

MENU




**L'OFFICINA**  
NUOVA CUCINA ITALIANA

---

 Piatto vegetariano | Vegetarian dish

---

 Piatto vegano | Vegan dish

---

 Piatto senza glutine | Gluten free

---

**Tempura di verdure di stagione  
con salsa di soia agli agrumi**

• •

Tempura of seasonal vegetables  
with citrus-flavoured soy sauce



euro 10

**Polpo croccante in cottura Sous Vide  
con crema di zucca e porro glassato**

• •

Crispy sous-vide octopus  
with cream of pumpkin and glazed leek



euro 14

**Tartare di tonno rosso  
con melanzana e guacamole**

• •

Bluefin tuna tartare  
with aubergine and guacamole



euro 15

**Prosciutto crudo di Sauris 24 mesi e gnocco fritto  
con la nostra giardiniera**

• •

Sauris prosciutto aged 24 months accompanied  
by a fried dumpling with house-pickled vegetables

euro 14

**Selezione di formaggi vaccini e di capra a km 0**

• •

Selection of km 0 cow and goat cheese



euro 12

**Spaghettoni Monograno Felicetti,  
con alici e Colatura di Cetara Armatore  
e pomodoro datterino**

• •

Monograno Felicetti Spaghettoni  
with anchovies, Cetara's Armatore anchovy extract  
and datterino tomatoes

euro 14

**Paccheri di Gragnano al pomodoro  
del Piennolo del Vesuvio, basilico e burrata d'Andria**



• •

Paccheri di Gragnano pasta with Piennolo del Vesuvius  
tomatoes, basil and Burrata d'Andria

euro 12

**Fusilloni Vicidomini cacio e pepe  
con guanciale**

• •

'Cacio e pepe' made with Vicidomini Fusilloni pasta,  
guanciale, cheese and pepper

euro 12

**Risotto Carnaroli Riserva San Massimo  
al Formai de Mut 24 mesi di Latteria Sociale  
di Branzi e polvere di funghi porcini**



• •

Carnaroli Riserva San Massimo Risotto with Latteria  
Sociale di Branzi's 24-month Formai de Mut cow  
cheese and porcini mushroom powder

euro 12

**Casoncelli della tradizione bergamasca**

• •

Traditional Bergamo Casoncelli stuffed pasta

euro 12

**Crema di ceci con gamberi\* e pomodorini confit**

• •

Cream of chickpea with prawns\*  
served with a cherry tomato confit

euro 11

**Cotoletta di vitello alla milanese  
con purea di patate di Martinengo**

*Nodino da 400 gr. da carré di vitello nazionale selezionato  
e frollato minimo 4 settimane dalla Macelleria "Da Pinuccio" di Merate*

• •

Milanese-style breaded veal cutlet  
with mashed Martinengo potatoes

*Choice 400-gram Italian veal loin aged for a minimum of 4 weeks,  
from the "Da Pinuccio" Butcher in Merate*

euro 22

**Tagliata di Fassona Piemontese con Grana  
Padano, patate e chutney di pomodoro**



• •

Sliced Fassona Piemontese steak with Grana Padano,  
potatoes and tomato chutney

euro 18

**Filetto di Mora Romagnola  
cotto a bassa temperatura, con speck  
del Trentino e cicoria ripassata**



• •

Mora Romagnola pork fillet  
cooked at low temperature  
and served with Trentino speck and chicory sauté

euro 15

**Salmone Loch Fyne selvaggio di fiordi scozzesi  
con insalatina di indivia, uvetta e noci**

• •

Wild Loch Fyne salmon sourced from Scottish fjords  
and accompanied by endive salad, raisins and walnuts

euro 17

**Filetto di branzino al Valcalepio con caponatina  
di verdure e mandorle**



• •

Valcalepio-style sea bass fillet with vegetable caponata  
and almonds

euro 18

**Crostatina con frutta fresca  
e crema alla vaniglia del Madagascar**

• •

Tart with fresh fruit  
and Madagascar vanilla cream

euro 8

**Cheesecake al caramello salato  
e burro di arachidi**

• •

Salted caramel and peanut butter cheesecake

euro 7

**Sfoglia con mele caramellate, cannella  
e gelato alla crema**

• •

Pastry with caramelised apples, cinnamon  
and cream gelato

euro 7

**Il Tiramisù de L'Officina**

• •

Tiramisù by L'Officina

euro 6

**Tagliata di frutta autunnale con gelato al fico**

• •

Autumn fruit slice with fig gelato

euro 7



---

**Acqua minerale 65 cl.**

• •

Mineral Water 65 cl.

euro 3

---

**Vino al bicchiere della nostra selezione**

• •

Wine by the glass from our selection

euro 5 / 10

---

**Birra in bottiglia 33 cl.**

• •

Beer (bottle) 33 cl.

euro 5

---

**Birra in bottiglia 50 cl.**

• •

Beer (bottle) 50 cl.

euro 7

---

**Birra in bottiglia 66 cl.**

• •

Beer (bottle) 66 cl.

euro 8

---

**Soft Drink**

• •

Soft Drinks

euro 4

---

**Caffè espresso o americano**

• •

Espresso or American coffee

euro 2

---

**Caffè decaffeinato, orzo o corretto**

• •

Decaffeinated, barley or proper coffee

euro 3

---

**Cappuccino**

• •

Cappuccino

euro 3

---

**Infusi e tè**

• •

Infusions and tea

euro 5

---

**Coperto**

• •

Cover charge

euro 3

---

---

## **ALLERGENI**

### **ALLERGENS**

---

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.

**\* PRODOTTI SURGELATI/ABBATTUTI**  
Secondo le disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o, nel caso di pesce destinato a essere consumato crudo o poco cotto, sottoposti - da freschi - ad abbattimento di temperatura come da regolamento europeo 853/2004. Il personale sarà lieto di fornirvi ogni ragguaglio in merito.



Dear Guest, if you have allergies, intolerances or special dietary needs, ask for information to our staff on ingredients, drinks and allergens that may be present in the preparations. We'll give you all the information you need and we will help you in the best way.

**\* FROZEN/FLASH-FROZEN PRODUCTS**  
According to market availability, some products may be frozen at the source or, for fish destined to be consumed raw or slightly cooked, may be flash-frozen from fresh pursuant to European regulation 853/2004. Our staff is happy to offer further details to this regard.

---