

MENU



L'OFFICINA
NUOVA CUCINA ITALIANA



Piatto vegetariano | Vegetarian dish



Piatto senza glutine | Gluten free

Tataki di tonno rosso del Mediterraneo con fregola, melanzane, tartare di cetriolo e salsa tzatziki

• •

Mediterranean tuna tataki with fregola, aubergines, cucumber tartare and tzatziki sauce

1, 4, 6, 7

euro 19

Uovo croccante di primavera con punte di asparagi, crema di piselli e salsa bernese



• •

Crispy Spring egg with asparagus tips, pea cream and Béarnaise sauce

1, 3, 7, 8, 11, 13

euro 16

Carpaccio di filetto di Manzetta Prussiana con caviale di acciughe del Cantabrico, fonduta di Piave DOP al pepe del Sichuan e nocciole del Piemonte tostate



• •

Carpaccio of Prussian beef fillet with Cantabrian anchovies caviar, Piave PDO fondue with Sichuan pepper and toasted Piedmont hazelnuts

4, 7, 8

euro 18

***Lasciati ispirare dalla selezione dello chef, piatti versatili,
da gustare come antipasto, primo, secondo o dessert.***

• •

*Let yourself be inspired by the chef's selection of versatile dishes
to enjoy as an appetizer, first course, main course, or dessert.*

**Selezione di salumi con giardiniera
fatta in casa e pan brioche**

• •

Selection of local cured meats with
homemade giardiniera and brioche bread

1,7

euro 18

Risotto d'autore dello Chef Luca Forlani

• •

Signature Risotto by Chef Luca Forlani

euro 18-25

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



• •

Selection of cheese, fruit jellies,
compotes and dried nuts

7, 8, 10

euro 18

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

2, 4, 7, 9, 14

euro 20

Fusilloni con crema di cacio e pepe, polvere di cavolo nero e salmone marinato

• •

Fusilloni pasta with "Cacio e pepe" cream, black cabbage powder and marinated salmon

1, 4, 7, 9

euro 20

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

1, 7, 9

euro 18

Tagliolino di pasta fresca al pomodoro con bisque di crostacei al gin, tartare di gambero rosso* e bergamotto

• •

Homemade tomato tagliolini pasta with gin-flavoured shellfish bisque, red prawn tartare* and bergamot

1, 2, 3, 4, 9

euro 24

Tortelloni con ripieno di asparagi e ricotta di bufala, guarniti con fonduta di Grana Padano 40 mesi e olio al cipollotto verde



• •

Tortelloni filled with asparagus and buffalo ricotta, garnished with 40-month-old Grana Padano fondue and green onion oil

1, 3, 7, 9

euro 18

Casoncelli alla bergamasca

• •

Bergamo style ravioli stuffed with meat and cheese

1, 3, 5, 7, 8, 9

euro 18

**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

6, 7, 10

euro 25

**Filetto di rana pescatrice scottato con purè di
edamame e pisello, coulis di peperone rosso e
chips di polenta croccante**



• •

Seared monkfish fillet with smashed peas and edamame, red pepper coulis and crispy polenta chips

4, 6, 7, 13

euro 25

**Lombata di vitello cotta a bassa temperatura con
salsa al sambuco, rösti di patate alla paprika e
crème fraîche**



• •

Veal loin cooked at low temperature with elderberry sauce, paprika potato rösti and crème fraîche

5, 7, 9, 11

euro 23

Zuppa di pesce

(pesce in base alla disponibilità del mercato)

• •

Fish soup

(the type of fish depends on availability of the market)

1, 2, 4, 9, 14

euro 27

**Sandwich di triglia ripieno con mousse di crostacei
alle erbe aromatiche, bisque di astice alla vaniglia
e cardamomo con insalatina di puntarelle ai frutti
rossi**



• •

Mullet sandwich stuffed with shellfish mousse with aromatic herbs, lobster bisque with vanilla and cardamom with chicory salad with red fruits

2, 4

euro 25

Verdure grigliate



• •

Grilled vegetables

euro 7

Fantasia di insalate



• •

Mixed Salad

euro 7

Patate al forno



• •

Baked potatoes

euro 7

Patatine fritte



• •

French fries

5, 8, 11

euro 6

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

1, 7, 9

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

6, 7, 10

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



• •

Selection of cheese, fruit jellies, compotes and dried nuts

7, 8, 10

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

1, 3, 5, 7, 8, 11

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

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

2, 4, 7, 9, 14

Zuppa di pesce

(pesce in base alla disponibilità del mercato)

• •

Fish soup

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

1, 2, 4, 9, 14

**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

1, 3, 7

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

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



• •

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

1, 3, 5, 7, 8, 11

euro 9

Mirtillo, mora e lavanda con crumble al cioccolato bianco



• •

Blueberry, blackberry and lavender with white chocolate crumble

1, 3, 7

euro 9

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

1, 3, 7

euro 9

Tiramisù



• •

Tiramisu

1, 3, 7

euro 7

Tagliata di frutta con gelée al frutto della passione, menta e vaniglia



• •

Sliced fresh fruit with passion fruit gelée, mint and vanilla

euro 10

Acqua minerale

• •

Mineral Water

euro 3

Vino al bicchiere della nostra selezione

• •

Wine by the glass from our selection

euro 6 / 11

Birra in bottiglia 33 cl.

• •

Beer (bottle) 33 cl.

euro 6

Birra in bottiglia 66 cl.

• •

Beer (bottle) 66 cl.

euro 10

Birra artigianale in bottiglia 33 cl.

• •

Home brewed beer (bottle) 33 cl.

euro 7

Soft Drink

• •

Soft Drinks

euro 5

Caffè espresso o americano

• •

Espresso or American coffee

euro 3

Caffè decaffeinato, orzo o corretto

• •

Decaffeinated, barley or corrected coffee

euro 3

Cappuccino

• •

Cappuccino

euro 4

Infusi e tè

• •

Infusions and tea

euro 5

Coperto

• •

Cover charge

euro 4

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 saremo 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 ragguglio in merito.

1 Glutine | **2** Crostacei e derivati | **3** Uova | **4** Pesce e derivati |
5 Arachidi e derivati | **6** Soia e derivati | **7** Latte e derivati |
8 Frutta a guscio e derivati | **9** Sedano | **10** Senape | **11** Semi di sesamo |
12 Anidride solforosa e solfiti | **13** Lupini e derivati | **14** Molluschi e derivati



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.

1 Gluten | **2** Crustaceans and products thereof | **3** Eggs |
4 Fish and and products thereof | **5** Peanuts and and products thereof |
6 Soybeans and products thereof | **7** Milk and products thereof |
8 Nuts namely | **9** Celery | **10** Mustard | **11** Sesame seeds |
12 Sulfur dioxide and sulphites | **13** Lupin and products thereof |
14 Molluscs and products thereof
