

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

---

**Salmone affumicato e verdure croccanti su pancake salato, crema di avocado e ceci soffiati alla paprika**

Salty pancake with smoked salmon, crunchy vegetables, avocado cream and paprika chickpeas

euro 14

---

**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 16

---

**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

---

**Arista imperiale marinata alle erbe di montagna con scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse e gnocco fritto**

Imperial pork loin marinated with herbs, Parmigiano Reggiano flakes and fried dumpling

euro 14

---



---

**Tortelloni ripieni di guancia brasata su fonduta di Taleggio Dop, salsa al Valcalepio rosso e noci**

Ravioli stuffed with braised cheek on Taleggio cheese fondue, red wine sauce and nuts

euro 17

---

**Spghettone 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 al nero di seppia con pesce spada, crema di cavolfiore e granella di pistacchi**

Squid ink tagliolini with swordfish, coulflower cream and chopped pistachios

euro 19

---

**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

---

**Nodino di vitello alla milanese  
(500gr circa) con pomodori confit al timo,  
rucola e chips di patate**

Breaded and fried veal cutlet (about 500gr)  
with thyme tomatoes, rocket and potato chips

euro 25

---

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

Red wine-braised beef served with corn mais cream

euro 19

---

**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

---

**Trancio di ombrina, lenticchie in umido  
e battuto di lardo al rosmarino**

Croaker slice, stewed lentils and  
rosemary chopped lard

euro 20

---





**Arista imperiale marinata alle erbe di montagna  
con scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse  
e gnocco fritto**

• •

Marinated pork loin with Parmigiano Reggiano flakes  
and fried dumpling

---

**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

---



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

• •

Pluma iberica pork with chestnut cream and sautéed vegetables

---



**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

---

**Trancio di ombrina, lenticchie in umido  
e battuto di lardo al rosmarino**

• •

Croaker slice, stewed lentils and rosemary chopped lard

---

**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.

---