

## Crudità

|                                                                                                                                                                                |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Gran Crudo di Mare</b>                                                                                                                                                      | € 45 |
| <i>Ostrica Gillardeau, cappasanta, scampo, tartare di salmone delle isole Faroe, tartare di pescato del giorno, mazzancolla, gambero rosso, tagliatella di seppia (2,4,14)</i> |      |
| <b>Tartare di Tonno</b>                                                                                                                                                        | € 24 |
| <i>Anguria, cipolla tropea marinata, semi di zucca (4,12)</i>                                                                                                                  |      |
| <b>Tartare di Gambero Rosso</b>                                                                                                                                                | € 30 |
| <i>Yogurt, cetriolo marinato, lime (2,7)</i>                                                                                                                                   |      |
| <b>Tartare di Scampi</b>                                                                                                                                                       | € 28 |
| <i>Verdure croccanti, gel di lamponi, misticanza (2)</i>                                                                                                                       |      |
| <b>Tris di Tartare</b>                                                                                                                                                         | € 35 |
| <i>Tonno, gambero rosso e scampi in assaggio (2,3,4,7,10)</i>                                                                                                                  |      |
| <b>Caviale e Pan Brioche</b>                                                                                                                                                   | € 40 |
| <i>Caviale Oscietra Reale, pan brioche, burro di Normandia (1,3,4,7)</i>                                                                                                       |      |

## Antipasti

|                                                                                                                                                     |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Vapore Mediterraneo</b>                                                                                                                          | € 24 |
| <i>Polpo, seppie, gamberi, calamari e verdure di stagione al vapore, passatina di piselli, olio EVO agli agrumi (2,14)</i>                          |      |
| <b>Mare e Fichi</b>                                                                                                                                 | € 28 |
| <i>Cappasanta scottata, foie gras, fichi e salsa al caprino (4,7,12,14)</i>                                                                         |      |
| <b>La Triglia e il Merluzzo</b>                                                                                                                     | € 24 |
| <i>Triglia di scoglio ripiena di baccalà mantecato, gazpacho di pomodori cuore di bue e fiori di zuccina croccanti (4,7)</i>                        |      |
| <b>Ricciola Tonnata</b>                                                                                                                             | € 23 |
| <i>Ricciola del mediterraneo appena scottata, spuma di salsa tonnata, cavolo viola marinato, misticanza e capperi fritti (3,4,6,9,10,12)</i>        |      |
| <b>Il Nostro Polpo alla Gallega</b>                                                                                                                 | € 23 |
| <i>Polpo arrostito alla paprika dolce affumicata, spuma di patate, riduzione di prezzemolo, olive taggiasche disidratate (7 -senza lattosio,14)</i> |      |

### 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

|                                                                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Viaggio in Normandia</b>                                                                                             | € 25 |
| <i>Risotto Carnaroli con ostriche Gillardeau, scalogno affumicato e burro di Normandia allo Champagne (4,7,9,12,14)</i> |      |
| <b>Spaghettoni ai Ricci, Vongole e Bottarga</b>                                                                         | € 28 |
| <i>Spaghettoni al nero di seppia con vongole veraci, ricci di mare e bottarga di muggine (1,4,12,14)</i>                |      |
| <b>Calamarata d'Estate</b>                                                                                              | € 22 |
| <i>Calamarata Felicetti, calamari, burro al limone, finocchietto selvatico e polvere di capperi (1,4,7)</i>             |      |
| <b>Scapece di Mare</b>                                                                                                  | € 22 |
| <i>Fusillone, ricciola marinata, crema di zucchini in scapece, mollica di pane tostato alle acciughe (1,4)</i>          |      |
| <b>Spaghettoni dell'Officina del Mare (dal 2008)</b>                                                                    | € 28 |
| <i>Battuta di gambero rosso crudo, olio leggero all'aglio, bottarga di tonno e scorza di lime (1,2,4)</i>               |      |

## Secondi

|                                                                                                                                     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Tonno e Caponata</b>                                                                                                             | € 32 |
| <i>Tonno rosso in crosta di pane nero, salsa di caponatina siciliana, misticanza croccante (4,9,12)</i>                             |      |
| <b>Spigola nel Garda</b>                                                                                                            | € 32 |
| <i>Branzino scottato, patata schiacciata, salsa alle foglie di capperi e limoni del Garda, crumble ai peperoni cruschi (4,9,12)</i> |      |
| <b>L'Orto del Rombo</b>                                                                                                             | € 32 |
| <i>Filetto di rombo scottato, carota nera al burro nocciola, crema di spinaci e pomodorino confit (4,7 - senza lattosio)</i>        |      |
| <b>Zuppa di Pesci, Molluschi e Crostacei</b>                                                                                        | € 37 |
| <i>Polpo, seppie, calamari, mazzancolle, coda di rospo, branzino, crostacei (servita pulita al piatto) (1,2,4,9,12,14)</i>          |      |
| <b>Frittura del Goloso</b>                                                                                                          | € 30 |
| <i>Calamari, scampo, gamberoni, polpo (2,4,14)</i>                                                                                  |      |

### Interpretazione della Catalana

|                                                                                                                                                            |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Crostacei e molluschi al vapore con ortaggi e accenti mediterranei</b>                                                                                  | € 45    |
| <b>Mista: polpo, seppie, scampo, mazzancolla e gamberoni al vapore</b>                                                                                     | XL € 72 |
|                                                                                                                                                            | € 65    |
|                                                                                                                                                            | XL € 95 |
| <b>Soli Crostacei: Aragosta, scampo, mazzancolla e gamberoni al vapore</b>                                                                                 |         |
| <i>Entrambe le versioni sono servite con insalata di pomodorini misti, pesche, julienne di verdure di stagione, cipolla di tropea marinata (2,9,12,14)</i> |         |

**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 Gambero Rosso**

Yogurt, cetriolo marinato, lime (2,7)

### **La Triglia e il Merluzzo**

Triglia di scoglio ripiena di baccalà mantecato, gazpacho di pomodori cuore di bue e fiori di zuccina croccanti (4,7)

### **Il Nostro Polpo "Alla Gallega"**

Polpo arrostito alla paprika dolce affumicata, spuma di patate, riduzione di prezzemolo, olive taggiasche disidratate (7 -senza lattosio, 14)

### **Calamarata d'Estate**

Calamarata Felicetti, calamari, burro al limone, finocchietto selvatico e polvere di capperi (1,4,7)

### **Tonno e Caponata**

Tonno rosso in crosta di pane nero, salsa di caponatina siciliana, misticanza croccante (4,9,12)

### **Dessert alla Carta**

**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.