

# IL MARE DELL'OFFICINA DEI SAPORI

Nel nostro locale il coperto è compreso nel servizio.  
Il nostro cestino di pane è cotto al momento su richiesta, al costo di € 6.

Abbiamo selezionato per voi Surgiva, l'acqua ufficiale dell'Associazione Italiana Sommelier,  
per un costo di € 3. (0,750 L)

I menù degustazione sono serviti per necessità esclusivamente a tutti i commensali.

Vi invitiamo a comunicarci in anticipo eventuali intolleranze o allergie.

## MENU' DEGUSTAZIONE

### • DEGUSTA •

*Un percorso degustativo composto da quattro portate cotte,  
pensate al momento dallo Chef in base alle più fresche materie prime della giornata.  
Ideale per chi ama abbandonarsi ai sapori del mare, fiducioso della nostra creatività.*

€ 50 a persona

---

### • CRUDO & COTTO •

*Un percorso composto da tre portate: si inizia con un crudo di mare per poi proseguire  
con un antipasto e un primo piatto.  
Ideale per chi volesse abbandonarsi alle diverse sfumature del pesce, dal crudo al cotto.*

€ 65 a persona

---

### • TUFFATI •

*Una vera immersione nei sapori sinceri della materia prima inviolata.  
Il menù propone le nostre selezioni di tartare battute al coltello, un'ampia sequenza  
di crostacei e un piatto di conchiglie.  
Il tutto rigorosamente crudo.*

€ 80 a persona

# I CRUDI

## *Selezioni*

EURO

### **Tartare di pesce**

Le nostre tre selezioni del giorno battute al coltello

19

### **Crudo di crostacei**

Due scampi, due mazzancolle, due gamberi rossi

23

### **Crudo di mare**

Una tartare di pesce del giorno, uno scampo, una mazzancolla, un gambero viola, un gambero rosso, un' ostrica, una capasanta, una mandorla

35

### **Gran Crudo dell'Officina**

Tre tartare del giorno, due scampi, due mazzancolle, due gamberi viola, due gamberi rossi, due ostriche, due capesante, due mandorle

75

## *Al pezzo*

EURO

Ostrica del giorno

4

Mandorla

2

Capasanta

4

Gambero viola

3,5

Gambero rosso

3,5

Scampo

4,5

Mazzancolla

4,5

Tartare singola da 50gr

10

# I COTTI

## *Per iniziare..*

EURO

Calamaro scottato, patate alla curcuma e 'nduja

14

Filetto di sciabola su melanzana bbq e pomodoro marinato

14

Gambero fiammato, anguria grigliata e ricotta di pecora agli agrumi

14

## *Per proseguire..*

EURO

Spaghettoni agli anemoni di mare, burrata e basilico

16

Penna Senatore Cappelli al burro acido, dripping di ostriche e rucola

16

Risotto al limone, crudo di mare e camomilla

16

## *Per concludere..*

EURO

Polpo alla griglia, peperone ai capperi e pepe verde

23

Ombrina scottata, carote marinate al gin, estratto di sedano

23

Coda di rospo, terra di tarallo al cardamomo, kefir

23

## *Oggi dal mercato..*

EURO

Guazzetto di pesci, molluschi e crostacei del giorno

30

Fritto di mare

30

Grigliata mista di pesci e crostacei

45