Chef Bonfadelli Marco

OFFICINA del Mare

Crudita'

Ventaglio di Crudità **€ 39**
Ostrica, Cappasanta, Scampo, Carpaccio di Salmone, Mazzancolla, Tartare di Dentice, Gambero Rosso, Tagliatella di Seppia (2,4,9,14)

Tartare di Tonno **€ 25**
Puntarelle Crude, Ricotta di Bufala agli Agrumi, Perle di Aringa Affumicata (4,7)

Tartare di Scampi **€ 28**
Frutto della Passione, Insalata di Germogli e Verdure alla Menta (2)

Tartare di Gambero Rosso **€ 28**
Arance, Finocchio, Olive Taggiasche e Pistacchio di Sicilia (2,8)

Tris di Tartare **€ 35**
Tonno, Scampi e Gambero Rosso in Assaggio (2,4,7,8)

Antipasti

Il Nostro Polpo alla Gallega **€ 22**
Polpo Arrostito, Spuma di Patate, Paprika dolce Affumicata, Olio leggero all'Aglio, Riduzione di Prezzemolo (7,14)

Nizzarda di Tonno **€ 22**
Tataki di Tonno, Cornetti al Vapore, Maionese alle Acciughe del Mar Cantabrico, Insalata Riccia, Patata Violetta, Olive Taggiasche Disidratate e Pomodorini Confit (3,4,9,10,12)

Il Calamaro Pieno di Sé **€ 20**
Calamaro Ripieno della Sua Testa, Puntarelle Spadellate, Ristretto di Catalogna, Pomodorini Confit (1,4,14)

Baccalà in Oliocottura **€ 20**
Baccalà Dissalato Cotto a Bassa Temperatura, Passatina di Castagne, Lenticchie Soffiate, Olio Aromatico (4,9)

Vapore di Mare **€ 22**
Polpo, Seppie, Gamberi, Calamari e Verdure di Stagione al Vapore, Cremoso di Piselli, Olio agli Agrumi (2,4,9,14)

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

OFFICINA del Mare

Primi

Lo Spaghettone dell'Officina del Mare (dal 2008) **€ 25**
Battuta di Gambero Rosso Crudo, Olio Leggero all'Aglio, Bottarga di Tonno e Scorza di Lime (1,2,4)

Baccalà in Nero **€ 20**
Spaghettino Nero Felicetti, Crema di Baccalà Dissalato al Pecorino Romano, Friggitelli spadellati (1,4,7)

Riso Tardivo **€ 22**
Risotto Carnaroli, Radicchio Tardivo, Triglia di Scoglio e Spuma di Burrata Pugliese (4,7,9,12)

Linguine al Verde **€ 22**
Crema di Cime di Rapa, Vongole Veraci, Calamari, Mollica di Pane Tostato (1,4,12,14)

Paccheri "Pane, Burro e Acciughe" **€ 20**
Burro alle Acciughe del Mar Cantabrico, Alici Marinate, Limone Confit, Pan Brioche Tostato (1,4,7)

Secondi

Frittura del Goloso **€ 30**
Anelli e Ciuffi di Calamaro, Scampo, Gamberone, Polpo (1,2,14)

Morone (Ricciola di Fondale) **€ 32**
Purea di Patata Violetta, Ristretto di Caciucco (2,4,9,12,14)

Zuppa di Pesci, Molluschi e Crostacei **€ 35**
Polpo, Seppie, Calamari, Mazzancolle, Coda di Rospo, Ricciola, Crostacei (già Pulita e Servita al Piatto) (1,2,4,9,12,14)

Branzino Mediterraneo **€ 32**
Carciofo Fritto, Crema di Topinambur, Riduzione di Arancia (4,12)

Tagliata di Tonno Rosso **€ 32**
Tonno Rosso in Crosta di Pane Nero, Crema di Caponatina di Verdure in Agrodolce, Misticanza dell'Orto al Radicchio Tardivo (1,4,9,12)

La Nostra Catalana di Crostacei Spadellati **€ 50**
Aragosta, Scampi, Mazzancolle, Gamberoni con Julienne di Verdure e Gazpacho di Pomodorini Freschi (2,9,12) **XL € 80**

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

OFFICINA del Mare

Menu Degustazione

I Menù sono serviti per TUTTI i commensali del tavolo. Il coperto è incluso, le bevande sono escluse.

Tartare di Scampi
Frutto della Passione, Insalata di Germogli e Verdure alla Menta (2)

Nizzarda di Tonno
Tataki di Tonno, Cornetti al Vapore, Maionese alle Acciughe del Mar Cantabrico, Insalata Riccia, Patata Violetta, Olive Taggiasche Disidratate e Pomodorini Confit (3,4,9,10,12)

Il Nostro Polpo alla Gallega
Polpo Arrostito, Spuma di Patate, Paprika dolce Affumicata, Olio leggero all'Aglio, Riduzione di Prezzemolo (7,14)

Lo Spaghettone dell'Officina del Mare (dal 2008)
Battuta di Gambero Rosso Crudo, Olio Leggero all'Aglio, Bottarga di Tonno e Scorza di Lime (1,2,4)

Morone (Ricciola di Fondale)
Purea di Patata Violetta, Ristretto di Caciucco (2,4,9,12,14)

Dessert a 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.