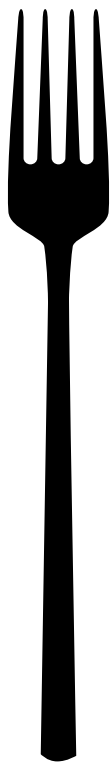


MENU



**L'OFFICINA**  
NUOVA CUCINA ITALIANA



Piatto senza glutine | Gluten free

---

**Fantasia di verdure cotte e crude su pancake salato  
al Parmigiano Reggiano DOP e lampone**

• •

Cooked and raw vegetables on savory pancake with  
PDO Parmesan cheese and raspberry

euro 13

**Salmone marinato alla barbabietola, burrata,  
mango e crema di avocado**



• •

Beetroot marinated salmon, burrata cheese, mango  
and avocado cream

euro 16

**Selezione di formaggi DOP italiani con gelée al  
lampone, gel di arancia rossa e Campari  
e pane all'olio EVO al rosmarino**

• •

Selection of Italian PDO cheeses with raspberry gelée,  
blood orange and Campari gel and rosemary oil  
bread

euro 15

**Selezione di salumi d'oca con pesca caramellata  
e gelatina al mandarino**



• •

Selected goose cured meats with caramelized peach  
and mandarin jelly

euro 17

**Tartare di manzo Limousine con mousse di capra  
allo zafferano e chips di patate viola**

• •

Limousine beef tartare with saffron goat mousse  
and purple potato chips

euro 15

**Gnocchi di patate rosse fatti in casa con crema di melanzane e menta e crudo San Daniele croccante**

• •

Homemade red potato gnocchi with eggplant and mint cream and crispy raw ham

euro 16

**Spaghettoni alle cozze dell'Adriatico, fagioli e polvere di pomodoro datterino**

• •

Spaghetti with mussels, beans and cherry tomato powder

euro 15

**Tortelloni di asparagi e caprino, infusione di Grana Padano e zafferano con cialda croccante al sesamo nero**

• •

Tortelli stuffed with asparagus and goat cheese, infusion of Grana Padano and saffron with crunchy black sesame wafer

euro 16

**Paccheri neri di pasta fresca alla carbonara con tonno affumicato**

• •

Black carbonara pasta with egg, cheese and smoked tuna

euro 16

**Risotto Carnaroli Riserva Gallo all'astice e cardamomo con crema di bufala e bisque al nero di seppia**



• •

Risotto with lobster and cardamom, buffalo cream and cuttlefish ink bisque

euro 19

**Casoncelli alla bergamasca in chiave moderna**

• •

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

euro 15

**Petto di vitello agli aromi cotto a bassa temperatura con crudité di verdure di stagione e maionese alla senape**



• •

Flavored veal breast cooked at low temperature with seasonal vegetable crudités and mustard mayonnaise

euro 20

**Costolette di agnello scozzese alla maggiorana con verdure al burro e crema all'uovo al nasturzio**



• •

Scottish lamb ribs with marjoram, buttered vegetables and nasturtium egg cream

euro 25

**Filetto di Manzetta Prussiana con fonduta di Gorgonzola DOP, polvere di rapa rossa e patate novelle al forno**



• •

"Prussiana" beef fillet with blue cheese fondue, beetroot powder and baked potatoes

euro 27

**Tataki di tonno al lime in agrodolce, zucchine al basilico e fiori di zucca fritti**

• •

Sweet and sour tuna tataki with lime, basil zucchini and fried courgette flowers

euro 25

**Pescato del giorno alla mediterranea in carta fata con crudité di verdure dell'orto**



• •

Fish of the day en papillote with tomato sauce, olives and capers served with vegetable crudités

euro 25

**Amuse bouche dello Chef**

• •

Chef's Amuse Bouche

---

**Selezione di salumi d'oca con pesca caramellata e gelatina al mandarino**

• •

Selected goose cured meats with caramelized peach and mandarin jelly

---



**Tortelloni di asparagi e caprino, infusione di Grana Padano e zafferano con cialda croccante al sesamo nero**

• •

Tortelli stuffed with asparagus and goat cheese, infusion of Grana Padano and saffron with crunchy black sesame wafer

---

**Costolette di agnello scozzese alla maggiorana con verdure in burro e crema all'uovo al nasturzio**

• •

Scottish lamb ribs with marjoram, buttered vegetables and nasturtium egg cream

---



**Mousse al cioccolato al latte, ganache al cioccolato bianco, croccantino al fondente 80% e gelato al pistacchio di Bronte**

• •

White, milk and dark chocolate dessert with Bronte pistachio ice cream

---

**€ 55 a persona vino escluso - Minimo 2 pax**

€ 55 per person wine excluded - Minimum 2 pax

---

**Amuse bouche dello Chef**

• •

Chef's Amuse Bouche

---

**Salmone marinato alla barbabietola, burrata, mango e crema di avocado**



• •

Beetroot marinated salmon, burrata cheese, mango and avocado cream

---

**Risotto Carnaroli Riserva Gallo all'astice e cardamomo con crema di bufala e bisque al nero di seppia**



• •

Risotto with lobster and cardamom, buffalo cream and cuttlefish ink bisque

---

**Tataki di tonno al lime in agrodolce, zucchine al basilico e fiori di zucca fritti**

• •

Sweet and sour tuna tataki with lime, basil zucchini and fried courgette flowers

---

**Essenza alla mandorla nelle sue forme**

• •

Almond essence dessert

---

**€ 55 a persona vino escluso - Minimo 2 pax**  
€ 55 per person wine excluded - Minimum 2 pax

---

**Mousse al cioccolato al latte, ganache al cioccolato bianco, croccantino al fondente 80% e gelato al pistacchio di Bronte**

• •

White, milk and dark chocolate dessert with Bronte pistachio ice cream

euro 8

**Parfait alla fava di Tonka con gelée al frutto della passione e crema inglese alla gianduia**

• •

Tonka bean parfait with passion fruit gelée and gianduia custard

euro 8

**Essenza alla mandorla nelle sue forme**

• •

Almond essence dessert

euro 8

**Tiramisù de L'Officina**

• •

Tiramisu by L'Officina

euro 7

**Frutta candita su gelée di lamponi e spuma al cocco**



• •

Candied fruit on raspberry gelée and coconut mousse

euro 9



---

**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 / 11

---

**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.

---