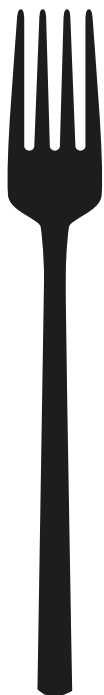


MENU DEGUSTAZIONE



DEGUSTAZIONE DEI SAPORI TIPICI
TASTING MENU OF TRADITIONAL FLAVOURS

**Scaloppa di foie gras caramellata su pan brioche
al burro salato, riduzione al Valcalepio Rosso
e gelato al mandarino**

• •

Caramelized foie gras escalope on salty butter croissant,
reduction of Valcalepio red wine and mandarin ice cream

**Risotto Carnaroli Riserva Gallo con crema di zucca mantovana,
fonduta di Provolone Valpadana DOP e polvere di liquirizia**

• •

Risotto with pumpkin cream, Provolone cheese fondue
and licorice powder



**Petto d'anatra scottato al burro con crema di sedano rapa,
broccolo romanesco e coulis di lampone**

• •

Butter seared duck breast with celeriac cream, Roman broccoli
and raspberry coulis

**Cake al marron glacé con mousse al tè Matcha
e gel al mandarino**

• •

Marron glacé cake with Matcha tea mousse and mandarin jelly



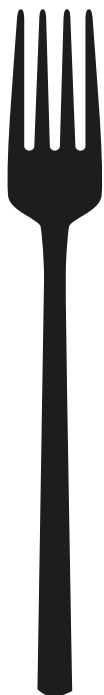
L'OFFICINA
NUOVA CUCINA ITALIANA

PRENOTA IL TUO TAVOLO
BOOK YOUR TABLE



Piatto senza glutine | Gluten free

MENU DEGUSTAZIONE



DEGUSTAZIONE DI MARE SEAFOOD TASTING MENU

Polpo del Mediterraneo alla maggiorana con crema di zucca mantovana, cipolla rossa marinata al lampone e polvere di amaretti



• •

Marjoram octopus with pumpkin cream, raspberry marinated red onions and almond biscuits powder

Linguine all'astice con pomodorini datterini e porro croccante

• •

Linguine with lobster, cherry tomatoes and crunchy leek

Filetto di pescatrice al timo con funghi porcini trifolati e crema di zucca

• •

Thyme monkfish fillet with sautéed Porcini mushrooms and pumpkin cream

Ganache al pistacchio con frolla croccante, pralinato alla noce pecan e cremino al cioccolato al latte

• •

Pistachio ganache with crunchy shortcrust pastry, pecan walnut praline and milk chocolate cremino
