OFFICINA del Mare

Proposte per tavolate

Menù 1

€ 80 *a persona*

Antipasto misto cotto e un secondo piatto

Dessert alla carta, coperto, acqua e caffè inclusi · Servito per tutti i commensali del tavolo

Antipasto misto

Vapore d'Autunno
Polpo, seppie, gamberi, calamari e verdure di stagione al vapore, passatina di zucca e zenzero

Tataki di Tonno
Pak choi brasato, cipolla caramellata soia e miele, hummus di carote, torchon di foie gras

Il Nostro Polpo «alla Gallega»
Polpo arrostito alla paprika dolce affumicata, spuma di patate, riduzione di prezzemolo, olive taggiasche disidratate

Caponata e Triglia
Caponata di verdure in agrodolce con triglia fritta

Baccalà Mantecato
Pane tostato alle acciughe e salsa di pomodorini freschi

Secondo

Uguale per tutti i commensali

Spigola Mediterranea
Passatina mediterranea di cavolfiore e verdure spadellate

Morone nel Garda
Ricciola di fondale, patata schiacciata, salsa alle foglie di cappero e limoni del Garda, olive nere disidratate

Ventresca di Tonno alla Brace
Hummus di carote, cipolla caramellata alla soia e miele, misticanza dell'orto

Zuppa di Pesci, Molluschi e Crostacei *+ € 5 a persona*
Polpo, seppie, calamari, mazzancolle, coda di rospo, branzino e crostacei, servita pulita al piatto

Catalana Mista *+ € 15 a persona*
Polpo, seppie, scampo, mazzancolla e gamberoni al vapore, insalata di pomodorini, julienne di verdure, cipolla di Tropea marinata

Catalana di Soli Crostacei *+ € 35 a persona*
Aragosta, scampo, mazzancolla e gamberoni al vapore, con gli stessi contorni

Da aggiungere

Frittura del Goloso a centrotavola *+ € 8 a persona*
Calamari, scampo, gamberoni e polpo, in condivisione

Si prega di comunicare in anticipo eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Allergeni e informazioni per le tavolate a pagina 5.

OFFICINA del Mare

Proposte per tavolate

Menù 2

€ 75 *a persona*

Antipasto misto cotto e un primo piatto

Dessert alla carta, coperto, acqua e caffè inclusi · Servito per tutti i commensali del tavolo

Antipasto misto

Vapore d'Autunno
Polpo, seppie, gamberi, calamari e verdure di stagione al vapore, passatina di zucca e zenzero

Tataki di Tonno
Pak choi brasato, cipolla caramellata soia e miele, hummus di carote, torchon di foie gras

Il Nostro Polpo «alla Gallega»
Polpo arrostito alla paprika dolce affumicata, spuma di patate, riduzione di prezzemolo, olive taggiasche disidratate

Caponata e Triglia
Caponata di verdure in agrodolce con triglia fritta

Baccalà Mantecato
Pane tostato alle acciughe e salsa di pomodorini freschi

Primo

Uguale per tutti i commensali

Capasanta e Porcini
Risotto Carnaroli con capasanta, funghi porcini ed emulsione alla 'nduja

Spaghettino ai Ricci, Vongole e Bottarga
Spaghettino al nero di seppia con vongole veraci, ricci di mare e bottarga di muggine

Il Fusillone e la Ricciola
Tartare di ricciola marinata, pesto leggero di broccoletti e pangrattato alle acciughe

Spaghettone dell'Officina del Mare
Dal 2008. Battuta di gambero rosso crudo, olio leggero all'aglio, bottarga di tonno e scorza di lime

Pacchero ai Crostacei *+ € 8 a persona*
Astice blu, scampi, gamberi rossi, mazzancolle e ristretto di pomodorini gialli

Da aggiungere

Frittura del Goloso a centrotavola *+ € 8 a persona*
Calamari, scampo, gamberoni e polpo, in condivisione

Si prega di comunicare in anticipo eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Allergeni e informazioni per le tavolate a pagina 5.

OFFICINA del Mare

Proposte per tavolate

Menù 3

€ 95 *a persona*

Antipasto misto crudo, cotto e un secondo piatto

Dessert alla carta, coperto, acqua e caffè inclusi · Servito per tutti i commensali del tavolo

Il crudo

Ostrica Gillardeau, Scampo e Gambero Rosso crudi
In assaggio

Tartare di Tonno «Come una Nizzarda»
Uovo sodo, patata violetta, pomodorini confit, lattuga, cornetti ed emulsione di acciughe

Antipasto misto

Vapore d'Autunno
Polpo, seppie, gamberi, calamari e verdure di stagione al vapore, passatina di zucca e zenzero

Il Nostro Polpo «alla Gallega»
Polpo arrostito alla paprika dolce affumicata, spuma di patate, riduzione di prezzemolo, olive taggiasche disidratate

Caponata e Triglia
Caponata di verdure in agrodolce con triglia fritta

Baccalà Mantecato
Pane tostato alle acciughe e salsa di pomodorini freschi

Secondo

Uguale per tutti i commensali

Spigola Mediterranea
Passatina mediterranea di cavolfiore e verdure spadellate

Morone nel Garda
Ricciola di fondale, patata schiacciata, salsa alle foglie di cappero e limoni del Garda, olive nere disidratate

