

NATALE  
AD ASTINO

25 dicembre 2024





**D'INCANTO,  
IL TUO NATALE  
CON L'OFFICINA**

# L'OFFICINA

---

## PRANZO DI NATALE



FLÛTE DI BENVENUTO CON SALMONE MARINATO ALLA BARBABIETOLA  
E BAVARESE AL BLU DI BUFALA

RISOTTO CARNAROLI RISERVA GALLO CON CREMA DI CARCIOFI,  
TARTARE DI BRANZINO E FONDUTA DI STRACCHINO DOP DELLA VAL BREMBANA

CASONCELLO FATTO IN CASA RIPIENO DI CAPPONE  
CON CREMA DI PARMIGIANO 36 MESI E TARTUFO NERO

LOMBO DI VITELLO CON SALSA AI PROFUMI NATALIZI,  
MOSTARDA CREMONESE E PURÈ DI PATATE

BUFFET DI DOLCI NATALIZI

CAFFÈ

DALLA \_\_\_\_\_

### **CANTINA**

Alsace Willm Cremant d'Alsace Brut

Pinot nero – Cantina Terlano

Moscato Biologico Akoya – Cantina Le Corne

Acqua naturale e gasata

→ **Euro 110 p.p.**

# L'OFFICINA

---

## PRANZO DI NATALE



---

NO LATTOSIO

---

FLÛTE DI BENVENUTO  
CON SALMONE MARINATO ALLA BARBABIETOLA E BURRATA

RISOTTO CARNAROLI RISERVA GALLO CON CREMA DI CARCIOFI,  
TARTARE DI BRANZINO E OLIO AROMATIZZATO AL ROSMARINO

CASONCELLO FATTO IN CASA RIPIENO DI CAPPONE  
CON CREMA ALLA RAPA ROSSA E TARTUFO NERO

LOMBO DI VITELLO CON SALSA AI PROFUMI NATALIZI,  
MOSTARDA CREMONESE E PURÈ DI PATATE

BUFFET DI DOLCI NATALIZI

CAFFÈ

DALLA 

---

### **CANTINA**

Alsace Willm Cremant d'Alsace Brut  
Pinot nero - Cantina Terlano  
Moscato Biologico Akoya - Cantina Le Corne  
Acqua naturale e gasata

→ **Euro 110 p.p.**

# L'OFFICINA

---

## PRANZO DI NATALE



---

VEGETARIANO

---

FLÛTE DI BENVENUTO  
BURRATA, COULIS DI PEPERONE ROSSO E NOCCIOLE TOSTATE

RISOTTO CARNAROLI RISERVA GALLO CON CREMA DI CARCIOFI  
E FONDUTA DI STRACCHINO DELLA VAL BREMBANA

CASONCELLO RIPIENO DI RICOTTA DI BUFALA AFFUMICATA  
CON CREMA DI PARMIGIANO 36 MESI E TARTUFO NERO

UOVO COTTO A 62° CON CREMA DI PATATE E PROVOLA

BUFFET DI DOLCI NATALIZI

CAFFÈ

DALLA 

---

### **CANTINA**

Alsace Willm Cremant d'Alsace Brut

Pinot nero – Cantina Terlano

Moscato Biologico Akoya – Cantina Le Corne

Acqua naturale e gasata

→ **Euro 110 p.p.**

# L'OFFICINA

---



## PRANZO DI NATALE

---

GLUTEN FREE

---

FLÛTE DI BENVENUTO  
SALMONE MARINATO ALLA BARBABIETOLA  
CON BAVARESE AL BLU DI BUFALA

RISOTTO CARNAROLI RISERVA GALLO CON CREMA DI CARCIOFI,  
TARTARE DI BRANZINO E FONDUTA DI STRACCHINO DOP DELLA VAL BREMBANA

CASONCELLO FATTO IN CASA RIPIENO DI CAPPONE  
CON CREMA DI PARMIGIANO 36 MESI E TARTUFO NERO

LOMBO DI VITELLO CON SALSA AI PROFUMI NATALIZI,  
MOSTARDA CREMONESE E PURÉ DI PATATE

BUFFET DI DOLCI NATALIZI  
CAFFÈ

DALLA 

---

### **CANTINA**

Alsace Willm Cremant d'Alsace Brut  
Pinot nero – Cantina Terlano  
Moscato Biologico Akoya – Cantina Le Corne  
Acqua naturale e gasata

→ **Euro 110 p.p.**

# L'OFFICINA

---

## PRANZO DI NATALE



---

### MENU BAMBINI

---

CULATTA CON GNOCCO FRITTO

RISOTTO ALLA PARMIGIANA

CASONCELLO ALLA BERGAMASCA

PAILLARD DI VITELLO AL ROSMARINO  
CON PURÉ DI PATATE

BUFFET DI DOLCI NATALIZI E TORTA

→ **Bambini fino a 3 anni: gratuiti (con seggiolone e senza mise en place)**

→ **Bambini da 4 anni a 10 anni: sconto del 50% con menu dedicato e mise en place adulto**

→ **Bambini oltre i 10 anni: prezzo menu adulti**



### **Contatti - Ristorante L'Officina**

Via Padergnone, 52

Grassobbio (BG)

+39 035.58.70.91

+39 335.80.90.570

[info@ristorantelofficina.it](mailto:info@ristorantelofficina.it)

[ristorantelofficina.it](http://ristorantelofficina.it)