



## Crudità

- **Ostriche Gillardeau Pezzatura 3^a** <sup>(1,4)</sup> €4,5 al Pz
- **Scampi Pezzatura 3^a** <sup>(2)</sup> €3 al Pz
- **Gamberi Rossi Pezzatura 1^a** <sup>(2)</sup> €5,5 al Pz
- **Tartare di Scampi** €22  
Crudo di Verdure, Olio al Dragoncello e Salsa di Pomodorini Freschi <sup>(2,9)</sup>
- **Tartare Tonno** €22  
Caviale, Mozzarella di Bufala, Olio di Acciuga <sup>(4,7)</sup>
- **Tartare di Gambero Rosso** €22  
Arance, Finocchi e Pistacchi <sup>(2,8)</sup>
- **Tartare di Salmone Marinato** €19  
Guacamole, Nocciole Tostate e Chips di Riso Venere <sup>(4,8,9)</sup>
- **Gamberi Rossi e Burratina Pugliese** €20  
Crumble di Olive Taggiasche, Riduzione di Basilico, Pomodorini Confit e Focaccia Lievito Madre <sup>(1,2,7)</sup>
- **Carpaccio di Ricciola** €16  
Marinato Agli Agrumi <sup>(4)</sup>
- **Carpaccio di Salmone** €15  
Marinato al Limone <sup>(4,9)</sup>
- **Selezione di Crudità** €32  
Ostrica, Cappasanta, Scampetti, Salmone, Ricciola, Mazzancolla, Gamberi Rossi, Alici <sup>(4,9)</sup>

## Lievitate

Impasto Lievito Madre e 30 ore di Lievitazione

- **Mazara** €28  
Gambero Rosso Crudo, Fiori di Zucchini, Burrata Pugliese, Basilico, Olive Taggiasche Disidratate, Pomodorini Confit <sup>(1,2,7)</sup>
- **Orientale** €25  
Farcita con: Salmone Marinato ai Semi di Finocchio, Avocado, Panna Agra, Salsa Teriaky, Lattuga <sup>(1,4,7,12)</sup>
- **Carlofortina** €28  
Farcita con: Carpaccio di Tonno, Riduzione di Basilico, Pinoli Tostati, Pomodorini Confit, Mozzarella di Bufala, Olio Leggero all'Aglio e Acciughe del Mar Cantabrico <sup>(1,4,7)</sup>
- **Romana** €25  
Farcita con: Puntarelle, Acciughe del Mar Cantabrico, Burrata, Pomodorini Confit <sup>(1,4,7)</sup>

## Fish Burger

- **Classico** €16  
Gamberoni al Vapore, Lattuga, Burratina Pugliese, Pomodori Confit e Maionese ai Peperoncini Dolci Friggitelli <sup>(1,2,3,5,7)</sup>
- **Polpo Rustico** €16  
Focaccia Lievito Madre con Polpo alla Brace, Crema di Ricotta Salata, Zucchine alla Brace e Mostarda di Fichi <sup>(1,7,11)</sup>
- **Aragosta Roll** €32  
Pan Brioche con Aragosta al Vapore, Verdure alla Catalana e Maionese al Curry Verde Thailandese <sup>(1,2,3,7)</sup>
- **Rosso** €22  
FishBurger con Gambero Rosso Crudo, Foie Gras Scottato, Cipolla Caramellata ai Lamponi e Lattuga <sup>(1,2,3,5,7)</sup>
- **Fresco** €16  
Panbrioche con Tartare di Tonno Crudo, Guacamole, Burrata e Insalata di Pomodorini <sup>(1,3,4,7)</sup>
- **Burger Bag Combo** €50  
2 Burger a scelta tra: Fresco, Polpo Rustico e Classico; 1 Caponata di Verdure, 1 Baccalà Mantecato, 4 Cannoli Siciliani. (Raccomandato per 2 Persone)

