

MENU DEGUSTAZIONE



DEGUSTAZIONE DEI SAPORI TIPICI TASTING MENU OF TRADITIONAL FLAVOURS

Amuse-bouche dello Chef

• •

Chef's amuse-bouche

Spaghetto "Pietro Massi" con limone, fonduta di provolone DOP piccante e polvere di liquirizia

• •

Spaghetto "Pietro Massi" with lemon, spicy provolone DOP fondue and liquorice powder



Controfiletto di agnello al timo cotto in sous-vide, gelée alla mela cotogna e senape, verdure glassate e funghi shiitake

• •

Lamb sirloin with thyme cooked in sous-vide, quince and mustard gelée, glazed vegetables and shiitake mushrooms



Selezione di formaggi, gelées di frutta aromatizzate, composte e frutta secca

• •

Selection of cheese, fruit jellies, compotes and dried nuts



oppure / or

Frolla con creme ai due cioccolati, croccante alla mandorla e pralinato al pistacchio

• •

Sweet pastry with two-chocolate cream, almond brittle and pistachio praline



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

PRENOTA IL TUO TAVOLO
BOOK YOUR TABLE



Piatto vegetariano | Vegetarian dish



Piatto senza glutine | Gluten free

MENU DEGUSTAZIONE



DEGUSTAZIONE DI MARE SEAFOOD TASTING MENU

Amuse-bouche dello Chef

• •

Chef's amuse-bouche

Risotto Carnaroli con seppia cotta a bassa temperatura, carpaccio di capasanta* al lime e salsa allo zafferano



• •

Carnaroli Risotto with cuttlefish, lime scallop
carpaccio* and saffron sauce

Zuppa di pesce

(pesce in base alla disponibilità del mercato)

• •

Fish soup
(the type of food depends on availability of the market)

Bavarese al mango e papaya con cremoso al tè Matcha e cioccolato fondente 80%



• •

Mango and papaya Bavarois with
Matcha tea cream and 80% dark chocolate

€ 60 a persona, vino escluso - Minimo 2 pax
€ 60 per person, wine excluded - Minimum 2 pax

PRENOTA IL TUO TAVOLO
BOOK YOUR TABLE



Piatto vegetariano | Vegetarian dish



Piatto senza glutine | Gluten free

L'OFFICINA
NUOVA CUCINA ITALIANA