

## Crudità

- **Ventaglio di Crudità** €35  
*Ostrica, Cappasanta, Scampo, Salmone, Ricciola, Mazzancolla, Gamberi Rossi, Alici (2,4,14)*
- **Tartare di Tonno** €24  
*Insalata di Puntarelle, Dressing alle Acciughe, Battuta di Burrata Pugliese, (3,4,9,10)*
- **Tartare di Gambero Rosso di Sicilia** €28  
*Arancia e Pistacchio (2,7)*
- **Tartare di Scampi** €26  
*Brunoise di Verdure, Olio al Dragoncello, Menta, Lime, Salsa di Pomodorini Freschi (2,8)*
- **Tris di Tartare** €32  
*Tonno, Gamberi Rossi e Scampi in Assaggio (2,3,4,7,8,9,14)*

## Antipasti

- **Insalata di Mare al Vapore** €20  
*Polpo, Seppie, Gamberi, Calamari, Patata Schiacciata al Limone, Capperi, Olive Taggiasche, Pomodoro Confit, Riduzione di Prezzemolo e Germogli (2,4,14)*
- **Tataki di Tonno (vers. 2021)** €21  
*Scaloppa di Foie Gras, Cipolla Caramellata ai Lamponi, Salsa di Spinaci e Nocciole Tostate (4,8)*
- **Tentacoli di Polpo alla Griglia** €20  
*Purè di Patate Affumicate, Crema di Ricotta Salata, Mostarda di Fichi e Pomodorini Arrostiti (7,10,14)*
- **Cappesante Scottate** €21  
*Vellutata di Porri, Carciofi, Crumble Salato al Bacon (1,14)*
- **Calamari e Puntarelle Spadellati** €19  
*Olio Leggero all'Aglio, Mollica di Pane Tostato alla Salicornia, Passatina di Pomodorini Freschi (1,4,9,14)*

## Primi Piatti

- **Lo Spaghettono dell'Officina del Mare (dal 2008)** €22  
*Battuta di Gambero Rosso Crudo, Olio all'Aglio, Bottarga di Tonno e Scorza di Lime (1,2,4)*
- **Mezzo Pacchero Felicetti** €18  
*Calamari, Vongole, Crema di Cime di Rapa (1,12,14)*
- **Risotto Carnaroli** €20  
*Baccalà, Crema di Zucca Arrostita, Polvere di Amaretto (1,4,7,8,12)*
- **Cappelletti di Pasta Fresca** €21  
*Farciti con Spuma d'Uovo al Pecorino Romano, Scampi Scottati, Foie Gras, Crema di Carciofi (1,2,3,7)*
- **Linguine Felicetti** €20  
*Cappesante, Burro alle Acciughe del Mar Cantabrico, Sfere di Aringa Affumicata, Aglio Nero Fermentato (1,4,7,14)*

## Secondi

- **Branzino Mediterraneo** €27  
*Riduzione di Cime di Rapa, Crumble di Pane alla 'Nduja e Crema di Burrata (1,4,7)*
- **Rombo d'Autunno** €28  
*Verza Brasate e Guazzetto di Verdure di Stagione (2,4,9,12)*
- **Frittura del Goloso** €26  
*Anelli e Ciuffi di Calamaro, Scampo, Gamberi Rossi, Frittelle di Baccalà Mantecato al Latte (1,2,7,14)*
- **Zuppa di Pesce** €32  
*Polpo, Seppie, Calamari, Mazzancolle, Coda di Rospo, Ricciola e Crostacei (già Pulita e Servita al Piatto) (1,2,4,9,14)*
- **Spadellata di Crostacei** €37  
*Aragosta, Scampo, Mazzancolle con Julienne di Verdure e Maionese ai Friggitelli (2,3,9)*
- **Morone Mediterraneo (Ricciola di Fondale)** €30  
*Guazzetto Mediterraneo di Pomodorini, Olive Taggiasche e Capperi (7,10,14)*

## Menu Degustazione — €70

## Dessert

I Menù sono serviti per TUTTI i commensali del tavolo.

*Il coperto è incluso, le bevande sono escluse.*

- **Tartare di Tonno**  
*Insalata di Puntarelle, Dressing alle Acciughe, Battuta di Burrata Pugliese, (3,4,9,10)*
- **Cappesante Scottate**  
*Vellutata di Porri, Carciofi, Crumble Salato al Bacon (1,14)*
- **Tentacoli di Polpo alla Griglia**  
*Purè di Patate Affumicate, Crema di Ricotta Salata, Mostarda di Fichi e Pomodorini Arrostiti (7,10,14)*
- **Spaghettoni Felicetti**  
*Battuta di Gambero Rosso Crudo, Olio all'Aglio, Bottarga di Tonno e Scorza di Lime (1,2,4)*
- **Branzino Mediterraneo**  
*Riduzione di Cime di Rapa, Crumble di Pane alla 'Nduja, Crema di Burrata (1,4,7)*
- **Dessert alla Carta**
- **Cheese Cake** €8  
*Ricotta di Pecora al Basilico, Lime e Salsa alle Mandorle (1,3,7,8)*
- **Tiramisù al Pistacchio** €9  
*Spuma al Pistacchio di Sicilia, Crema al Mascarpone, Biscotto Savoiano all'Haran, Croccante alle Mandorle (1,3,7,8,12)*
- **Crostatina** €8  
*Pasta Frolla al Cacao, Cremoso al Pralinato di Nocciola, Chantilly al Caffè Bianco (1,3,7,8)*
- **Millefoglie** €8  
*Crema Chantilly alla Vaniglia, Pasta Sfoglia Caramellata, Frutti di Bosco, Menta (1,3,7)*
- **Torta di Rose** €9  
*Servita Tiepida con Salsa allo Zabajone (1,3,7,12)*
- **Sorbetto del Giorno** €4

Coperto €4

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.