## Piatti Freddi

- **Crostacei alla Catalana** €34  
(Aragosta, Scampi e Gamberoni al Vapore) con Julienne di Verdure e Maionese ai Peperoncini Dolci Friggitelli <sup>(2,3,9,10)</sup>
- **Mazzancolle al Vapore** €15  
Insalata di Arance, Finocchi, Olive Taggiasche e Menta <sup>(2)</sup>
- **Tataki di Tonno** €19  
Scaloppa di Foie Gras Scottata, Indivia Belga e Salsa Teryaki <sup>(1,4,6,8,12)</sup>
- **Salmone Confit** €17  
Passatina di Cavolo Nero, Pan Brioche, Panna Agra <sup>(1,4,7)</sup>
- **Caponata Siciliana** €8  
di Verdure in Salsa Agrodolce <sup>(1,9,12)</sup>

## Basta una Scaldatina...

Piatti pronti che necessitano di una breve rigenerazione per essere consumati al meglio

- **Zuppa di Pesce** €30  
con Bruschette di Pane Lievito Madre <sup>(1,2,4,9,14)</sup>
- **Filetto di Branzino Mediterraneo** €23  
Guazzetto di Pomodorini, Olive Taggiasche e Capperi!!! <sup>(2,4,9)</sup>
- **Insalata di Mare al Vapore** €18  
Polpo, Seppie, Gamberi, Calamari, Patata Schiacciata al Limone Confit, Olive Taggiasche Disidratate, Capperi, Pomodoro Confit <sup>(2,4,14)</sup>
- **Baccalà Mantecato al Latte** €16  
Salsa di Pomodorini Freschi, Mollica di Pane Tostato alle Acciughe <sup>(1,4,7)</sup>
- **Insalata di Mare alla Brace** €18  
Polpo, Seppie, Gamberi con Paprika dolce Affumicata, Verdure Grigliate e Riduzione di Aceto di Mele <sup>(2,4,12,14)</sup>
- **Polpo alla Brace** €16  
Purè di Patata Viola, Olio alla Paprika Affumicata e all'Aglio <sup>(1,9,14)</sup>

## Sughi per Pasta

I sughi sono da intendersi per due persone

- **Il Nostro Sugo allo Scoglio** €24  
Gamberi, Calamari, Polpo, Seppie, Vongole, Pomodorini, Coda di Rospo <sup>(2,4,9,12,14)</sup>
- **Sugo con Cappesante, Burro di Acciuga e Caviale** <sup>(1,4,9,14)</sup> €24
- **Sugo con Gamberi e Pomodorini** <sup>(2,4,9,12)</sup> €20
- **Sugo con Coda di Rospo** €24  
Pomodorini, Peperoni Arrostiti, Olive Taggiasche e Capperi <sup>(2,4,9,12,14)</sup>
- **Sugo al Nero di Seppia** €22  
Seppie, Nero di Seppia e Ricotta Salata <sup>(4,7,9,14)</sup>

## Dessert

- **Cheesecake** €7  
Fichi, Ricotta di Pecora, Cremoso al Cioccolato al Latte e Crumble al Cacao <sup>(1,7,8)</sup>
- **Torta di Rose alle Mele** €8  
Crema Inglese alla Cannella e Pinoli Tostati <sup>(1,3,7)</sup>
- **Cannoli Siciliani** €10  
4 Cannoli con Ricotta di Pecora, Pistacchi e Mandorle, Pronti da Farcire! <sup>(1,3,7,8,12)</sup>
- **Crostata Meringata** €7  
Cremoso al Mandarino, Frutti di Bosco, Meringa Bruciata <sup>(1,3,7)</sup>
- **Millefoglie** €7  
Crema Chantilly, Frutti di Bosco e Pasta Sfoglia Caramellata <sup>(1,3,7)</sup>
- **Brownies al Cioccolato** <sup>(1,3,7,8,12)</sup> €6

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.

Consegnamo a **Brescia** e nei comuni limitrofi previa nostra accettazione

Chiediamo un contributo per la consegna a domicilio di € 1/Km come distanza dal Ristorante

Importo minimo per consegna a domicilio € 40

Consegna gratuita per una spesa superiore ad € 100

Tel: 0303367056

WhatsApp: 3476373058

eMail: [Info@officinadelmare.com](mailto:Info@officinadelmare.com)