
**SAN SILVESTRO
AD ASTINO**

2024 - 2025



IL TUO CAPODANNO
CON L'OFFICINA

L'OFFICINA

APERITIVO

OSTRICHE DELLA NORMANDIA

BAVARESE AI FUNGHI PORCINI SU BLINIS
ALL'OLIO DEL GARDA

TARTARE DI MANZETTA PRUSSIANA
IN SALSA FRANCESE

DALLA

CANTINA

Bortolomiol

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

CENA PLACÉE

BATTUTA DI BRANZINO IN BRODETTO
LEGGERMENTE AFFUMICATO,
MAIONESE ALLA SOIA E POLVERE DI LAMPONI

MOUSSE DI FOIE GRAS CON COMPOSTA
DI CIPOLLE CARAMELLATE, CREMA AL LEMONGRASS
E PAN BRIOCHE ALL'ARANCIO

RISOTTO CARNAROLI CON GIN MARE
E BALSAMO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO

TRANCIO DI CERNIA BIANCA DI SARDEGNA
PESCATA ALL'AMO CON RÖSTI DI PATATE
E CREMA DI CARCIOFO ALLA LIQUIRIZIA

MOUSSE AI DUE CIOCCOLATI
CON CREMA ALLO ZAFFERANO
E CANNELLA SU CRUMBLE MANDORLATO

DALLA

CANTINA

Terlano

Terlaner DOC

Terlano

Pinot Nero DOC

BRINDISI DI MEZZANOTTE

Bortolomiol

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

IL PRIMO ASSAGGIO DELL'ANNO

LENTICCHIE CON COTECHINO

PIZZA GOURMET

KRAPFEN CALDI CON MARMELLATA,
CIOCCOLATO E CREMA

DALLE 00.00 ALLE 3.00

OPEN BAR CON DJ SET

Acqua minerale e soft drink

UNA CONSUMAZIONE A SCELTA TRA:

Bortolomiol

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Negroni

Gin Tonic

Moscow Mule

→ **Euro 130 p.p.** con acqua, caffè e vino in abbinamento

L'OFFICINA

CENA PLACÉE

SENZA GLUTINE

BATTUTA DI BRANZINO IN BRODETTO LEGGERMENTE AFFUMICATO,
MAIONESE ALLA SOIA E POLVERE DI LAMPONI

MOUSSE DI FOIE GRAS CON COMPOSTA DI CIPOLLE CARAMellate,
CREMA AL LEMONGRASS E PAN BRIOCHE ALL'ARANCIO

RISOTTO CARNAROLI CON GIN MARE
E BALSAMO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO

TRANCIO DI CERNIA BIANCA DI SARDEGNA PESCATA ALL'AMO
CON ROSTI DI PATATE E CREMA DI CARCIOFO ALLA LIQUIRIZIA

MOUSSE AI DUE CIOCCOLATI CON CREMA ALLO ZAFFERANO
E CANNELLA SU CRUMBLE MANDORLATO

DALLA

CANTINA

Terlano
Terlaner DOC

Terlano
Pinot Nero DOC

→ **Euro 130 p.p.** con acqua, caffè e vino in abbinamento

L'OFFICINA

CENA PLACÉE

SENZA LATTOSIO

BATTUTO DI BRANZINO IN BRODETTO LEGGERMENTE AFFUMICATO,
MAIONESE ALLA SOIA E POLVERE DI LAMPONI

CREMA DI LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO
CON CUBO DI COTECHINO CREMONESE E CIPOLLA CARAMELLATA

RISOTTO CARNAROLI CON GIN MARE
E BALSAMO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO
(MANTECATO CON BURRO LACTOSE FREE)

TRANCIO DI CERNIA BIANCA DI SARDEGNA PESCATA ALL'AMO
CON RÖSTI DI PATATE E CREMA DI CARCIOFO ALLA LIQUIRIZIA

CREMOSO AL LATTE DI MANDORLA
CON CRUMBLE ALLO ZAFFERANO E LAMPONI

DALLA

CANTINA

Terlano
Terlaner DOC

Terlano
Pinot Nero DOC

→ **Euro 130 p.p.** con acqua, caffè e vino in abbinamento

L'OFFICINA

CENA PLACÉE

VEGETARIANO

BATTUTO DI CAVOLFIORRE IN BRODETTO LEGGERMENTE AFFUMICATO,
MAIONESE ALLA SOIA E POLVERE DI LAMPONI

OVO "LE SELVAGGE" POCHÉ, CREMA E CHIPS DI TOPINAMBUR
CON FONDUTA DI TALEGGIO AL TARTUFO NERO DI NORCIA

RISOTTO CARNAROLI CON GIN MARE,
CREMA AL LEMONGRASS E ZESTE DI ARANCIA

MILLEFOGLIE DI ZUCCA MARINATA E PORCINI,
SCAGLIE DI MONTASIO STRAVECCHIO E POLVERE DI TARTUFO NERO

MOUSSE AI DUE CIOCCOLATI CON CREMA
ALLO ZAFFERANO E CANNELLA SU CRUMBLE MANDORLATO

DALLA

CANTINA

Terlano
Terlaner DOC

Terlano
Pinot Nero DOC

→ **Euro 130 p.p.** con acqua, caffè e vino in abbinamento

L'OFFICINA

CENA PLACÉE

MENU DEI BAMBINI

CULATTA CON GNOCCO FRITTO

RISOTTO ALLA PARMIGIANA
OPPURE CASONCELLI ALLA BERGAMASCA

PAILLARD DI VITELLO AL ROSMARINO CON PURÈ DI PATATE
OPPURE COTOLETTA DI POLLO CON PURÈ DI PATATE

TIRAMISÙ

- **Bambini fino ai 3 anni:** GRATUITI CON SEGGIOLONE E SENZA MISE EN PLACE
 - **BAMBINI DA 4 AI 10 ANNI:** € 60,00 CON MISE EN PLACE
 - **BAMBINI SOPRA I 10 ANNI:** € 110
-



CONTATTI

Ristorante L'Officina

Via Padergnone, 52
Grassobbio (BG)
+39 035.58.70.91
+39 335.80.90.570
info@ristorantelofficina.it

ristorantelofficina.it