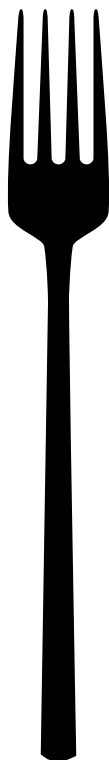


MENU



L'OFFICINA
NUOVA CUCINA ITALIANA



Piatto senza glutine | Gluten free

**Carpaccio di orata del Mar Tirreno con salsa
al frutto della passione, verdure in agrodolce
e melograno**



Sea bream carpaccio with passion fruit sauce, sweet and sour vegetables and pomegranate

euro 15

**Tempura di verdure di stagione con chutney
di piccadilly e maionese alla rapa rossa**

Seasonal vegetables tempura with cherry tomatoes chutney and beetroot mayonnaise

euro 13

**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

euro 15

**Uovo di montagna cotto a bassa temperatura
con crema di sedano rapa, castagne al burro,
fonduta di Taleggio DOP e crostini al sesamo**

Sous-vide egg served with a celeric cream, buttered chestnuts, Taleggio fondue and sesame croutons

euro 14

**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

euro 20

**Ravioli di pasta fresca al cacao
ripieni ai funghi porcini con fonduta di Bagòss
e granella di nocciole tostate del Piemonte**

Cocoa ravioli stuffed with porcini mushrooms,
Bagòss cheese fondue and toasted hazelnuts grain

euro 17

**Spaghettoni di Gragnano alla carbonara
con guanciale al pepe e pecorino Romano DOP**

Carbonara spaghetti with pepper, bacon
and sheep milk cheese

euro 16

**Linguine all'astice con pomodorini datterini
e porro croccante**

Linguine with lobster, cherry tomatoes and crunchy leek

euro 25

**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

euro 15



**Tagliolini di pasta fresca 28 tuorli al burro montato
e tartufo nero di Norcia**

Tagliolini with whipped butter and Italian black truffle

euro 18-25

Casoncelli alla bergamasca in chiave moderna

Bergamo style ravioli stuffed with meat and cheese served
with Parmesan fondue

euro 15

**Pluma di maialino Ibérico de Bellota
con purea di castagne e verdure al salto**



Pluma Ibérica pork with chestnut cream
and sautéed vegetables

euro 25

**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 broccolis and raspberry coulis

euro 21

**Brasato di manzo al Valcalepio Rosso
con polenta bergamasca "Azienda Agricola Riboli"**

Red wine-braised beef served with corn mais cream

euro 18

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

Thyme monkfish fillet with sautéed porcini mushrooms
and pumpkin cream

euro 23

**Gabilo arrosto con crema di topinambur,
cime di rapa e chips di polenta**

Roasted codfish with Jerusalem artichokes,
turnip greens and corn mais chips

euro 22

**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 broccolis 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

€ 50 a persona bevande escluse - Minimo 2 pax
€ 50 per person beverage excluded - Minimum 2 pax

**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

€ 50 a persona bevande escluse - Minimo 2 pax
€ 50 per person beverage excluded - Minimum 2 pax

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

Marron glacé cake with Matcha tea mousse and mandarin jelly

euro 8

Mousse al cioccolato fondente con gel esotico e biancomangiare

Dark chocolate mousse with exotic jelly and almond-milk pudding

euro 8

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

euro 9

Tiramisù de L'Officina

Tiramisu by L'Officina

euro 7

Morbido alla nocciola del Piemonte con crema inglese alla gianduja e Yuzu

Hazelnut dessert with gianduja and Yuzu cream

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.
