Menu' 1

OFFICINA del Mare

Novembre 2025

Il Menù è Servito per tutti i Commensali del Tavolo.
80 Euro a Persona comprensivo di:
Antipasto Misto Cotto, un Secondo Piatto,
Dessert alla Carta, Coperto, Acqua e Caffè

Antipasto Misto A Centrotavola

- **Baccalà Mantecato con Salsa di Pomodorini Freschi e Polvere di Capperi**
- **Polpo alla Brace con Spuma di Patate e Paprika dolce Affumicata**
- **Insalata di Mare al Vapore, Purea di Zucca allo Zenzero, Olio Aromatico**
- **Tataki di Tonno, Passatina di Fagioli Cannellini, Cipolla Marinata, Nocciole**
- **Coda di Rospo, Spuma di Funghi Porcini, Polvere di Cipolla Bruciata**
- **Caponata di Verdure in Agrodolce**

Secondi a Scelta

La Scelta deve essere la medesima per tutti i Commensali

- **Pesce Morone in Zimino di Seppie**
  Ricciola di Fondale, Guazzetto di Seppie, Bietole, Pomodorini, Capperi e Olive Taggiasche
- **Branzino in Puglia**
  Branzino Mediterraneo, Cime di Rapa Spadellate, Salsa alla Burratina Pugliese, Croccante ai Peperoni Cruschi
- **Tagliata di Tonno Rosso**
  Hummus di Carote, Riduzione di Soia e Misticanza dell'Orto
- **Zuppa di Pesce (Maggiorazione 5 euro pp)**
  Polpo, Seppie, Calamari, Mazzancolle, Coda di Rospo, Branzino, Ricciola e Crostacei
  (già Pulita e Servita al Piatto)
- **Catalana di Crostacei al Vapore (Maggiorazione 25 euro pp)**
  Aragosta, Scampo e Mazzancolle con Insalata di Verdure e Pomodorini

---

- **Fritto Misto da Aggiungere, in Condivisione a Centrotavola (Maggiorazione 8 euro pp)**
  Frittura di Calamari, Polpo e Gamberoni

Menu' 2

OFFICINA del Mare

Si prega di comunicare preventivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari

Il Menù è Servito per tutti i Commensali del Tavolo.
75 Euro a Persona comprensivo di:
Antipasto Misto Cotto, un Primo Piatto,
Dessert alla Carta, Coperto, Acqua, Caffè

Antipasto Misto A Centrotavola

- **Baccalà Mantecato con Salsa di Pomodorini Freschi e Polvere di Capperi**
- **Polpo alla Brace con Spuma di Patate e Paprika dolce Affumicata**
- **Insalata di Mare al Vapore, Purea di Zucca allo Zenzero, Olio Aromatico**
- **Tataki di Tonno, Passatina di Fagioli Cannellini, Cipolla Marinata, Nocciole**
- **Coda di Rospo, Spuma di Funghi Porcini, Polvere di Cipolla Bruciata**
- **Caponata di Verdure in Agrodolce**

Fritto Misto da Aggiungere, in Condivisione a Centrotavola **(Maggiorazione 8 euro pp)**
Frittura di Calamari, Polpo e Gamberoni

Primo Piatto

La Scelta deve essere la medesima per tutti i Commensali

- **Spaghettone dell'Officina**
  Battuta di Gambero Rosso Crudo, Olio all'Aglio, Bottarga di Tonno e Scorza di Lime
- **Ricci in Terra**
  Linguine Felicetti con Ricci di Mare, Passatina di Topinambur, Polvere di Aglio Nero Fermentato
- **Viaggio in Normandia**
  Risotto Carnaroli con Ostriche Gillardeau, Burro di Normandia allo Champagne e Scalogno Affumicato
- **Pacchero al Verde**
  Calamari, Vongole Veraci, Salsa di Cime di Rapa, Mollica di Pane Tostato al Limone
- **Burro, Acciughe e Aringa**
  Fusillone con Burro alle Acciughe del Cantabrico e Perle di Aringa Affumicata

Menu' 3

OFFICINA del Mare

Si prega di comunicare preventivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari

Il Menù è Servito per tutti i Commensali del Tavolo.

