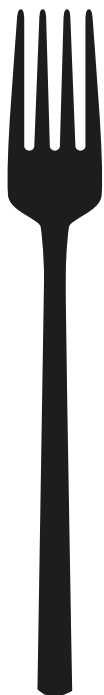


MENU DEGUSTAZIONE



DEGUSTAZIONE DEI SAPORI TIPICI
TASTING MENU OF TRADITIONAL FLAVOURS

Pâté di foie gras su pan brioche all'arancia, petto d'anatra affumicato alle erbe e sorbetto al frutto della passione

• •

Foie gras pâté on orange flavoured brioche and herb smoked duck breast with passion fruit sorbet

Tortelli di pasta fresca 28 tuorli ripieni di erbe e ricotta di bufala, crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi Vacche Rosse e perlage di aceto balsamico di Modena

• •

Home-made ravioli stuffed with herbs and buffalo's ricotta cheese served with Parmesan cream and balsamic vinegar perlage

Carré di maialino da latte a lenta cottura con cotenna dorata e croccante, salsa alla senape di Digione, pak choi e polvere di liquirizia

• •

Slow-cooked suckling pig loin with crispy golden crackling, a sauce of Dijon mustard, pak choi and liquorice powder



Mango, mascarpone e passion fruit

• •

Mango, mascarpone and passion fruit

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



L'OFFICINA
NUOVA CUCINA ITALIANA

PRENOTA IL TUO TAVOLO
BOOK YOUR TABLE



Piatto senza glutine | Gluten free