

Crudità

Gran Crudo di Mare

€ 45

Ostrica Gillardeau, capasanta, scampo, tartare di salmone delle isole Faroe, tartare di pescato del giorno, mazzancolla, gambero rosso, tagliatella di seppia (2,4,14)

Tartare di Tonno

€ 26

Come una Nizzarda: uovo sodo, patata violetta, pomodorini confit, lattuga, cornetti ed emulsione di acciughe (3,4,12)

Tartare di Gambero Rosso

€ 30

Mela Verde Marinata, emulsione di pistacchio (2,8)

Tartare di Scampi

€ 28

Verdure croccanti, melograno, misticanza dell'orto (2)

Tris di Tartare

€ 35

Tonno, gambero rosso e scampi in assaggio (2,3,4,7,10)

Antipasti

Vapore d'Autunno

€ 24

Polpo, seppie, gamberi, calamari e verdure di stagione al vapore, passatina di zucca e zenzero (2,14)

L'Uovo e il Caviale

€ 32

Caviale di storione, uovo cotto a bassa temperatura, spuma di patata, cipolla dolce fondente, pan brioche croccante (1,3,4,7 - senza lattosio)

La Capasanta Scottata

€ 28

Capesante scottate, vellutata di porri, bacon croccante e nocciole tostate (8,14)

Tataki di Tonno

€ 26

Pak choi brasato, cipolla caramellata soia e miele, hummus di carote, torchon di foie gras (4,6 senza glutine, 11,12)

Il Nostro Polpo "alla Gallega"

€ 24

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

Primi

- Capasanta e Porcini** € 25
Risotto Carnaroli con capasanta, funghi porcini ed emulsione alla 'nduja (4, 7, 9, 12, 14)
- Spaghettono ai Ricci, Vongole e Bottarga** € 28
Spaghettono al nero di seppia con vongole veraci, ricci di mare e bottarga di muggine (1, 4, 12, 14)
- Pacchero ai Crostacei** € 35
Pacchero con astice blu, scampi, gamberi rossi, mazzancolle e ristretto di pomodorini gialli (1, 2, 9, 12)
- Il Fusillone e la Ricciola** € 22
Tartare di ricciola marinata, pesto leggero di broccoletti e pangrattato alle acciughe (1, 4)
- Spaghettono dell'Officina del Mare (dal 2008)** € 28
Battuta di gambero rosso crudo, olio leggero all'aglio, bottarga di tonno e scorza di lime (1, 2, 4)

Secondi

- Spigola Mediterranea** € 32
Passatina mediterranea di cavolfiore e verdure spadellate (4)
- Morone nel Garda** € 32
Ricciola di Fondale, patata schiacciata, salsa alle foglie di capperi e limoni del Garda, olive nere disidratate (4, 9, 12)
- L'Orto del Rombo** € 32
Filetto di rombo scottato, carota nera al burro nocciola, salsa al beurre blanc e crema di spinaci (4, 7 - senza lattosio, 12)
- Zuppa di Pesci, Molluschi e Crostacei** € 37
Polpo, seppie, calamari, mazzancolle, coda di rospo, branzino, crostacei (servita pulita al piatto) (1, 2, 4, 9, 12, 14)
- Frittura del Goloso** € 30
Calamari, scampo, gamberoni, polpo (2, 4, 14)

Interpretazione della Catalana

Crostacei e molluschi al vapore con ortaggi e accenti mediterranei

- Mista:** polpo, seppie, scampo, mazzancolla e gamberoni al vapore € 45
XL € 72
- Soli Crostacei:** Aragosta, scampo, mazzancolla e gamberoni al vapore € 65
XL € 95

Entrambe le versioni sono 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

Verdure croccanti, melograno, misticanza dell'orto (2)

Tataki di Tonno

Pak choi brasato, cipolla caramellata soia e miele, hummus di carote, torchon di foie gras (4,6 senza glutine, 11, 12)

Il Nostro Polpo "alla Gallega"

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

Spaghettoni ai Ricci, Vongole e Bottarga

Spaghettoni al nero di seppia con vongole veraci, ricci di mare e bottarga di muggine (1, 4, 12, 14)

Spigola Mediterranea

Passatina mediterranea di cavolfiore e verdure spadellate (4)

Dessert alla Carta

Euro 85

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.