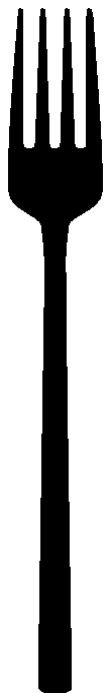


MENU DEGUSTAZIONE



MENU DEGUSTAZIONE MARE SEAFOOD TASTING MENU

Gnocchi di patate rosse con crema di asparagi e tartare di scampi *

• •

Red potato dumplings with asparagus cream and scampi tartare*

Baccalà mantecato con polenta integrale

• •

Creamed salted codfish with wholemeal polenta



Essenza alla mandorla

• •

Almond essence


€ 30 a persona vini esclusi
€ 30 per person excluding wine


* PRODOTTI SURGELATI/ABBATTUTI / FROZEN/FLASH-FROZEN PRODUCTS



L'OFFICINA
NUOVA CUCINA ITALIANA

PRENOTA IL TUO TAVOLO
BOOK YOUR TABLE

 Piatto vegetariano | Vegetarian dish

 Piatto senza glutine | Gluten free

MENU DEGUSTAZIONE



MENU DEGUSTAZIONE TERRA MEAT TASTING MENU

Risotto al latte fresco mantecato al Bagos con riduzione al brasato

• •

Fresh-milk risotto creamed with Bagos cheese
and a braised reduction



Coniglio della tradizione bergamasca con purè di patate di Martinengo

• •

Traditional Bergamo rabbit with Martinengo puréed potatoes

Cre moso alla nocciola del Piemonte con gelato al cioccolato fondente

• •


Piedmont hazelnut cream with dark chocolate ice cream

€ 30 a persona vini esclusi
€ 30 per person excluding wine



PRENOTA IL TUO TAVOLO
BOOK YOUR TABLE

 Piatto vegetariano | Vegetarian dish

 Piatto senza glutine | Gluten free
