

MENU



**L'OFFICINA**  
NUOVA CUCINA ITALIANA



Piatto vegano | Vegan dish



Piatto senza glutine | Gluten free

---

**Uovo Biologico cotto a 60° con polentina di riso venere, fonduta di Branzi 12 mesi e caviale di tartufo nero**



• •

Organic egg cooked at 60° with a polenta of venere black rice, fondue of Branzi cheese aged 12 months and black truffle caviar

euro 12

**Piovra croccante cotta a bassa temperatura, carciofo all'acciuga del Cantabrico e purea di patata dolce all'arancia candita**



• •

Crunchy octopus cooked at low temperature, artichokes with Cantabrian anchovy and puréed sweet potatoes with candied orange

euro 14

**Saint-Jacques americane su crema di piselli allo zenzero e caviale di aceto balsamico**



• •

American scallops on a cream of peas flavoured with ginger and balsamic vinegar caviar

euro 15

**Scaloppa di foie gras\* caramellata con pan brioche alle castagne, riduzione di Syrah in purezza e gelato al mandarino**

• •

Caramelised foie gras\* escalope with chestnut panbrioche, single-variety Syrah reduction sauce and tangerine ice cream

euro 17

**Tartare di Limousine, fonduta di Fourme d'Ambert e tartufo nero di Norcia**

• •

Limousine tartare, fondue of Fourme d'Ambert and black truffle from Norcia

euro 15

**Spaghettoni Monograno Felicetti  
con colatura di alici di Cetara "Armatore",  
crema di burrata e pane tostato**

• •

Monograno Felicetti thick spaghetti with drippings of "Armatore" anchovies from Cetara, burrata cream and toasted bread

euro 13

**Tortelloni di anatra in confit, crema di Gruyère DOP  
e polvere di rapa rossa**

• •

Tortelloni of duck in confit, Gruyère DOP cream and beetroot powder

euro 14

**Tagliolino di pasta fresca al nero di seppia,  
crema di friarielli leggermente piccante e tartare  
di tonno rosso Mediterraneo**

• •

Fresh tagliolini pasta with cuttlefish ink, slightly spicy friarielli cream and bluefin tuna tartare

euro 15

**Risotto Carnaroli Riserva San Massimo  
allo Strachitunt DOP e biancostato croccante  
a lenta cottura**



• •

Risotto with Carnaroli Riserva San Massimo rice and Strachitunt DOP cheese and crisp slow-cooked thick flank steak

euro 14

**Pacchero di Gragnano trafileato al bronzo con polpa  
di ricci di mare e salicornia leggermente piccante**

• •

Bronze-drawn paccheri pasta from Gragnano with sea urchin pulp and slightly spicy salicornia greens

euro 15

**Casoncelli alla bergamasca con burro fuso,  
salvia e pancetta**

• •

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

euro 13

**Carré d'agnello gallese IGP alle erbe celtiche  
glassato al miele d'acacia con tatin di cipolla  
e patate**

• •

Welsh rack of lamb PGI with Celtic herbs glazed  
with acacia honey and a onion and potato tatin

euro 22

**Filetto di Fassona piemontese  
con fonduta di erborinato di capra ai frutti rossi  
e pak-choi caramellato**

• •

Piedmont Fassona fillet with goat's milk blue cheese  
fondue with red berries and caramelised bok choy

euro 24

**Petto d'anatra cotto a bassa temperatura,  
salsa al caffè e carotine laccate**

• •

Duck breast cooked at low temperature, coffee sauce  
and lacquered carrots

euro 18

**Filetto di ombrina atlantica all'amo  
su acqua di provola affumicata, mini asparagi  
glassati al burro e pomodorini in confit**

• •

Fillet of line-fished Atlantic croaker on smoked provola  
water, buttered mini-asparagus and cherry tomatoes  
in confit

euro 19

**Ricciola atlantica al timo limone  
con verdure baby glassate e riduzione di liquirizia**

• •

Atlantic amberjack with lemon thyme, buttered baby  
vegetables and liquorice reduction sauce

euro 20

**La nostra crudité di mare**

*Selezione del miglior pescato in base alla disponibilità del mercato*

• •

Our seafood crudité

*Selection of the finest catch according to market availability*

euro 25

**Scaloppa di foie gras\* caramellata  
con pan brioche alle castagne, riduzione di Syrah  
in purezza e gelato al mandarino**

• •

Caramelised foie gras\* escalope with chestnut panbrioche, single-variety Syrah reduction sauce and tangerine ice cream

---

**Tortelloni di anatra in confit, crema di Gruyère DOP  
e polvere di rapa rossa**

• •

Tortelloni of duck in confit, Gruyère DOP cream and beetroot powder

---

**Carré d'agnello gallese IGP alle erbe celtiche  
glassato al miele d'acacia con tatin di cipolla e patate**

• •

Welsh rack of lamb PGI with Celtic herbs glazed with acacia honey and a onion and potato tatin

---

**Crostatina con cioccolato Guanaja 70%, cremoso all'arancia  
e crumble speziato**

• •

Tart with 70% Guanaja chocolate, orange cream and spicy crumble

---

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

---

**Saint-Jacques americane su crema di piselli allo zenzero  
e caviale di aceto balsamico**



• •

American scallops on a cream of peas flavoured  
with ginger and balsamic vinegar caviar

**Pacchero di Gragnano trafilato al bronzo  
con polpa di ricci di mare e salicornia leggermente piccante**

• •

Bronze-drawn paccheri pasta from Gragnano  
with sea urchin pulp and slightly spicy salicornia greens

**Filetto di ombrina atlantica all'amo  
su acqua di provola affumicata,  
mini asparagi glassati al burro e pomodorini in confit**



• •

Fillet of line-fished Atlantic croaker on smoked  
provola water, buttered mini-asparagus and cherry  
tomatoes in confit

**Bavarese al limone d'Amalfi candito con sablè alla vaniglia,  
meringa e scaglie di cioccolato bianco**

• •

Bavarian cream with candied Amalfi lemon and vanilla sablé,  
meringues and white chocolate flakes

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

**Bavarese al limone d'Amalfi candito  
con sablè alla vaniglia, meringa  
e scaglie di cioccolato bianco**

• •

Bavarian cream with candied Amalfi lemon  
and vanilla sablé, meringues and white  
chocolate flakes

euro 8

**Mousse ai tre cioccolati con bisquit  
al pistacchio salato**

• •

Three-chocolate mousse with salty pistachio crunch

euro 8

**Forme di frutta fresca aromatizzata**

• •

Flavoured fresh fruit forms



euro 8

**Il Tiramisù de L'Officina**

• •

Tiramisù by L'Officina

euro 7

**Crostatina con cioccolato Guanaja 70%,  
cremoso all'arancia e crumble speziato**

• •

Tart with 70% Guanaja chocolate, orange cream  
and spicy crumble

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 / 10

---

**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 3

---

---

## **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.

---