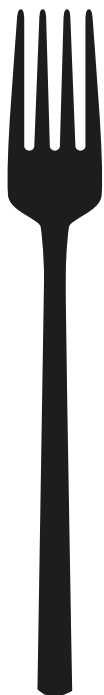


# MENU DEGUSTAZIONE



**DEGUSTAZIONE DEI SAPORI TIPICI**  
TASTING MENU OF TRADITIONAL FLAVOURS

**Scaloppa di foie gras caramellata su pan brioche  
al burro salato, riduzione al Valcalepio Rosso  
e gelato al mandarino**

• •

Caramelized foie gras escalope on salty butter croissant,  
reduction of Valcalepio red wine and mandarin ice cream

**Risotto Carnaroli Riserva Gallo con crema di zucca mantovana,  
fonduta di Provolone Valpadana DOP e polvere di liquirizia**

• •

Risotto with pumpkin cream, Provolone cheese fondue  
and licorice powder



**Petto d'anatra scottato al burro con crema di sedano rapa,  
broccolo romanesco e coulis di lampone**

• •

Butter seared duck breast with celeriac cream, Roman broccoli  
and raspberry coulis

**Cake al marron glacé con mousse al tè Matcha  
e gel al mandarino**

• •

Marron glacé cake with Matcha tea mousse and mandarin jelly



**L'OFFICINA**  
NUOVA CUCINA ITALIANA

**PRENOTA IL TUO TAVOLO**  
BOOK YOUR TABLE



Piatto senza glutine | Gluten free