

MENU



L'OFFICINA
NUOVA CUCINA ITALIANA



Piatto senza glutine | Gluten free

**Insalatina di carciofi con Uovo a 62°,
fonduta di taleggio DOP e polvere di olive nere**



• •

Artichoke salad with egg cooked at 62°,
PDO taleggio cheese fondue and black olive powder

euro 12

**Piovra croccante, crema di topinambur
e cavolfiore alla maggiorana**



• •

Crispy octopus, Jerusalem artichoke cream
and marjoram cauliflower

euro 14

**Crudit  di gamberi rossi* di Mazara del Vallo,
burrata d'Andria e chips di patate viola**



• •

Crudit  of red shrimps* from Mazara del Vallo,
burrata of Andria and purple potato chips

euro 18

**Scaloppa di foie gras* con pan brioche
alle castagne, riduzione al Beaujolais
e gelato al mandarino**

• •

Foie gras escalope* with chestnut pan brioche,
Beaujolais reduction and mandarin ice cream

euro 17

**Tartare di filetto di Fassona Piemontese,
pan brioche al miglio e fonduta di Castelmagno**

• •

Fassona Pi montais fillet tartare, millet pan brioche
and Castelmagno fondue

euro 13

Spaghetti della Fabbrica della Pasta di Gragnano alla milanese con ragù di ossibuchi di vitello

• •

Spaghetti from the Gragnano Pasta Factory Milanese style with veal osso buco ragù

euro 15

Gnocchetti con carciofi, gamberi rosa* di Sicilia e crema di pomodoro all'olio EVO

• •

Gnocchetti with artichokes, pink Sicilian shrimps* and tomato cream with EVO oil

euro 13

Casoncelli bergamaschi con burro fuso, salvia e pancetta

• •

Bergamo-style casoncelli with melted butter, sage and bacon

euro 13

Pacchero trafilato al bronzo con polpa di ricci di mare, filangè di San Marzano e crema di spinacino

• •

Bronze drawn pacchero with sea urchin pulp, San Marzano filangè and spinach cream

euro 15

Risotto Carnaroli al Gorgonzola DOP con riduzione al Moscato di Scanzo e noci



• •

Carnaroli risotto with Gorgonzola PDO and Moscato di Scanzo and walnuts reduction

euro 13

Tagliolino al nero di seppia con ragù di ricciola, pomodori e crema al basilico

• •

Tagliolini with cuttlefish ink and amberjack ragu, tomatoes and basil cream

euro 14

Guancetta di vitello al latte cotta a bassa temperatura con polenta bergamasca e polvere di caffè



• •

Veal cheek with milk cooked at low temperature with polenta from Bergamo and coffee powder

euro 17

Filetto di manzo irlandese al Barolo, asparagi glassati e crumble salato al fondente e cannella

• •

Irish beef fillet in Barolo, glazed asparagus and salted crumble with dark chocolate and cinnamon

euro 23

Petto di faraona cotto a bassa temperatura con aceto balsamico, purea di patate e cipolla di tropea



• •

Guinea fowl breast cooked at low temperature with balsamic vinegar, mashed potatoes and tropea onion

euro 16

Astice canadese cotto a bassa temperatura, crema di patate, nero di seppia e insalatina di carciofi e mandorle



• •

Canadian lobster cooked at low temperature, potato cream, cuttlefish ink with artichoke and almond salad

euro 26

Ricciola in crosta di pistacchi con riduzione al pompelmo, puntarelle e polvere di olive taggiasche



• •

Amberjack in a pistachio crust with a grapefruit, puntarelle and taggiasca olive powder reduction

euro 20

**Tartare di filetto di Fassona Piemontese,
pan brioche al miglio e fonduta di Castelmagno**

• •

Fassona Piémontais fillet tartare, millet pan brioche
and Castelmagno fondue

**Risotto Carnaroli al Gorgonzola DOP
con riduzione al Moscato di Scanzo e noci**



• •

Carnaroli risotto with Gorgonzola PDO
and to Moscato di Scanzo and walnuts reduction

