

MENU



L'OFFICINA
NUOVA CUCINA ITALIANA



Piatto senza glutine | Gluten free

**Carpaccio di gambero rosa, stracciatella,
scorze d'arancia e puntarelle**

• •

Pink shrimp carpaccio, buffalo stracciatella cheese,
orange rind and chicory

euro 15

**Saint-Jacques, hummus di ceci, topinambur
croccante e panna acida allo zafferano**

• •

Saint-Jacques king scallops, chickpea hummus,
crispy Jerusalem artichokes and sour cream with saffron

euro 15

**Ovo bio di montagna pochè a 62°, punte di
asparago e pane di segale al burro di Normandia,
salsa bernese e riduzione di cavolo cappuccio**

• •

Mountain raised organic egg poached at 62°, asparagus
tips and rye bread with Normandy butter, Bernese sauce
and savoy cabbage reduction

euro 13

**Selezione di formaggi di capra
caseificio "Lavalattea"**

*(un prestigioso secondo posto al World Cheese Awards - il più
importante concorso internazionale di produttori di formaggio)*

Piatto East Lombardy

• •

Selection of "Lavalattea" goat cheeses

*(a prestigious second place at the World Cheese Awards - the most important
international cheese manufacturers competition)*

East Lombardy dish

euro 14

**Patè di foie gras su pan brioche all'arancia
e petto d'anatra affumicato alle erbe
con sorbetto al mango**

• •

Foie gras patè on orange flavoured brioche
and herb smoked duck breast with mango sorbet

euro 16

**Tortelli 28 tuorli alle erbe e ricotta di bufala
con crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi
e perlage di aceto balsamico di Modena**

• •

28 egg yolk tortelli with herbs and buffalo cheese ricotta
with 36 month Parmigiano Reggiano cream
and perlage of balsamic vinegar of Modena

euro 15

**Il Milanese nello spaghetti: mantecato alla crema
di zafferano con osso buco di vitello e gremolada**

• •

Spaghetti Milanese style: served with saffron cream
with knuckle of veal and gremolada

euro 15

**Gnocchi di patate con fonduta di Gorgonzola DOP,
tartare di salmone marinato e porro in polvere**

• •

Potato gnocchi with Gorgonzola PDO fondue,
marinated salmon tartar and leek powder

euro 15

**Risotto Carnaroli "Gran Riserva Gallo"
alla robiola orobica con animelle di vitello
all'aceto balsamico "Tenuta degli Angeli"**



Piatto East Lombardy

• •

"Gran Riserva Gallo" carnaroli risotto
with Bergamo robiola, veal sweetbreads
with "Tenuta degli Angeli" balsamic vinegar

East Lombardy dish

euro 15

**Paccheri neri ai ricci di mare del Mediterraneo,
pomodorini gialli e pesto di basilico**

• •

Seppia black paccheri pasta with Mediterranean sea
urchins, yellow baby tomatoes and basil pesto

euro 18

Casoncelli alla bergamasca in chiave moderna

• •

Bergamo style casoncelli with a modern twist

euro 12

**Carrè di maialino da latte
con cotenna croccante, salsa alla senape di Dijon,
pak choi e liquirizia in polvere**



• •

Saddle of suckling pig with pork cracklings, Dijon mustard sauce, pak choi and licorice powder

euro 18

**Petto e lollipop di quaglia, il suo uovo
con Trevisano tardivo, polenta croccante
e riduzione al Barolo**

• •

Quail breast and lollipop, its egg with late-summer Treviso radicchio salad, crispy polenta and Barolo wine reduction

euro 20

**Filetto di manzetta prussiana,
fonduta di Toma di Gressoney al ginepro
e purea di parmentier**



• •

Fillet of Prussian beef, Gressoney Toma cheese fondue with juniper and Parmentier puree

euro 25

**Cotto crudo di ricciola del Mediterraneo
al timo limone, melanzane e menta,
porro caramellato e balsamo di gambero rosso**



• •

Mediterranean amberjack crudité with lemon thyme, eggplant and mint, caramelised leek and red shrimp reduction

euro 20

**Filetto di pescatrice all'olio extravergine,
chorizo iberico, patata americana croccante,
crema di piselli e gel di mango**



• •

Fillet of anglerfish with extra virgin olive oil, Iberian chorizo, crispy American potatoe, cream of peas and mango gel

euro 18

Patè di foie gras su pan brioche all'arancia e petto d'anatra affumicato alle erbe con sorbetto al mango

• •

Foie gras patè on orange flavoured brioche and herb smoked duck breast with mango sorbet

Risotto Carnaroli "Gran Riserva Gallo" alla robiola orobica con animelle di vitello all'aceto balsamico "Tenuta degli Angeli"

• •

"Gran Riserva Gallo" carnaroli risotto with Bergamo robiola, veal sweetbreads with "Tenuta degli Angeli" balsamic vinegar



Carrè di maialino da latte con cotenna croccante, salsa alla senape di Dijon, pack choi e liquirizia in polvere

• •

Saddle of suckling pig with pork cracklings, Dijon mustard sauce, pak choy and licorice powder



Mango, mascarpone e passion fruit

• •

Mango, mascarpone and passion fruit

Caffè e piccola pasticceria

• •

Coffee and small assorted pastries

€ 50 a persona vini esclusi - Minimo 2 pax
€ 50 per person excluding wine - Minimum 2 pax

**Carpaccio di gambero rosa, stracciatella,
scorze d'arancia e puntarelle**

• •

Pink shrimp carpaccio, buffalo stracciatella cheese,
orange rind and chicory

**Paccheri neri ai ricci di mare del Mediterraneo,
pomodorini gialli e pesto di basilico**

• •

Seppia black paccheri pasta with Mediterranean sea urchins,
yellow baby tomatoes and basil pesto

**Cotto crudo di ricciola del Mediterraneo al timo limone,
melanzane e menta, porro caramellato
e balsamo di gambero rosso**

• •

Mediterranean amberjack crudité with lemon thyme,
eggplant and mint, caramelised leek
and red shrimp reduction

Il Lampone nelle sue forme

• •

Il Lampone - assorted raspberries delicacy

Caffè e piccola pasticceria

• •

Coffee and small assorted pastries

€ 50 a persona vini esclusi - Minimo 2 pax
€ 50 per person excluding wine - Minimum 2 pax

Il Lampone nelle sue forme

• •

Il Lampone - assorted raspberries delicacy

euro 8

Cioccolato bianco, limone e basilico

• •

White chocolate, lemon and basil

euro 8

**Frangipane con pralinato alla mandorla
e gelato alla nocciola del Piemonte**

• •

Frangipane with almond praline
and Piedmont hazelnut ice cream

euro 8

Tiramisù

• •

Tiramisù

euro 7

Mango, mascarpone e passion fruit

• •

Mango, mascarpone and passion fruit

euro 8

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 66 cl.

• •

Beer (bottle) 66 cl. euro 9

Birra artigianale in bottiglia 33 cl.

• •

Home brewed beer (bottle) 33 cl. euro 7

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.
