



Crudità

- **Ostriche Gillardeau Pezzatura 3^a** ^(1,4) €4,5 al Pz
- **Scampi Pezzatura 3^a** ⁽²⁾ €3 al Pz
- **Gamberi Rossi Pezzatura 3^a** ⁽²⁾ €2,5 al Pz
- **Tartare di Scampi** €24
Brunoise di Verdure, Olio al Dragoncello, Menta, Lime, Salsa di Pomodorini Freschi (2,8) (2)
- **Tartare Tonno** €18
Insalata di Puntarelle, Dressing alle Acciughe, Battuta di Burrata Pugliese, (3,4,9,10)
- **Tartare di Gambero Rosso** €24
Arance e Pistacchi (2,8)
- **Tartare di Salmone Marinato** €18
Insalata di Finocchi, Finocchietto Selvatico, Lime (4,8,9)
- **Gamberi Rossi e Burratina Pugliese** €20
Crumble di Olive Taggiasche, Riduzione di Basilico, Pomodorini Confit e Focaccia Lievito Madre (1,2,7)
- **Carpaccio di Ricciola** €16
Marinato Agli Agrumi (4)
- **Carpaccio di Salmone** €15
Marinato al Limone (4,9)
- **Selezione di Crudità** €32
Ostrica, Cappasanta, Scampetti, Salmone, Ricciola, Mazzancolla, Gamberi Rossi, Alici (4,9)

Lievitate

Impasto Lievito Madre e 30 ore di Lievitazione

- **Mazara** €28
Gambero Rosso Crudo, Burrata Pugliese, Basilico, Olive Taggiasche Disidratate, Pomodorini Confit (1,2,7)
- **Mediterranea** €25
Farcita con: Carpaccio di Salmone Marinato, Salsa allo Yogurt Greco, Insalata di Cavolo Viola, Cipolla Rossa Marinata (1,4,7,12)
- **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 (1,4,7)
- **Cantabrica** €25
Farcita con : Acciughe del Mar Cantabrico, Puntarelle, Burrata, Pomodorini Confit (1,4,7)

Fish Burger

- **Classico** €16
Gamberoni al Vapore, Lattuga, Burratina Pugliese, Pomodori Confit e Maionese ai Peperoncini Dolci Friggitelli (1,2,3,5,7)
- **Polpo Rustico** €16
Focaccia Lievito Madre con Polpo alla Brace, Crema di Ricotta Salata, Zucchine alla Brace e Mostarda di Fichi (1,7,11)
- **Aragosta Roll** €32
Pan Brioche con Aragosta al Vapore, Verdure alla Catalana e Maionese al Curry Verde Thailandese (1,2,3,7)
- **Rosso** €22
FishBurger con Gambero Rosso Crudo, Foie Gras Scottato, Cipolla Caramellata ai Lamponi e Lattuga (1,2,3,5,7)
- **Fresco** €16
Panbrioche con Tartare di Tonno Crudo, Burrata, Insalata di Pomodorini, Puntarelle, Salsa alle Acciughe del Mar Cantabrico (1,3,4,7)
- **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 (2,3,9,10)
- **Mazzancolle al Vapore** €15
Insalata di Arance, Finocchi, Olive Taggiasche e Menta (2)
- **Tataki di Tonno** €17
Cipolla Caramellata ai Lamponi, Nocciole Tostate, Passatina di Spinaci (4,8)
- **Caponata Siciliana** €8
di Verdure in Salsa Agrodolce (1,9,12)

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 (1,2,4,9,14)
- **Filetto di Branzino Mediterraneo** €23
Guazzetto di Pomodorini e Cime di Rapa (2,4,9)
- **Insalata di Mare al Vapore** €18
Polpo, Seppie, Gamberi, Calamari, Patata Schiacciata al Limone Confit, Olive Taggiasche Disidratate, Capperi, Pomodoro Confit (2,4,14)
- **Baccalà Mantecato al Latte** €16
Salsa di Pomodorini Freschi, Carciofi Spadellati (4,7)
- **Insalata di Mare alla Brace** €18
Polpo, Seppie, Gamberi con Paprika dolce Affumicata, Verdure Grigliate e Riduzione di Aceto di Mele (2,4,12,14)
- **Polpo alla Brace** €17
Purè di Patata Affumicata, Crema di Bufala, Crumble di Olive Taggiasche (7,14)
- **Rombo d'Autunno** €23
Verza Brasate e Guazzetto di Verdure di Stagione (2,4,9,12)
- **Calamari e Puntarelle Spadellati** €18
Olio Leggero all'Aglio, Mollica di Pane Tostato alla Salicornia, Passatina di Pomodorini Freschi (1,4,9,14)

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 (2,4,9,12,14)
- **Sugo con Cappesante, Burro di Acciuga e Perle di Aringa Affumicata** €24
(4,9,14)
- **Sugo con Gamberoni e Pomodorini** €20
(2,4,9,12)
- **Sugo con Coda di Rospo** €24
Pomodorini, Peperoni Arrostiti, Olive Taggiasche e Capperi (2,4,9,12,14)
- **Sugo al Nero di Seppia** €22
Seppie, Nero di Seppia e Crema di Mozzarella di Bufala (4,7,9,14)

Dessert

- **Cheesecake** €7
Ricotta di Pecora al Basilico, Lime e Salsa alle Mandorle (1,3,7,8)
- **Torta di Rose** €8
Crema Inglese allo Zabajone (1,3,7,12)
- **Cannoli Siciliani** €10
4 Cannoli con Ricotta di Pecora, Pistacchi e Mandorle, Pronti da Farcire! (1,3,7,8,12)
- **Crostatina** €7
Pasta Frolla al Cacao, Cremoso al Pralinato di Nocciola, Chantilly al Caffè Bianco (1,3,7,8)
- **Millefoglie** €7
Crema Chantilly, Lamponi e Pasta Sfoglia Caramellata (1,3,7)

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