

Crudita'

Gran Crudo di Mare <i>Ostrica, Capparanta, Scampo, Tartare di Salmone e di Pescato, Mazzancolla, Gambero Rosso, Tagliatella di Seppia (2,4,14)</i>	€ 43
Tartare di Tonno <i>Peperone Arrostito, Maionese alle Acciughe, Cappero Fritto, Olio al Prezzemolo (3,4,10)</i>	€ 25
Tartare di Gambero Rosso <i>Yogurt, Cetriolo Marinato, Lime (2,7)</i>	€ 28
Tartare di Scampi <i>Brunoise di Verdure, Gel di Lamponi, Misticanza dell'Orto (2)</i>	€ 28
Tris di Tartare <i>Tonno, Gambero Rosso e Scampi in Assaggio (2,3,4,7,10)</i>	€ 35
Caviale e Pan Brioche <i>Caviale Oscietra Reale, Pan Brioche, Burro di Normandia (1,3,4,7)</i>	€ 40

Antipasti

Polpo Pop <i>Polpo Arrostito, Patata Schiacciata, Ketchup di Peperoni Arrostiti, Salsa alla Senape, Cipolla di Tropea Marinata (10,12,14)</i>	€ 24
Baccalà & Puntarelle <i>Baccalà Cotto a Bassa Temperatura, Crudo di Puntarelle, Acciughe e Salsa di Pane Tostato (1,4)</i>	€ 25
La Capparanta nell'Orto <i>Capparanta Scottata, Carciofi e Salsa Mediterranea al Cavolfiore (4,12,14)</i>	€ 26
Vapore Mediterraneo <i>Polpo, Seppie, Gamberi, Calamari e Verdure di Stagione al Vapore, Spuma di Patate, Ristretto di Prezzemolo, Olio agli Agrumi (2,14)</i>	€ 23
Ricciola, come una Caesar <i>Ricciola appena Scottata, Insalata Riccia e Radicchio Tardivo, Salsa Senape e Miele e Crumble al Carbone Vegetale (3,4,12)</i>	€ 24

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

Primi

Riso, Ricci, Canocchie <i>Risotto Carnaroli, Ricci di Mare, Canocchie e Pecorino Romano (2,4,7,9,12,14)</i>	€ 26
Bianco e Nero <i>Spaghettono Bianco e Nero, Seppie, Vongole Veraci, Bottarga di Muggine e Julienne di Zucchine (1,4,14)</i>	€ 25
“Pane, Burro e Alici” <i>Pacchero con Burro alle Acciughe, Alici Marinate, Pan Brioche Tostato (1,3,4,7)</i>	€ 22
Spaghettono dell'Officina del Mare (dal 2008) <i>Battuta di Gambero Rosso Crudo, Olio Leggero all'Aglio, Bottarga di Tonno e Scorza di Lime (1,2,4)</i>	€ 26
Fusillone al Verde <i>Fusillone Felicetti con Baccalà, Riduzione di Cime di Rapa, Limone e Pane Croccante ai Peperoni Cruschi (1,4)</i>	€ 22

Secondi

Il Tonno Rosso <i>Tagliata di Tonno Rosso, Hummus di Piselli, Misticanza dell'Orto all'Aglio Nero Fermentato (4,11)</i>	€ 32
Branzino Mediterraneo <i>Purea di Zucchine alla Scapece, Salsa allo Zafferano (4)</i>	€ 32
Rombo con la Verza <i>Verza Ripena di Rombo, Guazzetto Mediterraneo di Verdure (4,9,12)</i>	€ 32
Zuppa di Pesci, Molluschi e Crostacei <i>Polpo, Seppie, Calamari, Mazzancolle, Coda di Rospo, Branzino, Crostacei (già Pulita e Servita al Piatto) (1,2,4,9,12,14)</i>	€ 35
Frittura del Goloso <i>Anelli e Ciuffi di Calamaro, Scampo, Gamberone, Polpo (2,4,14)</i>	€ 30

Interpretazione di Catalana

<i>Crostacei e Molluschi al Vapore con Ortaggi e Accenti Mediterranei</i>	€ 42
Mista: <i>Polpo, Seppie, Scampo, Mazzancolla e Gamberoni al Vapore</i>	XL € 65
	€ 55
Di Soli Crostacei: <i>Aragosta, Scampo, Mazzancolla e Gamberoni al Vapore</i>	XL € 85

Tutte Servite con Insalata di Pomodorini Misti, Julienne di Verdure di Stagione, Cipolla di Tropea Marinata (2,9,12,14)

Coperto € 5,5

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

Menu Degustazione

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

Tartare di Scampi

Brunoise di Verdure, Gel di Lamponi, Misticanza dell'Orto (2)

Ricciola, come una Caesar

Insalata Riccia e Radicchio Tardivo, Salsa Senape e Miele e Crumble al Carbone Vegetale (3,4,12)

La Cappasanta nell'Orto

Cappasanta Scottata, Carciofi e Salsa Mediterranea al Cavolfiore (4,12,14)

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)

Il Tonno Rosso

Tagliata di Tonno Rosso, Hummus di Piselli, Misticanza dell'Orto all'Aglio Nero Fermentato (4,11)

Dessert à 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.