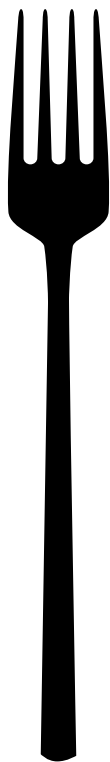


MENU



**L'OFFICINA**  
NUOVA CUCINA ITALIANA



Piatto vegetariano | Vegetarian dish



Piatto senza glutine | Gluten-free dish

---

**Verdure di stagione in pastella con pan brioche allo zafferano e chutney di pomodorino**



• •

Battered seasonal vegetables with saffron brioche bread and cherry tomato chutney

euro 11

**Vellutata di fagioli cannellini con frutti di mare, pesto di basilico e menta e anacardi tostati**

• •

Pureed cannellini beans with seafood, a pesto of basil, mint and toasted cashews

euro 13

**Ova Bio di montagna all'occhio di bue con Taleggio DOP bergamasco e finferli cremosi**



• •

Fried organic eggs from the mountains with Bergamo-area PDO Taleggio and creamy chanterelle mushrooms

euro 12

**Cotechino vaniglia di Cremona cotto secondo tradizione con purea di patate e salsa verde**

• •

"Vanilla" cotechino sausage from Cremona traditionally prepared with pureed potatoes and green sauce

euro 11

**Arista imperiale marinata alle erbe di montagna, scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse e gocce di aceto balsamico "Tenuta degli Angeli"**



• •

Imperial pork loin marinated with mountain herbs, flakes of "Vacche Rosse" Parmigiano Reggiano and splashes of balsamic vinegar from "Tenuta degli Angeli"

euro 11

**Spaghettoni Monograno Felicetti all'aglio,  
olio EVO del Garda e peperoncino, con tartare  
di Gambero Rosso di Sicilia\* e pane all'acciuga**

• •

Monograno Felicetti thick spaghetti with garlic, extra virgin olive oil from Lake Garda and chili pepper, with red Sicilian shrimp\* and anchovy bread

euro 14

**Lasagnetta aperta di pasta fresca con funghi porcini  
e ricotta di capra al rosmarino**

• •

Open-faced mini-lasagne made of fresh pasta with porcini mushrooms and goat's milk ricotta flavoured with rosemary

euro 14

**Tagliatelle di nostra produzione con lepore  
in salmì e Silter della Val Camonica stagionato  
24 mesi**

*Piatto East Lombardy*

• •

Our own homemade tagliatelle noodles with hare salmì and Val Camonica Silter cheese aged 24 months

*East Lombardy dish*

euro 13

**Risotto Carnaroli in crema di zucca mantovana  
e fonduta di Provolone Valpadana DOP**

*Piatto East Lombardy*

• •

Carnaroli risotto in a cream of Mantuan pumpkin and Provolone Valpadana PDO fondue

*East Lombardy dish*

euro 12

**Tagliolini al nero di seppia con crema di datterino  
leggermente piccante, totanetti e carciofi**

• •

Tagliolini noodles in squid ink with a slightly spicy cream of grape tomatoes, baby flying squid and artichokes

euro 13

**Casoncelli alla bergamasca in chiave moderna**

*Piatto East Lombardy*

• •

Bergamo-style casoncelli stuffed pasta with a modern twist

*East Lombardy dish*

euro 12

**Guancia di manzo brasata al Valcalepio  
con purea di patate**

• •

Beef jowl braised with Valcalepio wine  
and pureed potatoes



euro 17

**Petto d'anatra con salsa alla liquirizia,  
soffice di zucca e patate americane**

• •

Duck breast with licorice sauce, fluffy pumpkin  
and sweet potatoes



euro 18

**Lombo d'agnello cotto a bassa temperatura, laccato  
al miele d'acacia con purea di castagne  
e verdure glassate**

• •

Lamb loin cooked at low temperature,  
glazed in acacia honey with pureed chestnuts  
and buttered vegetables

euro 22

**Rombo chiodato in salsa alla Malvasia  
con verdure di stagione**

• •

Turbot in Malvasia wine sauce  
with seasonal vegetables



euro 22

**Filetto di pesce persico alla milanese con polenta  
di mais spinato all'olio EVO e crema di carpione**

*Piatto East Lombardy*

• •

Milanese-style perch fillet with a polenta of "spinato"  
(prickly) maize with extra virgin olive oil  
and a marinade cream

*East Lombardy dish*

euro 17

**Uova Bio di montagna all'occhio di bue con Taleggio DOP  
bergamasco e finferli cremosi**



• •

Fried organic eggs from the mountains with Bergamo-area PDO  
Taleggio and creamy chanterelle mushrooms

---

**Risotto Carnaroli in crema di zucca mantovana  
e fonduta di Provolone Valpadana DOP**



• •

Carnaroli risotto in a cream of Mantuan pumpkin  
and Provolone Valpadana PDO fondue

---

**Guancia di manzo brasata al Valcalepio  
con purea di patate**



• •

Beef jowl braised with Valcalepio wine and pureed potatoes

---

**Tiramisù de L'Officina**

• •

L'Officina's Tiramisù

---

**€ 45 a persona, con acqua e caffè**  
€ 45 per person, with water and coffee

---

**Vellutata di fagioli cannellini con frutti di mare,  
pesto di basilico e menta e anacardi tostati**

• •

Pureed cannellini beans with seafood, with a pesto of basil, mint and toasted cashews

---

**Tagliolini al nero di seppia con crema di datterino  
leggermente piccante, con totanetti e carciofi**

• •

Tagliolini noodles in squid ink with a slightly spicy cream of grape tomatoes, baby flying squid and artichokes

---

**Filetto di pesce persico alla milanese con polenta di mais  
spinato all'olio EVO e crema di carpione**

• •

Milanese-style perch fillet with polenta made with "spinato" (prickly) maize with extra virgin olive oil and a marinade cream

---

**Dessert alla carta**

• •

Desserts à la carte

---

**€ 45 a persona, con acqua e caffè**  
€ 45 per person, with water and coffee

---

**Zabaione al marsala con gelato alla vaniglia  
e crumble alla frutta secca**

• •

Marsala zabaione with vanilla ice cream  
and dried fruit crumble

euro 7

---

**Frolla con ricotta fresca, fichi e gelato alle noci**

• •

Shortcrust pastry with fresh ricotta,  
figs and walnut ice cream

euro 7

---

**Éclair con crema chantilly alla vaniglia  
del Madagascar e frutti rossi caramellati**

• •

Éclair with Madagascar vanilla chantilly cream  
and caramelised red berries

euro 7

---

**Tiramisù de L'Officina**

• •

L'Officina's Tiramisù

euro 7

---

**Cre moso al cioccolato fondente 72% Sambirano  
Domori, arancia candita e crema inglese  
con olio EVO**

• •

Sambirano Domori 72% dark chocolate cream, candied  
orange and crème anglaise with extra virgin olive oil

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 9

---

**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.

---