Ventresca di Tonno alla Brace
Hummus di carote, cipolla caramellata alla soia e miele, misticanza dell'orto

Zuppa di Pesci, Molluschi e Crostacei *+ € 5 a persona*
Polpo, seppie, calamari, mazzancolle, coda di rospo, branzino e crostacei, servita pulita al piatto

Catalana Mista *+ € 15 a persona*
Polpo, seppie, scampo, mazzancolla e gamberoni al vapore, insalata di pomodorini, julienne di verdure, cipolla di Tropea marinata

Catalana di Soli Crostacei *+ € 35 a persona*
Aragosta, scampo, mazzancolla e gamberoni al vapore, con gli stessi contorni

Da aggiungere

Frittura del Goloso a centrotavola *+ € 8 a persona*
Calamari, scampo, gamberoni e polpo, in condivisione

Si prega di comunicare in anticipo eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Allergeni e informazioni per le tavolate a pagina 5.

OFFICINA del Mare

Proposte per tavolate

Menù 4

€ 90 *a persona*

Antipasto misto crudo, cotto e un primo piatto

Dessert alla carta, coperto, acqua e caffè inclusi · Servito per tutti i commensali del tavolo

Il crudo

Ostrica Gillardeau, Scampo e Gambero Rosso crudi
In assaggio

Tartare di Tonno «Come una Nizzarda»
Uovo sodo, patata violetta, pomodorini confit, lattuga, cornetti ed emulsione di acciughe

Antipasto misto

Vapore d'Autunno
Polpo, seppie, gamberi, calamari e verdure di stagione al vapore, passatina di zucca e zenzero

Il Nostro Polpo «alla Gallega»
Polpo arrostito alla paprika dolce affumicata, spuma di patate, riduzione di prezzemolo, olive taggiasche disidratate

Caponata e Triglia
Caponata di verdure in agrodolce con triglia fritta

Baccalà Mantecato
Pane tostato alle acciughe e salsa di pomodorini freschi

Primo

Uguale per tutti i commensali

Capasanta e Porcini
Risotto Carnaroli con capasanta, funghi porcini ed emulsione alla 'nduja

Spaghettino ai Ricci, Vongole e Bottarga
Spaghettino al nero di seppia con vongole veraci, ricci di mare e bottarga di muggine

Il Fusillone e la Ricciola
Tartare di ricciola marinata, pesto leggero di broccoletti e pangrattato alle acciughe

Spaghettone dell'Officina del Mare
Dal 2008. Battuta di gambero rosso crudo, olio leggero all'aglio, bottarga di tonno e scorza di lime

Pacchero ai Crostacei *+ € 8 a persona*
Astice blu, scampi, gamberi rossi, mazzancolle e ristretto di pomodorini gialli

Da aggiungere

Frittura del Goloso a centrotavola *+ € 8 a persona*
Calamari, scampo, gamberoni e polpo, in condivisione

Si prega di comunicare in anticipo eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Allergeni e informazioni per le tavolate a pagina 5.

OFFICINA del Mare

PROPOSTE PER TAVOLATE

INFORMAZIONI

COME FUNZIONA

- Il menù scelto è servito a tutti i commensali del tavolo.
- Il primo o il secondo deve essere lo stesso per tutto il tavolo. Lo stesso vale per i supplementi: Pacchero ai Crostacei, Zuppa, Catalana e Frittura a centrotavola.
- Nel prezzo sono compresi dessert alla carta, coperto, acqua e caffè. Le bevande sono escluse.
- È gradita la comunicazione, entro 24 ore, di eventuali variazioni nel numero degli ospiti, in meno o in più.
- Allergie e intolleranze vanno comunicate al momento della prenotazione.

ALLERGENI PER PIATTO

Ostrica Gillardeau, Scampo e Gambero Rosso crudi	2, 14
Tartare di Tonno «Come una Nizzarda»	3, 4, 12
Vapore d'Autunno	2, 14
Tataki di Tonno	4, 6, 11, 12 · senza glutine
Il Nostro Polpo «alla Gallega»	7 senza lattosio, 14
Caponata e Triglia	4, 9, 12
Baccalà Mantecato	4
Capasanta e Porcini	4, 7, 9, 12, 14
Spaghettino ai Ricci, Vongole e Bottarga	1, 4, 12, 14
Il Fusillone e la Ricciola	1, 4
Spaghettone dell'Officina del Mare	1, 2, 4
Pacchero ai Crostacei	1, 2, 9, 12
Spigola Mediterranea	4
Morone nel Garda	4, 9, 12
Ventresca di Tonno alla Brace	4, 6, 11
Zuppa di Pesci, Molluschi e Crostacei	1, 2, 4, 9, 12, 14
Catalana Mista / di Soli Crostacei	2, 9, 12, 14
Frittura del Goloso	2, 4, 14

1 Glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte · 8 Frutta a guscio · 9 Sedano · 10 Senape · 11 Sesamo · 12 Solfiti · 13 Lupini · 14 Molluschi

Per i prodotti crudi o praticamente crudi utilizziamo trattamenti preventivi sanitari (Reg. CE 853/04). Alcuni prodotti freschi sono abbattuti rapidamente di temperatura, altri possono essere surgelati all'origine, in base alla reperibilità giornaliera. La scheda allergeni è disponibile in sala (Reg. UE 1169/2011).