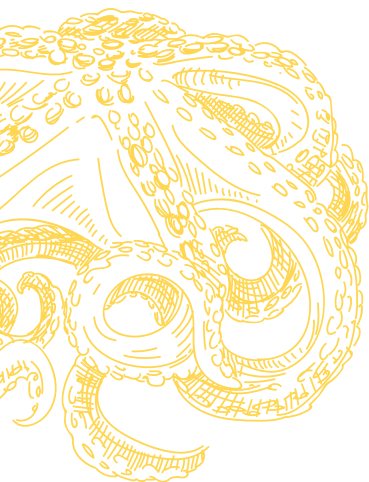




OFFICINA *culinaria*

TRATTORIA DI MARE



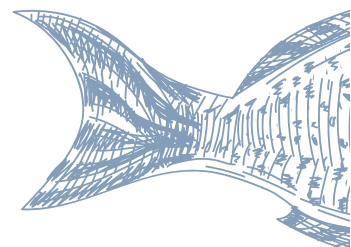
Officina Culinaria è una trattoria di mare moderna che rimane legata alla tradizione: da noi troverete sempre la pasta fatta in casa, diversi tipi di pane e i grandi Classici.

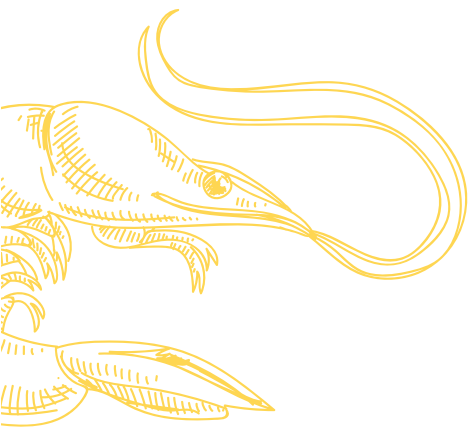
Allo stesso tempo, ci divertiamo a proporre alcune portate che per consistenze, gusto e accostamenti vanno verso una cucina che si evolve, pur rimanendo sempre di gusto e carattere.

Cerchiamo di essere artigiani, in cucina ma anche nel nostro locale: da noi tutto, dal bancone ai tavoli, dalle sedie al mosaico sulla parete unico al mondo, è fatto da artigiani.

**IL NOSTRO STAFF È A VOSTRA
DISPOSIZIONE**

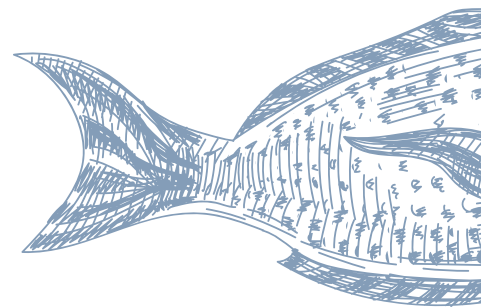
Giovanni e Roberta





OFFICINA culinaria

TRATTORIA DI MARE



OSTRICHE

Ostrica FINE DECLAIRE.....	4 ⁰⁰
Ostrica belle du northen3	6 ⁰⁰
Ostrica regal or n. 3	6 ⁰⁰
Degustazione delle 3 ostriche	14 ⁰⁰

i crudi

Crostacei crudi 200gr, melograno, burrata e fiori di zucca croccanti	26 ⁰⁰
Tartare di tonno con consommè di porcini	16 ⁰⁰
Carpaccio di pesce bianco laccato all'arancia, nocciole e spugna al caffè	19 ⁰⁰

ANTIPASTI

Insalata di polpo, sedano, uva, patate viola e riduzione al moscato	14 ⁰⁰
Gamberi in pasta kataifi, miele e tartufo	12 ⁰⁰
Carpaccio di salmone marinato ai frutti di bosco, insalata di stagione e mousse di formaggi	15 ⁰⁰
Soutè di cozze e vongole, aglio olio peperoncino e pomodoro	12 ⁰⁰
Baccalà in tempura con maionese al wasabi e cipolla confit	13 ⁰⁰
Grand antipasto (x2) 8 portate tra crudi e cotti	36 ⁰⁰

primi piatti

Spaghettoni senatore cappelli alle vongole	12 ⁰⁰
Tonnarelli all' uovo, aglio, olio, peperoncino, alici, pecorino e pomodori arrostiti e crumble di pane	12 ⁰⁰
Agnolotti ripieni di burrata, con gamberi rossi e tartufo nero	24 ⁰⁰
Risotto cannolicchi, funghi porcini e limone	16 ⁰⁰

secondi

Frittura di calamari e gamberi	16 ⁰⁰
Polpo arrosto, purè di patate allo zafferano, melograno e funghi di bosco	19 ⁰⁰
Calamaro ripieno di scarola ripassata, acciughe, caciavallo al tartufo su crema di pomodorini piccantina	18 ⁰⁰
Baccalà islandese, salsa di carasau, capperi olive e spinaci	20 ⁰⁰

