



OFFICINA
culinaria

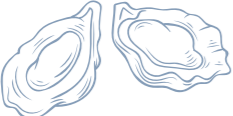
M E N U

E S T A T E 2 0 2 4



PER GLI ALLERGENI VISIONARE IL MENU

(*) IL PRODOTTO È ABBATTUTO DA NOI O ACQUISTATO ABBATTUTO ALL'ORIGINE PER REPERIBILITÀ



Degustazione 55€

(*) MISTO COTTO

Primo a scelta tra
SPAGHETTONI AGLIO, OLIO E VONGOLE
FUSILLONI ALL'AMATRICIANA DI MARE

Secondo a scelta tra
(*) FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI

TATAKI DI TONNO AL SESAMO, TERIAKI,
CHUTNEY DI PESCHE E BABY SALAD

Pre Dessert

Dessert
A SCELTA DAL MENU

SERVIZIO E PANE FATTO IN CASA CON OLIO E BURRO

Pasticceria finale

Degustazione 70€

(*) GRAND ANTIPASTO

Primo
A SCELTA DAL MENU

Secondo
A SCELTA DAL MENU (NO GRIGLIATA)

Pre Dessert

Dessert
A SCELTA DAL MENU

SERVIZIO E PANE FATTO IN CASA CON OLIO E BURRO

Pasticceria finale

IL PREZZO DELLE DEGUSTAZIONI È DA INTENDERSI A PERSONA.
MINIMO PER 2 OSPITI. TUTTO IL TAVOLO DEVE SCEGLIERE GLI STESSI PIATTI.

TABELLA ALLERGENI



Terudi

PER GLI ALLERGENI VISIONARE IL MENU

OSTRICA FINE DE CLAIRE > (14) AL PZ	4,5€
OSTRICA UTHA BEACH > (14) AL PZ	6€
OSTRICA REGAL OR > (14) AL PZ	8€
OSTRICA TARBOURIECH > (14) AL PZ	8€
DEGUSTAZIONE DELLE 4 OSTRICHE > (14) AL PZ	25€
(*) CRUDO DI CROSTACEI (AL PESO) CON GELATINA DI APEROL, PROSECCO E STRACCIATELLA > (1-2-7) L'ETTO	12€
(*) TARTARE DI TONNO, FRISSELLE, POMODORINI E BASILICO > (1-4-7)	19€
(*) CARPACCIO DI PESCATO LOCALE, MELONE ALLA VODKA, MENTA E TAPIOCA > (4)	22€

Antipasti

(*) GRAND ANTIPASTO (4 CRUDI E 4 COTTI) > (1-2-3-4-6-7-9-14)	48€
(*) MISTO COTTO (COTTI E MARINATI) > (1-2-3-4-7-9-14)	38€
(*) TAGLIERE DI SALUMI DI MARE (MORTADELLA ⁽³⁻⁸⁾ , BRESAOLA TONNO ⁽⁴⁾ , COPPA DI POLPO ⁽¹⁴⁾ , SPECK DI SPADA ⁽⁴⁾ E PORCHETTA DI TONNO ⁽⁴⁾)	22€
(*) INSALATA DI MARE > (2-4-9-14)	17€
(*) GAMBERI IN PASTA KATAIFI CON MIELE AL TARTUFO > (1-2)	15€
(*) CALAMARO RIPIENO DI RICOTTA E CHORIZO, FIORI DI ZUCCA, GAZPACHO DI POMODORO E TARTUFO ESTIVO > (1-3-7-9-14)	19€
(*) TRIS DI TACOS CON BACCALÀ MANTECATO, GAMBERI ALLA CATALANA, CALAMARETTI FRITTI > (1-2-3-4-7-9-14)	17€
(*) COZZE IN SALSA THAI > (14)	16€

Primi piatti

SPAGHETTONI ALLE VONGOLE > (1-9-14)	17€
LINGUINE ALL'ASTICE AFFUMICATA, CONSISTENZE DI POMODORI E KEFIR > (1-2-7)	26€
(*) GNOCCHETTI DI PATATE, CALAMARETTI, TIMO LIMONE CRUDO DI GOBBETTI E TARTUFO ESTIVO > (1-2-3-14)	24€
(*) FUSILLONI ALL'AMATRICIANA DI MARE > (1-4-9)	20€
(*) RISOTTO AL LEGGERO DI CACIO E PEPE, LIMONE SEMI CANDITO, CRUDO DI GAMBERI ROSSI E FIORI DI ZUCCA > (2-7-9)	24€

Secondi piatti

(*) FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI > (1-2-14)	19€
(*) POLPO ARROSTO E "CAPONATA" > (14)	26€
(*) GRIGLIATA DI MARE (PESCATO LOCALE, CALAMARO, MAZZANCOLLA E SCAMPO GRANDI) > (2-4-14)	35€
(*) RICCIOLA, FONDO BRUNO ALLA LIQUIRIZIA, GELATO ALLO ZAFFERANO E CRUMBLE AI GAMBERI ROSSI > (1-2-3-4-7-9)	30€
(*) VENTRESCA DI TONNO LACCATA ALLA BBQ, ALBICOCHE, CAROTE PATATE CROCCANTI > (4)	24€
(*) TATAKI DI TONNO AL SESAMO, TERIAKI, CHUTNEY DI PESCHE E BABY SALAD > (4-11)	22€

SERVIZIO E PANE, OLIO E BURRO > (1-7-8) 3,5€

I NOSTRI PANI SONO FATTI IN CASA, L'OLIO PROVIENE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA PUGLIESE