mantecato), Guazzetto di Trippe di Baccalà, Zafferano, Finocchietto e Pepeoni Arrostiti / €18

**Linguine di Gragnano** Cappesante, Caviale e Burro alle Acciughe del Mar Cantabrico / €25

## Secondi

**Spadellata di Crostacei** Aragosta, Scampo, Mazzancolle, Crema di Topinambur, Crumble di Olive Taggiasche e Carciofi Fritti / €35

**Ventresca di Tonno alla Brace** Verdure di Stagione Saltate, Scorzette di Limoni della Costera in Agrodolce, Olive Taggiasche e Menta / €25

**Filetto di Ombrina e Zottoli Scottati** Guazzetto Mediterraneo di Pomodorini, Capperi e Olive Taggiasche / €26

**Salmone Confit** Purea di Patata alle Nocciole Piemontesi, Peperoncini Dolci Friggitelli e Riduzione di Soia / €24

**Zuppa di Pesce** (già Pulita e Servita al Piatto) Polpo, Calamari, Mazzancolle, Coda di Rospo, Pescato del Giorno / €28

**Insalata di Mare alla Carbonella** (Polpo, Seppie, Mazzancolle, Cappasanta) con Paprika Affumicata Dolce, Verdure Grigliate, Salsa alle Cime di Rapa e Riduzione di Aceto di Mele / €26

**Frittura del Goloso** Anelli e Ciuffi di Calamaro, Gambero Bianco di Fondale, Scampi e Gamberi Rossi / €24

## ...Per i Non Amanti del Pesce...

**Burrata Pugliese** Puntarelle al Vapore, Mollica di Pane, Pinoli, Mostarda di Fichi / €13

**Orecchiette alle Cime di Rapa** Guancialetto, Olio di Nocciola / €15

**Tagliata di Filetto di Manzo** Verdure Saltate al Rosmarino / €23

**Coperto** / €3,5

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.