

MENU



L'OFFICINA
NUOVA CUCINA ITALIANA



Piatto vegano | Vegan dish



Piatto senza glutine | Gluten free

Tempura di verdure di stagione su pancake ai ceci, salsa agrodolce e semi di papavero



• •

Tempura of seasonal vegetables on chickpea pancakes, sweet and sour sauce and poppy seeds

euro 11

Tartare di tonno pinna gialla* al sesamo, crema di avocado, lamponi crispy e cipolla di Tropea all'agro



• •

Yellowfin tuna tartare* with sesame seeds, avocado cream, crispy raspberries and sour Tropea onions

euro 14

Capesante, crema di asparagi e menta, crumble al nero di seppia e mango

• •

Scallops, asparagus and mint cream, crumble with cuttlefish ink and mango

euro 15

Crudit  di mare*: gambero di Porto Santo Spirito su insalatina di quinoa alle verdure, carpaccio di branzino mediterraneo con stracciatella e zeste di arancia amara, tartare di ricciola con gel al Campari



• •

Seafood crudit *: Porto Santo Spirito shrimp on a vegetable quinoa salad, Mediterranean seabass carpaccio with stracciatella and bitter orange zest, amberjack tartare with Campari jelly

euro 16

Biancostato di manzo in cottura sous-vide agli aromi con fiori di zucca alla milanese, insalata di pomodori di stagione e marmellata di cipolle di Tropea

• •

Thick flank beef cooked sous-vide with seasoning and Milanese-style courgette blossoms, salad of seasonal tomatoes and Tropea onion marmalade

euro 11

Spaghettoni Monograno Felicetti, crema di datterini e pomodoro San Marzano con stracciatella di bufala e basilico

• •

Felicetti Monograno Spaghettoni, a cream of datterino and San Marzano tomatoes with buffalo stracciatella cheese and basil

euro 12

Tortelloni di baccalà mantecato, crema di fave fresche, pompelmo rosa e burro di arachidi

• •

Tortelloni pasta stuffed with creamed salt cod, a cream of fresh fava beans, pink grapefruit and peanut butter

euro 15

Fusilloni cacio e pepe con sesamo nero e polveri vegetali

• •

Fusilloni pasta with pecorino romano cheese, pepper and black sesame seeds with vegetable powders

euro 12

Risotto Carnaroli agli asparagi, crema d'uovo e fonduta di Piave DOP



• •

Carnaroli risotto with asparagus, cream of egg and Piave DOP cheese fondue

euro 12

Tagliolini di pasta fresca aglio, olio, pomodoro camone e melanzane bianche di Santorini con tartare di tonno rosso*

• •

Fresh tagliolini pasta with garlic, oil, camone tomatoes and white Santorini aubergines with red tuna tartare *

euro 14

Casoncelli bergamaschi con burro fuso, salvia e pancetta

• •

Casoncelli stuffed pasta, Bergamo-style with melted butter, sage and pancetta

euro 12

Cotoletta di vitello alla milanese con crudité di stagione e citronette al passion fruit

Nodino da 350 gr. da carrè di Vitello nazionale selezionato e frollato minimo 4 settimane dalla Macelleria "Da Pinuccio" di Merate

• •

Veal cutlet Milanese-style with seasonal crudités and citronette sauce with passionfruit

National bred Veal cutlet 350 g - selected and matured for a minimum of 4 weeks by the "Da Pinuccio" butcher's shop in Merate

euro 22

Controfiletto di Black Angus Irlandese in salsa al pepe di Timut con crema di patate dolci americane e porretti glassati

• •

Irish Black Angus sirloin in a Timut pepper sauce with sweet potato cream and savoury glazed leeks

euro 18

Pluma di maialino iberico de Bellota con crema di fagioli borlotti di Lamón al rosmarino e melanzana perlina alla griglia



• •

Pluma cut of Iberian de Bellota pork with a cream of Lamón borlotti beans with rosemary and grilled perlina aubergines

euro 21

Filetto di rombo al lemongrass con salsa alla vaniglia del Madagascar e insalata con fave, piselli e menta



• •

Fillet of brillfish with lemongrass and a Madagascar vanilla sauce and salad with fava beans, peas and mint

euro 20

Trancio di ombrina con salsa di arancia e zafferano, crudité di verdure e polvere di olive



• •

Slice of shi drum fish with orange and saffron sauce, vegetable crudités and olive powder

euro 17

Astice canadese in cottura sous-vide con verdure alla catalana e crema di cipolle all'agro



• •

Canadian lobster cooked sous-vide with Catalan vegetables and a cream of sour onions

euro 26

**Biancostato di manzo in cottura sous-vide
agli aromi con fiori di zucca alla milanese, insalata
di pomodori e marmellata di cipolle di Tropea**

• •

Thick flank beef cooked sous-vide with seasoning and Milanese-style courgette blossoms, salad of seasonal tomatoes and Tropea onion marmalade

**Risotto Carnaroli agli asparagi,
crema d'uovo e fonduta di Piave DOP**

• •

Carnaroli risotto with asparagus, cream of egg and Piave DOP cheese fondue

**Pluma di maialino iberico de Bellota
con crema di fagioli borlotti di Lamón al
rosmarino e melanzana perlina alla griglia**

• •

Pluma cut of Iberian de Bellota pork with a cream of Lamón borlotti beans with rosemary and grilled perlina aubergines

Il pistacchio di Bronte e le sue forme

• •

The Bronte pistacchio and its many forms

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

**Capésante, crema di asparagi e menta,
crumble al nero di seppia e mango**

• •

Scallops, asparagus and mint cream,
crumble with cuttlefish ink and mango

**Tortelloni di baccalà mantecato, crema di
fave fresche, pompelmo rosa e burro di arachidi**

• •

Tortelloni pasta stuffed with creamed salt cod, a cream
of fresh fava beans, pink grapefruit and peanut butter

**Filetto di rombo al lemongrass con salsa alla vaniglia
del Madagascar e insalata con fave, piselli e menta**

• •

Fillet of brillfish with lemongrass and a Madagascar
vanilla sauce and salad with fava beans, peas and mint

**Millefoglie con spuma di chantilly,
fragole e croccante alle mandorle**

• •

Mille-feuille with chantilly mousse,
strawberries and almond brittle

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

**Millefoglie con spuma di chantilly,
fragole e croccante alle mandorle**

• •

Mille-feuille with chantilly mousse,
strawberries and almond brittle

euro 8

Il pistacchio di Bronte e le sue forme

• •

The Bronte pistacchio and its many forms

euro 8

**Morbido al cocco e fruit passion
con crema al cioccolato fondente 70%**

• •

Soft dessert with coconut and passionfruit
and a 70% dark chocolate cream

euro 8

Il Tiramisù de L'Officina

• •

Tiramisù by L'Officina

euro 7

**Tagliata di frutta fresca con sorbetto
alla pesca e crema alla vaniglia e menta**

• •

Sliced fresh fruit with peach sorbet and a
vanilla and mint cream

euro 8



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 2

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.
