



**OFFICINA**  
*culinaria*

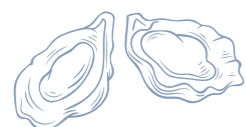
**M E N U**

A U T U N N O 2 0 2 4



PER GLI ALLERGENI VISIONARE IL MENU

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



## Degustazione 45€

(\*) MISTO COTTO

*Primo a scelta tra*  
SPAGHETTI AI LUPINI DI MARE  
BUCATINI AL SUGO DI BACCALÀ OLIVE E OLIO AL PREZZEMOLO

*Dessert a scelta*

CAFFÈ E PASTICCERIA FINALE

4 TIPI DI PANE FATTO IN CASA SERVITO CON BURRO E OLIO  
1 BOTTIGLIA D'ACQUA

## Degustazione 60€

(\*) MISTO COTTO

*Primo a scelta*  
*Secondo a scelta*  
*Dessert a scelta*

CAFFÈ E PASTICCERIA FINALE

4 TIPI DI PANE FATTO IN CASA SERVITO CON BURRO E OLIO  
1 BOTTIGLIA D'ACQUA

## Degustazione 70€

PIATTO DI CRUDI (4 PEZZI)  
(\*) MISTO COTTO (5 PORTATE)

*Primo o Secondo a scelta*  
*Dessert a scelta*

CAFFÈ E PASTICCERIA FINALE

4 TIPI DI PANE FATTO IN CASA SERVITO CON BURRO E OLIO  
1 BOTTIGLIA D'ACQUA

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

### TABELLA ALLERGENI



## T crudi

OSRTRICA FINE DE CLAIRE > (14)	4,5€
OSTRICA BELLE DU NORTHE > (14)	6€
OSTRICA TARBOURIECH > (14)	8€
OSTRICA REGAL OR > (14)	8€
DEGUSTAZIONE DELLE 4 OSTRICHE > (14)	25€
(*) PIATTO DI CRUDI (OLIO PUGLIESE E SALE) (PER DUE PERSONE) > (2-4-14) (2 SCAMPI DA 80 GR L'UNO, 2 GAMBERI ROSSI DA 40 GR L'UNO, 2 TARTARINE, 2 CARPACCIETTI DA 30 GR L'UNO)	44€
(*) TARTARE DI PESCATO LOCALE CON GEL DI DASHI, AVOCADO, CETRIOLO E SORBETTO AL WASABI > (4)	21€
(*) CARPACCIO DI PESCATO LOCALE CON CEVICHE DI MIELE, PEPERONCINO E CORIANDOLO > (4)	24€
(*) CRUDO DI CROSTACEI GRANDI A PESO > (2)	L'ETTO 12€

## T cotti

(*) MISTO COTTO (PER DUE PERSONE) (5 PORTATE) > (1-2-3-4-7-8-9-14)	40€
(*) INSALATA DI MARE > (2-4-9-14)	17€
(*) GAMBERI IN PASTA KATAIFI > (1-2)	15€
(*) SALMONE SELVAGGIO, VERZA VIOLA, SPUGNA ALL'ARANCIA E NOCCIOLE > (1-4-7-8)	16€
(*) VENTRICELLE DI STOCCO RIPIENE IN UMIDO > (1-4-7)	14€
(*) POLPO E POLENTA, IN GUAZZETTO DI FUNGHI PORCINI E POMODORI ARROSTITI > (9-14)	19€
(*) PADELLA DI MARE (PER DUE PERSONE) > (2-14) (FRUTTI DI MARE, CROSTACEI E MOLLUSCHI)	30€
TAGLIERE DI SALUMI DI MARE (PER DUE PERSONE) (MORTADELLA <sup>(3-8)</sup> , BRESAOLA DI TONNO <sup>(4)</sup> , COPPA DI POLPO <sup>(14)</sup> , SPECK DI SPADA <sup>(4)</sup> , PORCHETTA DI TONNO <sup>(4)</sup> )	24€

## Primi

SPAGHETTI AI LUPINI DI MARE > (1-14)	14€
BUCATINI AL SUGO DI BACCALÀ, OLIVE E OLIO AL PREZZEMOLO > (1-4-7-9)	14€
(*) MINISTRA DI SCOGLIO > (1-4-9-14)	16€
(*) RISOTTO AGLI SCAMPI E TARTUFO UNCINATO > (2-7-9-14)	28€
(*) TORTELLONI RIPIENI ALLA CERNIA, IL SUO FONDO, FINFERLI E SALSA AL PECORINO DI PIENZA > (1-3-4-7-9)	23€

## Secondi

(*) RANA PESCATRICE, PROSCIUTTO, MOUSSE DI PATATA AL TARTUFO, FINFERLI IN GIARDINIERA > (4-7-10)	24€
(*) BACCALÀ IN OLIO COTTURA, CAVOLFIORE, OLIO AL PEPERONCINO E SFOGLIATA DI PATATE > (4)	23€
(*) TERRINA DI ROMBO PATATE E FUNGHI PORCINI E SALSA RUILLE > (4)	26€
(*) FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI > (1-2-14)	19€

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