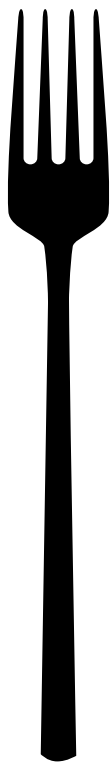


MENU



L'OFFICINA
NUOVA CUCINA ITALIANA



Piatto senza glutine | Gluten free

**Carpaccio di gambero rosa, stracciatella,
scorze d'arancia, spinacino fresco
e chips di patate viola**



• •

Rose prawn carpaccio, stracciatella cheese, orange zest,
fresh spinach and vitelotte potato chips

euro 16

**Tempura di verdure di stagione su pesto di zucchine
e menta, salsa agrodolce e semi di papavero**

• •

Vegetable tempura with mint and courgette pesto,
sweet-and-sour sauce and poppy seeds

euro 15

**Capesante marinate al lime e salsa agrodolce
con tartare di pomodori, mango e crema di avocado**



• •

Scallops marinated in lime and sweet-and-sour sauce
with a tartare of tomato, mango and cream of avocado

euro 16

**Panzanella rivisitata con verdure,
salmerino marinato, mela verde
e crema di gazpacho**

• •

Typical Tuscany bread in an original version
with marinated Arctic char, green apple
and gazpacho cream.

euro 14

**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

euro 16

**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

euro 15

**Spghettone di Gragnano
con salsa di pomodori datterini siciliani,
basilico fresco, melanzane e stracciatella di bufala**

• •

Spghettone di Gragnano with a sauce of Sicilian
datterini tomatoes, fresh basil, aubergines and buffalo
stracciatella cheese

euro 15

**Gnocchi di patate fatti in casa con fonduta
di Gorgonzola Bergamasco DOP, tartare di salmone
marinato e polvere di porro tostato**

• •

Home-made potato gnocchi with Gorgonzola Bergamasco
PDO cheese fondue accompanied by a tartare
of marinated salmon and roasted leek powder

euro 15

**Risotto Carnaroli Riserva Gallo alla Burrata d'Andria
con tartare di tonno del Mediterraneo
e polvere di piselli, menta e basilico**

• •

Carnaroli Riserva Gallo risotto with Burrata d'Andria
cheese accompanied by Mediterranean tuna tartare
and a pea, mint and basil powder

euro 15



**Paccheri neri mantecati ai ricci di mare
del Mediterraneo, pomodorini gialli
e pesto di basilico**

• •

Seppia black paccheri pasta dressed with Mediterranean
sea urchins, yellow cherry tomatoes and a basil pesto

euro 18

Casoncelli alla bergamasca in chiave moderna

• •

Bergamo style casoncelli with a modern twist

euro 12

**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

euro 19

**Tournedos di vitello aromatizzato al pepe rosa,
in crema di paprika dolce con patate parmentine
al burro e rosmarino**

• •

Veal fillet flavoured with pink pepper accompanied by a cream of sweet paprika and buttery parmentine potatoes infused with rosemary

euro 24

**Tartare di Angus alla francese,
straciatella e crudité di verdure di stagione
con maionese alla barbabietola**



• •

French-style Angus tartare, straciatella cheese and crudité of seasonal vegetables with beetroot mayonnaise

euro 22

**Ombrina del Mediterraneo al timo limone,
crema di provolone piccante, pomodorino confit
e cipolla di Tropea in agrodolce**



• •

Mediterranean shi drum with lemon thyme and a cream of sharp provolone cheese accompanied by confit cherry tomatoes and sweet-and-sour Tropea onion

euro 22

**Filetto di branzino alle erbe aromatiche
con caponatina di verdure, mandorle tostate
e clorofilla di basilico**



• •

Herbed sea bass fillet with a light vegetable caponata, toasted almonds and basil chlorophyll

euro 19

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

**Carpaccio di gambero rosa, stracciatella,
scorze d'arancia, spinacino fresco e chips di patate viola**



• •

Rose prawn carpaccio, stracciatella cheese, orange zest, fresh spinach and vitelotte potato chips

**Paccheri neri mantecati ai ricci di mare del Mediterraneo,
pomodorini gialli e pesto di basilico**

• •

Seppia black paccheri pasta dressed with Mediterranean sea urchins, yellow cherry tomatoes and a basil pesto

**Ombrina del Mediterraneo al timo limone,
crema di provolone piccante, pomodorino confit
e cipolla di Tropea in agrodolce**



• •

Mediterranean shi drum with lemon thyme and a cream of sharp provolone cheese accompanied by confit cherry tomatoes and sweet-and-sour Tropea onion

Il Lampone nelle sue forme

• •

Raspberry in all its forms

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

Il Lampone nelle sue forme

• •

Raspberry in all its forms

euro 8

**Bavarese al limone di Amalfi con crumble
al cioccolato bianco e gelato alla crema all'uovo**

• •

Amalfi lemon Bavarian with white chocolate crumble
and egg cream gelato

euro 8

**Frangipane al pralinato di mandorla
e caramello con gelato alla nocciola del Piemonte**

• •

Frangipane with almond and caramel praline and
Piedmont hazelnut gelato

euro 8

Tiramisù de L'Officina

• •

Tiramisù de L'Officina

euro 7

Mango, mascarpone e passion fruit

• •

Mango, mascarpone and passion fruit

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 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.