95 Euro a Persona comprensivo di:

Antipasto Misto Cotto e Crudo, Secondo,

Dessert alla Carta, Coperto, Acqua, Caffè

Antipasto Misto A Centrotavola

- **Ostrica Gillardeau, Scampo Crudo, Gambero Rosso Crudo**
- **Tartare di Dentice, Insalata di Arance, Finocchi e Puntarelle**
- **Polpo alla Brace con Spuma di Patate e Paprika dolce Affumicata**
- **Insalata di Mare al Vapore, Purea di Zucca allo Zenzero, Olio Aromatico**
- **Tataki di Tonno, Passatina di Fagioli Cannellini, Cipolla Marinata, Nocciole**
- **Baccalà Mantecato con Salsa di Pomodorini Freschi e Polvere di Capperi**

Secondi a Scelta

La Scelta deve essere la medesima per tutti i Commensali

- **Rombo Dorato**
  Filetto di Rombo Impanato e Fritto, Insalata Belga Brasata, Salsa al Beurre Blanc
- **Cernia in Riviera**
  Cernia Mediterranea, Salsa al Caciucco, Purea di Patata, Riduzione di Menta e Olive Taggiasche Disidratate
- **Tagliata di Tonno Rosso**
  Hummus di Carote, Riduzione di Soia e Misticanza dell'Orto
- **Zuppa di Pesce (Maggiorazione 5 euro pp)**
  Polpo, Seppie, Calamari, Mazzancolle, Coda di Rospo, Branzino, Ricciola e Crostacei (già Pulita e Servita al Piatto)
- **Catalana di Crostacei al Vapore (Maggiorazione 25 euro pp)**
  Aragosta, Scampo e Mazzancolle con Insalata di Verdure e Pomodorini

---

- **Fritto Misto da Aggiungere, in Condivisione a Centrotavola (Maggiorazione 8 euro pp)**
  Frittura di Calamari, Polpo e Gamberoni

Menu' 4

OFFICINA del Mare

Si prega di comunicare preventivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari

Il Menù è Servito per tutti i Commensali del Tavolo.
90 Euro a Persona comprensivo di:
Antipasto Misto Cotto e Crudo, un Primo Piatto,
Dessert alla Carta, Coperto, Acqua, Caffè

Antipasto Misto A Centrotavola

- **Ostrica Gillardeau, Scampo Crudo, Gambero Rosso Crudo**
- **Tartare di Dentice, Insalata di Arance, Finocchi e Puntarelle**
- **Polpo alla Brace con Spuma di Patate e Paprika dolce Affumicata**
- **Insalata di Mare al Vapore, Purea di Zucca allo Zenzero, Olio Aromatico**
- **Tataki di Tonno, Passatina di Fagioli Cannellini, Cipolla Marinata, Nocciole**
- **Baccalà Mantecato con Salsa di Pomodorini Freschi e Polvere di Capperi**

- **Fritto Misto da Aggiungere, in Condivisione a Centrotavola** **(Maggiorazione 8 euro pp)**
  Frittura di Calamari, Polpo e Gamberoni

Primo Piatto

La Scelta deve essere la medesima per tutti i Commensali

- **Spaghettone dell'Officina**
  Battuta di Gambero Rosso Crudo, Olio all'Aglio, Bottarga di Tonno e Scorza di Lime
- **Ricci in Terra**
  Linguine Felicetti con Ricci di Mare, Passatina di Topinambur, Polvere di Aglio Nero Fermentato
- **Viaggio in Normandia**
  Risotto Carnaroli con Ostriche Gillardeau, Burro di Normandia allo Champagne e Scalogno Affumicato
- **Pacchero al Verde**
  Calamari, Vongole Veraci, Salsa di Cime di Rapa, Mollica di Pane Tostato al Limone
- **Burro, Acciughe e Aringa**
  Fusillone con Burro alle Acciughe del Cantabrico e Perle di Aringa Affumicata