

LA NOTTE DEI DESIDERI

Addio 2025
Benvenuto 2026



IL TUO CAPODANNO
CON L'OFFICINA

L'OFFICINA

APERITIVO DI ACCOGLIENZA

BAGÖSS E TARTUFO NERO (1,3,7)

GAMBERO E TALEGGIO (2,4,7,14)

MAIS CON PANCETTA E MIELE (1,3,7)

DALLA

CANTINA

Flûte di Albis Prima Cuvée
dalla Cantina Bellenda

CENA AL TAVOLO

FUNGO CARDONCELLO ALLA BRACE CON CREMA
DI PATATE, FONTINA VALDOSTANA DOP E POLVERE
DI SAURIS (7)

BATTUTO DI FASSONA CON ERBORINATO DI CAPRA,
LAMPONI E PEPE DI SICHUAN (7,10)

RISOTTO ALLO CHAMPAGNE, CACIO DI AFRODITE E PEPE
DELLA TASMANIA (7,9,12)

RICCIOLA DEL GIAPPONE, BAVARESE AL PEPERONE
ROSSO, CLOROFILLA DI CORIANDOLO
E SALSA ZAFFERANO (4,9,14)

CIOCCOLATO BIANCO, LIME CARAIBICO, FROLLA ALLA
FAVA DI TONKA E LENTICCHIE SOFFIATE (1,3,7,8)

ACQUA E CAFFÈ

ABBINAMENTI VINI

Antipasti

Terlano, Pinot Bianco DOC

Primo e Secondo

Olivini, Lugana DOC

BRINDISI DI MEZZANOTTE

Con Spumante

DOPO LA MEZZANOTTE

LENTICCHIE E COTECHINO (9)

PIZZETTE DI LIEVITO MADRE (1,7)

KRAPFEN CALDI CON CREMA, MARMELLATA
E CIOCCOLATO (1,3,7)

→ Prezzo 150 p.p.

L'OFFICINA

VEGETARIANO

Addio 2025
Benvenuto 2026

CENA AL TAVOLO

FUNGO CARDONCELLO ALLA BRACE CON CREMA
DI PATATE, FONTINA VALDOSTANA DOP E POLVERE
DI ROSMARINO (7)

ZUCCA, PROVOLONE, CASTAGNE E LIQUIRIZIA (7,9,14)

RISOTTO ALLO CHAMPAGNE, CACIO DI AFRODITE
E PEPE DELLA TASMANIA (7,9,12)

CARCIOFO ALLA GIUDIA CON CREMA DI ASIAGO DOP
E PUREA DI PATATE ALLA CASTAGNA (1,7,11)

CIOCCOLATO BIANCO, LIME CARAIBICO,
FROLLA ALLA FAVA DI TONKA E LENTICCHIE SOFFIATE (1,3,7,8)

ACQUA E CAFFÈ

ABBINAMENTI VINI

Antipasti

Terlano, Pinot Bianco DOC

Primo e Secondo

Olivini, Lugana DOC

BRINDISI DI MEZZANOTTE

Con Spumante

L'OFFICINA

SENZA GLUTINE

Addio 2025
Benvenuto 2026

CENA AL TAVOLO

FUNGO CARDONCELLO ALLA BRACE CON CREMA DI PATATE, FONTINA VALDOSTANA DOP E POLVERE DI SAURIS (7)

BATTUTO DI FASSONA CON ERBORINATO DI CAPRA, LAMPONI E PEPE DI SICHUAN (7,10)

RISOTTO ALLO CHAMPAGNE, CACIO DI AFRODITE E PEPE DELLA TASMANIA (7,9,12)

RICCIOLA DEL GIAPPONE, BAVARESE AL PEPERONE ROSSO, CLOROFILLA DI CORIANDOLO E SALSA ZAFFERANO (4,9,12)

CIOCCOLATO BIANCO, LIME CARAIBICO E LENTICCHIE SOFFIATE (3,7,8)

ACQUA E CAFFÈ

ABBINAMENTI VINI

Antipasti

Terlano, Pinot Bianco DOC

Primo e Secondo

Olivini, Lugana DOC

BRINDISI DI MEZZANOTTE

Con Spumante

L'OFFICINA

SENZA LATTOSIO

Addio 2025
Benvenuto 2026

CENA AL TAVOLO

FUNGO CARDONCELLO ALLA BRACE CON CREMA
DI PATATE, FONTINA VALDOSTANA DOP E POLVERE
DI SAURIS (7)

BATTUTO DI FASSONA CON LAMPONI E PEPE DI SICHUAN (10)

RISOTTO ALLO CHAMPAGNE, PARMIGIANO REGGIANO
E PEPE DELLA TASMANIA (9,12)

RICCIOLA DEL GIAPPONE, BAVARESE AL PEPERONE ROSSO,
CLOROFILLA DI CORIANDOLO E SALSA ZAFFERANO (4,9,14)

ESSENZA ALLA NOCCIOLA, RIBES
E CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA (3,8)

ACQUA E CAFFÈ

ABBINAMENTI VINI

Antipasti

Terlano, Pinot Bianco DOC

Primo e Secondo

Olivini, Lugana DOC

BRINDISI DI MEZZANOTTE

Con Spumante

L'OFFICINA

ALLERGENI

CAPODANNO 2026

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.

1. GLUTINE
2. CROSTACEI E DERIVATI
3. UOVA
4. PESCE E DERIVATI
5. ARACHIDI E DERIVATI
6. SOIA E DERIVATI
7. LATTE E DERIVATI
8. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E DERIVATI
14. MOLLUSCHI E DERIVATI



CONTATTI

Ristorante L'Officina

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

ristorantelofficina.it