L'OFFICINA
NUOVA CUCINA ITALIANA

GRAN FINALE A TAVOLA

CAPODANNO 2027



L'OFFICINA

Per i progetti realizzati e per quelli che hanno cambiato strada. Per le belle notizie, gli incontri inattesi e tutto quello che porteremo con noi.

L'ultimo brindisi dell'anno è anche un modo per ripensare a ciò che è stato, prima di lasciare spazio a quello che verrà.

2027

AL WINTER GARDEN HOTEL, QUESTO MOMENTO SI CHIAMA **GRAN FINALE.**

L'OFFICINA

MENÙ DEGUSTAZIONE

ENTRÉE DELLO CHEF E FLÛTE DI BENVENUTO

GAMBERO CROCCANTE CON MAIONESE
AGRODOLCE E LIQUIRIZIA

PATÉ DI FOIE GRAS CON CUORE DI CIPOLLA
CARAMELLATA AL LAMPONE E PAN BRIOCHE
ALLE CASTAGNE

CEVICHE DI RICCIOLA GIAPPONESE CON CAVIALE
DI LIMONE, CIALDA DI RISO CROCCANTE
AL CARDAMOMO E POLVERE DI POMODORINO

RISOTTO CARNAROLI AL TARTUFO NERO,
CREMA DI SPINACINO, MANZO BRASATO
E CRUMBLE CROCCANTE

FILETTO DI CERNIA SCOTTATO AL TIMO CON CREMA
DI ZUCCA E PERLAGE DI ACETO BALSAMICO

ZABAIONE, CANTUCCI E GELATO ALLA VANIGLIA

ACQUA E CAFFÈ

ABBINAMENTI VINI

ANTIPASTI
SOLIVE, FRANCIACORTA BRUT DOCG

PRIMO E SECONDO
VARVAGLIONE, ROSATO NEGROAMARO

SU RICHIESTA
TERLANO, PINOT NERO

BRINDISI DI MEZZANOTTE
SPUMANTE

ORE 01:00
LENTICCHIE E COTECHINO

→ **Euro 150 p.p.**

L'OFFICINA

VEGETARIANO

ENTRÉE DELLO CHEF E FLÛTE DI BENVENUTO

MILLEFOGLIE DI PATATE AL TIMO CON MAIONESE AGRODOLCE E LIQUIRIZIA

HUMMUS DI CECI CON CARCIOFO, MARMELLATA DI CIPOLLE E PAN BRIOCHE ALLA CASTAGNA

CARPACCIO DI BARBABIETOLA MARINATO ALL'ANETO CON VEGAN CHEESE E CHIPS DI RISO

RISOTTO CARNAROLI AL TARTUFO NERO CON CREMA DI SPINACINO E CRUMBLE CROCCANTE

VERZA RIPIENA DI PANE E UVETTA CON CREMA DI ZUCCA E RIDUZIONE DI VINO ROSSO

ZABAIONE CON CANTUCCI E GELATO ALLA VANIGLIA

CAFFÈ E ACQUA

ABBINAMENTI VINI

ANTIPASTI
SOLIVE, FRANCIACORTA BRUT DOCG

PRIMO E SECONDO
VARVAGLIONE, ROSATO NEGROAMARO

SU RICHIESTA
TERLANO, PINOT NERO

BRINDISI DI MEZZANOTTE
SPUMANTE

→ **Euro 150 p.p.**

L'OFFICINA

SENZA GLUTINE

ENTRÉE DELLO CHEF E FLÛTE DI BENVENUTO

GAMBERO AL VAPORE CON MAIONESE AGRODOLCE
E LIQUIRIZIA

PATÉ DI FOIE GRAS CON CUORE DI CIPOLLA
CARAMELLATA AL LAMPONE

CEVICHE DI RICCIOLA GIAPPONESE
CON CAVIALE DI LIMONE, CIALDA DI RISO
CROCCANTE AL CARDAMOMO E POLVERE
DI POMODORINO

RISOTTO CARNAROLI AL TARTUFO NERO,
CREMA DI SPINACINO E MANZO BRASATO

FILETTO DI CERNIA SCOTTATO AL TIMO
CON CREMA DI ZUCCA E PERLAGE
DI ACETO BALSAMICO

MORBIDO ALLO YUZU E LIME

CAFFÈ E ACQUA

ABBINAMENTI VINI

ANTIPASTI
SOLIVE, FRANCIACORTA BRUT DOCG

PRIMO E SECONDO
VARVAGLIONE, ROSATO NEGROAMARO

SU RICHIESTA
TERLANO, PINOT NERO

BRINDISI DI MEZZANOTTE
SPUMANTE

→ **Euro 150 p.p.**

L'OFFICINA

SENZA LATTOSIO

ENTRÉE DELLO CHEF E FLÛTE DI BENVENUTO

GAMBERO CROCCANTE CON MAIONESE
AGRODOLCE E LIQUIRIZIA

HUMMUS DI CECI CON CARCIOFO, MARMELLATA
DI CIPOLLE

CEVICHE DI RICCIOLA GIAPPONESE CON CAVIALE
DI LIMONE, CIALDA DI RISO CROCCANTE
AL CARDAMOMO E POLVERE DI POMODORINO

RISOTTO CARNAROLI LACTOSE FREE AL TARTUFO
NERO, CREMA DI SPINACINO, MANZO BRASATO
E CRUMBLE CROCCANTE

FILETTO DI CERNIA SCOTTATO AL TIMO CON CREMA
DI ZUCCA E PERLAGE DI ACETO BALSAMICO

MORBIDO ALLO YUZU E LIME

ABBINAMENTI VINI

ANTIPASTI
SOLIVE, FRANCIACORTA BRUT DOCG

PRIMO E SECONDO
VARVAGLIONE, ROSATO NEGROAMARO

SU RICHIESTA
TERLANO, PINOT NERO

BRINDISI DI MEZZANOTTE
SPUMANTE

→ **Euro 150 p.p.**



CONTATTI

RISTORANTE L'OFFICINA

Via Padergnone, 52
Grassobbio (BG)
+39 035 587091
+39 335 8090570
info@ristorantelofficina.it

ristorantelofficina.it