

MENU' DI MARE

Il nostro menù si suddivide in tre proposte: le degustazioni, i crudi e i cotti.

• Le Degustazioni •

Quattro diversi percorsi che racchiudono tutte le nostre sfumature gastronomiche.

Ideali per chi ama abbandonarsi totalmente alle scelte dello chef in totale relax.

Ogni percorso varia continuamente in base alle migliori materie prime disponibili in giornata e i piatti vengono decisi solo al momento dalla cucina.

Sono serviti per necessità esclusivamente a tutti i commensali e non comprendono il dessert.

• I Crudi •

La spina dorsale dell'Officina dei Sapori è rappresentata dalla selezione e la lavorazione del pesce crudo.

In questa sezione troverete tutte le nostri migliori offerte di pesci, crostacei e conchiglie, da gustare senza alcuna sofisticazione.

Tutto il rispetto verso il mare sulla vostra tavola.

• I Cotti •

Una piccola selezione di piatti, frutto di ricerche, aneddoti, ricordi e tradizione marinara.

Ogni piatto è un piccolo viaggio che parte dalla Campania, fino ad arrivare in mille destinazioni diverse. Una selezione che varia ogni trenta giorni circa, per seguire le stagionalità del mare.

•••

Il coperto e i prodotti da forno sono compresi nel nostro servizio di ospitalità.

Vi invitiamo a comunicarci in anticipo eventuali intolleranze o allergie.

L'elenco degli allergeni è a vostra disposizione su richiesta.

Le Degustazioni

• MENU COTTO •

	EURO/persona
Quattro portate: due antipasti, un primo e un secondo	55
Percorso di quattro calici di vino abbinati	30

• MENU CRUDO e COTTO •

Quattro portate: una selezione di pesce crudo, un piatto di crostacei, un antipasto e un primo piatto	70
Percorso di quattro calici di vino abbinati	35

• MENU CRUDO •

Cinque portate: tutta la nostra selezione di crudo del giorno: pesci, crostacei e conchiglie	95
Percorso di cinque calici di vino abbinati	45

• MENU SALSEDINE •

Sei portate: tre crude e tre cotte Un'esperienza a tuttotondo che vi permetterà di assaggiare tutte le nostre migliori proposte, dal crudo al cotto	120
Percorso di sei calici di vino abbinati	55

I Crudi

• CRUDI GOURMET •

	EURO
Tartare di ricciola alla mediterranea: pomodoro, acciughe e capperi	18
Tonno rosso, cipolla rossa, vino rosso	18
Sashimi di gallinella, yuzu e shichimi togarashi (<i>Omaggio al Maestro Takashi</i>)	18
Battuta di gamberi, yogurt greco e lamponi	22

• CRUDI AL NATURALE: OLIO E SALE •

	EURO
Pesci Le nostre selezioni di pesci crudi del giorno preparate al momento	20
Crostacei Due scampi, due mazzancolle, tre gamberi	30
Crudo di mare dell'Officina Una piccola selezione di tutto il nostro crudo: Pesci, crostacei e conchiglie	40

• SELEZIONI AL PEZZO •

	EURO CAD. 4,5
Ostrica n°2	
Capasanta	
Gambero viola Sicilia	
Gambero rosso Sicilia	
Scampo Sicilia	
Mazzancolla Sicilia	

I Cotti

	EURO
Montanara (<i>pizza fritta</i>) all'acqua di mare, pomodoro, provola e gambero rosso a crudo	15
Sgombro alla pizzaiola, acqua di pomodoro alla vodka	15
Capesante, prosciutto e fichi	15
Spaghetti allo scoglio <i>fujuto</i> , bergamotto e lime	17
Calamarata ripiena di melanzana, crema di ricci di mare e burrata	17
Tonno, gel di vitello e maionese ai capperi bruciati	24
Ricciola, peperoncini <i>imbuttunati</i> allo spiedo, <i>mpepata</i> di cozze liquida	24