**Guancetta di vitello al latte cotta a bassa temperatura
con polenta bergamasca e polvere di caffè**



• •

Veal cheek with milk cooked at low temperature
with polenta from Bergamo and coffee powder

**Bavarese ai frutti rossi con biscuit al cioccolato fondente
e crema al cioccolato bianco**

• •

Red fruit Bavarian with dark chocolate biscuit
and white chocolate cream

€ 50 a persona vini esclusi - Minimo 2 pax
€ 50 per person excluding wine - Minimum 2 pax

**Piovra croccante, crema di topinambur
e cavolfiore alla maggiorana**



• •

Crispy octopus, Jerusalem artichoke cream and marjoram cauliflower

**Pacchero trafilato al bronzo con polpa di ricci di mare,
filangè di San Marzano e crema di spinacino**

• •

Bronze drawn pacchero with sea urchin pulp, San Marzano filangè and spinach cream

**Ricciola in crosta di pistacchi con riduzione al pompelmo,
puntarelle e polvere di olive taggiasche**



• •

Amberjack in a pistachio crust with a grapefruit, puntarelle and taggiasca olive powder reduction

Lemon Meringue Pie

• •

Lemon Meringue Pie

€ 50 a persona vini esclusi - Minimo 2 pax
€ 50 per person excluding wine - Minimum 2 pax

Tiramisù de L'Officina

• •

Tiramisù by L'Officina

euro 7

Lemon Meringue Pie

• •

Lemon Meringue Pie

euro 8

**Mousse al cioccolato al latte con pralinato alla
nocciola e crema inglese al lampone**

• •

Milk chocolate mousse with hazelnut praline
and raspberry cream

euro 8

**Bavarese ai frutti rossi con biscuit al cioccolato
fondente e crema al cioccolato bianco**

• •

Red fruit Bavarian with dark chocolate biscuit
and white chocolate cream

euro 8

**Carpaccio d'ananas all'olio essenziale
di anice stellato, frutti rossi e gelato al mango**

• •

Pineapple carpaccio with star anise essential oil,
red fruits and mango ice cream

euro 7



Acqua minerale 65 cl.

• •

Mineral Water 65 cl. euro 3

Vino al bicchiere della nostra selezione

• •

Wine by the glass from our selection euro 5

Birra in bottiglia 33 cl.

• •

Beer (bottle) 33 cl. euro 5

Birra in bottiglia 50 cl.

• •

Beer (bottle) 50 cl. euro 7

Birra in bottiglia 66 cl.

• •

Beer (bottle) 66 cl. euro 8

Soft Drink

• •

Soft Drinks euro 4

Caffè espresso o americano

• •

Espresso or American coffee euro 2

Caffè decaffeinato, orzo o corretto

• •

Decaffeinated, barley or proper coffee euro 3

Cappuccino

• •

Cappuccino euro 3

Infusi e tè

• •

Infusions and tea euro 5

Coperto

• •

Cover charge euro 1

ALLERGENI

ALLERGENS

Caro Ospite, se hai allergie, intolleranze o particolari esigenze alimentari, chiedi informazioni al nostro personale sugli ingredienti, le bevande e gli allergeni eventualmente presenti nelle preparazioni. Ti daremo tutte le informazioni necessarie e sapremo aiutarti nel migliore dei modi.

* PRODOTTI SURGELATI/ABBATTUTI
Secondo le disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o, nel caso di pesce destinato a essere consumato crudo o poco cotto, sottoposti - da freschi - ad abbattimento di temperatura come da regolamento europeo 853/2004. Il personale sarà lieto di fornirvi ogni ragguaglio in merito.



Dear Guest, if you have allergies, intolerances or special dietary needs, ask for information to our staff on ingredients, drinks and allergens that may be present in the preparations. We'll give you all the information you need and we will help you in the best way.

* FROZEN/FLASH-FROZEN PRODUCTS
According to market availability, some products may be frozen at the source or, for fish destined to be consumed raw or slightly cooked, may be flash-frozen from fresh pursuant to European regulation 853/2004. Our staff is happy to offer further details to this regard.