DOLCI

Il bosco di autunno!!!	9 ⁰⁰
Caramelia, pere cognac, miele e noci	9 ⁰⁰
Namelaka cardamomo e caffè	9 ⁰⁰
"Crostatina", mango, cioccolato amarena e limone	9 ⁰⁰

PER NON PERDERE
MAI LA ROTTA
segui il profumo del mare!

Lavorando pescatogioaliero, è possibile ordinare dei fuori
menuche sono scritti sulla lavagna interna.



Per allergie ed intolleranze chiedere al nostro staff.

I prodotti ittici provenienti dalla pesca locale subiscono un processo di abbattimento a -18 per poi essere conservati abbattuti. Alcuni dei prodotti ittici del menu sono acquistati abbattuti all'origine.



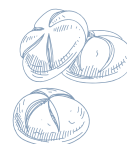
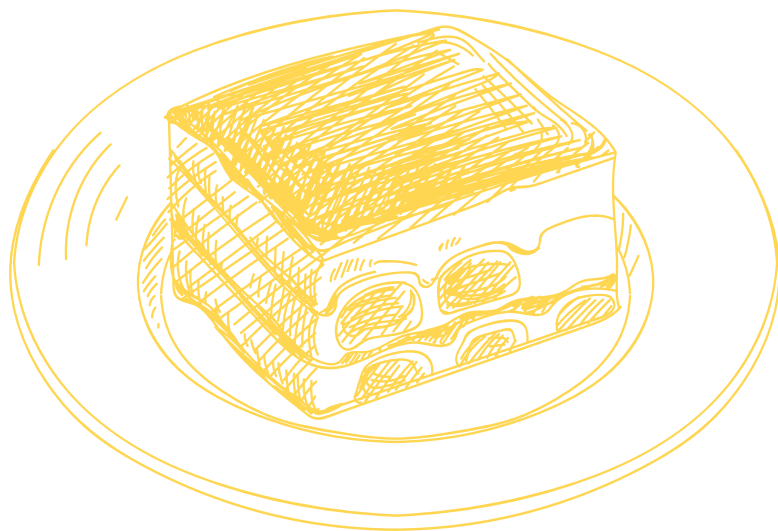
OFFICINA

culinaria

TRATTORIA DI MARE

bevande

Acqua	1 ⁰⁰
Coca Cola	2 ⁰⁰
Fanta	2 ⁰⁰
Caffè	1 ⁵⁰
Dea	2 ⁵⁰

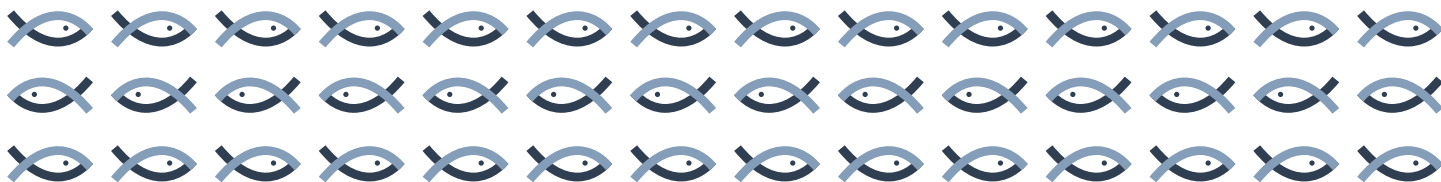


3 tipi di pane
fatto in casa

coperto

€ 1⁵⁰

Ogni giorno abbiamo delle proposte fuori menu,
chiedi al nostro staff!



Per allergie ed intolleranze chiedere al nostro staff.

I prodotti ittici provenienti dalla pesca locale subiscono un processo di abbattimento a -18 per poi essere conservati abbattuti. Alcuni dei prodotti ittici del menu sono acquistati abbattuti all'origine.