

# MENU DEGUSTAZIONE



---

## DEGUSTAZIONE DEI SAPORI TIPICI TASTING MENU OF TRADITIONAL FLAVOURS

---

### **Vellutata di fagioli cannellini con frutti di mare, pesto di basilico e menta e anacardi tostati**

• •

Pureed cannellini beans with seafood, with a pesto of basil, mint and toasted cashews

---

### **Tagliolini al nero di seppia con crema di datterino leggermente piccante, con totanetti e carciofi**

• •

Tagliolini noodles in squid ink with a slightly spicy cream of grape tomatoes, baby flying squid and artichokes

---

### **Filetto di pesce persico alla milanese con polenta di mais spinato all'olio EVO e crema di carpione**

• •

Milanese-style perch fillet with polenta made with "spinato" (prickly) maize with extra virgin olive oil and a marinade cream

---

### **Dessert alla carta**

• •

Desserts à la carte

---



# MENU DEGUSTAZIONE



---

## DEGUSTAZIONE DEI SAPORI TIPICI TASTING MENU OF TRADITIONAL FLAVOURS

---

### Uova Bio di montagna all'occhio di bue con Taleggio DOP bergamasco e finferli remosi

• •

Fried organic eggs from the mountains with Bergamo-area PDO Taleggio and creamy chanterelle mushrooms

---



### Risotto Carnaroli in crema di zucca mantovana e fonduta di Provolone Valpadana DOP

• •

Carnaroli risotto in a cream of Mantuan pumpkin and Provolone Valpadana PDO fondue

---



### Guancia di manzo brasata al Valcalepio con purea di patate

• •

Beef jowl braised with Valcalepio wine and pureed potatoes

---



### Tiramisù de L'Officina

• •

L'Officina's Tiramisù

---



**PRENOTA IL TUO TAVOLO**  
BOOK YOUR TABLE



Piatto vegetariano | Vegetarian dish



Piatto senza glutine | Gluten free

---