

Menù 1



Si prega di comunicare preventivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari

Il Menù è Servito per tutti i Commensali del Tavolo.

80 Euro a Persona comprensivo di:

ANTIPASTO MISTO COTTO E UN SECONDO PIATTO

Dessert alla Carta, Coperto, Acqua e Caffè

Antipasto

Baccalà alla caprese con mozzarella di bufala, salsa ai pomodori confit e basilico
Polpo alla brace con spuma di patate e paprika dolce affumicata
Insalata di mare al vapore, passatina di piselli e olio aromatico agli agrumi
Tataki di ricciola, insalata croccante, salsa senape e miele
Cappasanta scottata, asparagi, salsa mediterranea al cavolfiore
Caponata di verdure in agrodolce

Secondo

La Scelta deve essere la medesima per tutti i Commensali

- Branzino Mediterraneo
Branzino al forno, patata schiacciata alle melanzane, salsa agli spinaci, olive taggiasche disidratate, pomodorini confit
 - Rombo in primavera
Filetto di rombo scottato, passatina di asparagi e verdure spadellate
 - Tagliata di Tonno Rosso
Hummus di carote, cipolla caramellata al miele e soia e misticanza dell'orto
 - Zuppa di Pesce (Maggiorazione 5 euro pp)
Polpo, seppie, calamari, mazzancolle, coda di rospo, branzino, ricciola e crostacei (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

Menù 2



Il Menù è servito per tutti i commensali del tavolo.

75 Euro a persona comprensivo di:
ANTIPASTO MISTO COTTO E UN PRIMO PIATTO
dessert alla carta, coperto, Acqua, Caffè

Antipasto

- Baccalà alla caprese con mozzarella di bufala, salsa ai pomodori confit e basilico
- Polpo alla brace con spuma di patate e paprika dolce affumicata
- Insalata di mare al vapore, passatina di piselli e olio aromatico agli agrumi
- Tataki di ricciola, insalata croccante, salsa senape e miele
- Cappasanta scottata, asparagi, salsa mediterranea al cavolfiore
- Caponata di verdure in agrodolce

Fritto misto da aggiungere, in condivisione a centrotavola (Maggiorazione 8 euro pp)
Frittura di calamari, polpo e gamberoni

Primo

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
- Spaghettoni ai Ricci, Vongole e Bottarga
Spaghettoni al nero di seppia, vongole veraci, ricci di mare e bottarga di muggine
- Viaggio in Normandia
Risotto Carnaroli con Ostriche Gillardeau, Burro di Normandia allo Champagne e Scalogno Affumicato
- Fusillone al Sud
Fusillone Felicetti con triglia di scoglio, crema di burrata, salsa alle cime di rapa e pane croccante ai peperoni cruschi
- Pane, Burro e Alici
Pacchero con burro alle acciughe, alici marinate e pan brioche tostato

Menù 3



Il Menù è Servito per tutti i Commensali del Tavolo.

95 Euro a Persona comprensivo di:

ANTIPASTO MISTO COTTO, CRUDO E UN SECONDO

Dessert alla Carta, Coperto, Acqua, Caffè

Antipasto

- Ostrica Gillardeau, Scampo Crudo, Gambero Rosso Crudo
- Tartare di Tonno, peperone arrostito, maionese alle acciughe, capperi fritti
- Baccalà alla caprese con mozzarella di bufala, salsa ai pomodori confit e basilico
- Polpo alla brace con spuma di patate e paprika dolce affumicata
- Insalata di mare al vapore, passatina di piselli e olio aromatico agli agrumi
- Tataki di ricciola, insalata croccante, salsa senape e miele

Secondo

La Scelta deve essere la medesima per tutti i Commensali

- Branzino Mediterraneo
Branzino al forno, patata schiacciata alle melanzane, salsa agli spinaci, olive taggiasche disidratate, pomodorini confit
- Rombo in primavera
Filetto di rombo scottato, passatina di asparagi e verdure spadellate
- Tagliata di Tonno Rosso
Hummus di carote, cipolla caramellata al miele e soia e misticanza dell'orto
- Zuppa di Pesce (Maggiorazione 5 euro pp)
Polpo, seppie, calamari, mazzancolle, coda di rospo, branzino, ricciola e crostacei (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

Menù 4



Il Menù è Servito per tutti i Commensali del Tavolo.

90 Euro a Persona comprensivo di:

ANTIPASTO MISTO COTTO, CRUDO E UN PRIMO PIATTO

Dessert alla Carta, Coperto, Acqua, Caffè

Antipasto

- Ostrica Gillardeau, Scampo Crudo, Gambero Rosso Crudo
- Tartare di Tonno, peperone arrostito, maionese alle acciughe, capperi fritti
- Baccalà alla caprese con mozzarella di bufala, salsa ai pomodori confit e basilico
- Polpo alla brace con spuma di patate e paprika dolce affumicata
- Insalata di mare al vapore, passatina di piselli e olio aromatico agli agrumi
- Tataki di ricciola, insalata croccante, salsa senape e miele
- Fritto misto da aggiungere, in condivisione a centrotavola (Maggiorazione 8 euro pp)
Frittura di calamari, polpo e gamberoni

Primo

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
- Spaghettoni ai Ricci, Vongole e Bottarga
Spaghettoni al nero di seppia, vongole veraci, ricci di mare e bottarga di muggine
- Viaggio in Normandia
Risotto Carnaroli con Ostriche Gillardeau, Burro di Normandia allo Champagne e Scalogni Affumicati
- Fusillone al Sud
Fusillone Felicetti con triglia di scoglio, crema di burrata, salsa alle cime di rapa e pane croccante ai peperoni cruschi
- Pane, Burro e Alici
Paccheri con burro alle acciughe, alici marinate e pan brioche tostato