

MENU



L'OFFICINA
NUOVA CUCINA ITALIANA

 Piatto vegetariano | Vegetarian dish

 Piatto senza glutine | Gluten free

**Fantasie di verdure cotte e crude
su pancake salato di ceci e citronette al lampone**



• •

Medley of cooked and raw vegetables on savoury chickpea pancakes and raspberry citronette

euro 10

**Uovo fritto alla milanese con crema di asparagi
e Silter della Val Camonica**

• •

Milanese-style fried egg with asparagus and Val Camonica Silter cheese cream

euro 10

**Polipetti in guazzetto con polenta bergamasca
da farina di mais integrale**



• •

Stewed baby octopi in "guazzetto" with Bergamo wholemeal polenta

euro 12

**L'autentica "Bresaola di Manzo" al taglio
con sciatt della Valtellina e Bitto stagionato**

Selezionata dalla Macelleria "Da Pinuccio" di Merate

• •

Authentic sliced "Beef Bresaola" with Valtellina "sciatt" fritters and aged Bitto cheese

Selected by "Da Pinuccio" butcher shop in Merate

euro 14

**Tartare di Bruna Alpina con zucchine croccanti
e crema di taleggio**

• •

"Bruna Alpina" Beef Tartare with crispy courgettes and Taleggio cheese cream

euro 12

Gnocchi di patate rosse con crema di asparagi e tartare di scampi*

• •

Red potato dumplings with asparagus cream and scampi tartare*

euro 13

Calamarata alle cozze dell'Adriatico con crema di fagioli borlotti

• •

Calamarata pasta with Adriatic mussels and borlotti bean cream

euro 12

Tortelli di grano saraceno fatti in casa con patate, funghi porcini e crema di Bitto DOP

• •

Homemade buckwheat tortelli with potatoes, porcini mushrooms and Bitto PDO cheese cream

euro 15

Spghettoni Monograno Felicetti alla carbonara

• •

Monograno Felicetti extra-large spghettoni with carbonara

euro 11

Risotto al latte fresco mantecato al Bagos con riduzione al brasato



• •

Fresh-milk risotto creamed with Bagos cheese and a braised reduction

euro 11

Casoncelli alla bergamasca

• •

"Casoncelli" stuffed pasta, Bergamo-style

euro 12

Costine di maialino bergamasco in cottura sottovuoto in salsa bbq con patate alla paprika

• •

Bergamo area baby pork ribs vacuum-cooked in bbq sauce with paprika potatoes

euro 14

Coniglio della tradizione bergamasca con purè di patate di Martinengo

Piatto East Lombardy - Ricetta della tradizione bergamasca

• •

Traditional Bergamo rabbit with Martinengo puréed potatoes

Eastern Lombardy dish - Traditional Bergamo-area recipe

euro 15

Filetto di manzo alle erbe, fonduta di Gorgonzola DOP e biette



• •

Beef fillet with herbs, Gorgonzola DOP fondue and chard

euro 24

Pescato del giorno secondo mercato, cucinato alla mediterranea



Il personale sarà lieto di indicarvi la disponibilità odierna tra ombrina, branzino, rombo, San Pietro, orata

• •

Fish catch of the day according to market availability, cooked Mediterranean-style

Our staff will be delighted to show you the daily availability of fish including shi drum, seabass, John Dory, seabream

euro 23

Baccalà mantecato con polenta integrale



• •

Creamed salted codfish with wholemeal polenta

euro 15

**Cre moso alla nocciola del Piemonte
con gelato al cioccolato fondente**

• •

Piedmont hazelnut cream
with dark chocolate ice cream

euro 6

**Tortino al cioccolato fondente Valrhona 81%
con crema allo zabaione**

• •

Valrhona dark chocolate 81% cake
with zabaglione cream

euro 6

Essenza alla mandorla

• •

Almond essence

euro 7

Tiramisù de L'Officina

• •

Tiramisù by L'Officina

euro 6

Tagliata di frutta fresca con sorbetto al mango

• •

Sliced fresh fruit with mango sorbet

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 / 10

Birra in bottiglia 33 cl.

• •

Beer (bottle) 33 cl.

euro 5

Birra in bottiglia 66 cl.

• •

Beer (bottle) 66 cl.

euro 8

Birra artigianale in bottiglia 33 cl.

• •

Home brewed beer (bottle) 33 cl.

euro 7

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.
