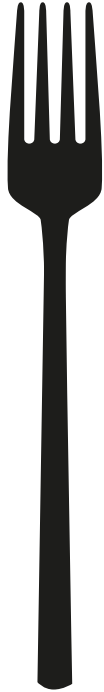


MENU DEGUSTAZIONE



DEGUSTAZIONE DEI SAPORI TIPICI
TASTING MENU OF TRADITIONAL FLAVOURS

Entrée dello chef

• •

Chef's entrée

Foie gras* con composta di cipolle, pan brioche all'arancia, sorbetto al bergamotto e polvere di liquirizia

• •

Foie gras with onion compote, orange pan brioche, bergamot sorbet and liquorice powder

Risotto Carnaroli "Riserva Gallo" al formaggio Bitto DOP con pasta di salame "Vecchio Varzi" e sugo ai 3 arrosti



• •

Carnaroli risotto "Riserva Gallo" with Bitto DOP cheese with "Vecchio Varzi" salami paste and 3 roast sauce

Lombo di vitello alla milanese con purè di patate e sugo d'arrosto allo zafferano

• •

Milanese style veal loin with smashed potatoes and saffron roast sauce cream

Vaniglia, castagne e clementine

• •

Vanilla, chestnuts and clementines

€ 70 a persona, vino escluso - Minimo 2 pax
€ 70 per person, wine excluded - Minimum 2 pax



L'OFFICINA
NUOVA CUCINA ITALIANA

PRENOTA IL TUO TAVOLO
BOOK YOUR TABLE



Piatto senza glutine | Gluten free