
SAN SILVESTRO AD ASTINO

2024 - 2025



IL TUO CAPODANNO
CON L'OFFICINA

L'OFFICINA

APERITIVO

OSTRICHE DELLA NORMANDIA

BAVARESE AI FUNGHI PORCINI SU BLINIS
ALL'OLIO DEL GARDA

TARTARE DI MANZETTA PRUSSIANA
IN SALSA FRANCESE

DALLA

CANTINA

Bortolomiol

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

CENA PLACÉE

BATTUTA DI BRANZINO IN BRODETTO
LEGGERMENTE AFFUMICATO,
MAIONESE ALLA SOIA E POLVERE DI LAMPONI

MOUSSE DI FOIE GRAS CON COMPOSTA
DI CIPOLLE CARAMELLATE, CREMA AL LEMONGRASS
E PAN Brioche ALL'ARANCIO

RISOTTO CARNAROLI CON GIN MARE
E BALSAMO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO

TRANCIO DI CERNIA BIANCA DI SARDEGNA
PESCATA ALL'AMO CON RÖSTI DI PATATE
E CREMA DI CARCIOFO ALLA LIQUIRIZIA

MOUSSE AI DUE CIOCCOLATI
CON CREMA ALLO ZAFFERANO
E CANNELLA SU CRUMBLE MANDORLATO

DALLA

CANTINA

Terlano

Terlaner DOC

Terlano

Pinot Nero DOC

BRINDISI DI MEZZANOTTE

Bortolomiol

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

IL PRIMO ASSAGGIO DELL'ANNO

LENTICCHIE CON COTECHINO

PIZZA GOURMET

KRAPFEN CALDI CON MARMELLATA,
CIOCCOLATO E CREMA

DALLE 00.00 ALLE 2.00

OPEN BAR CON DJ SET

Acqua minerale e soft drink

UNA CONSUMAZIONE A SCELTA TRA:

Bortolomiol

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Negroni

Gin Tonic

Moscow Mule

→ Con acqua, caffè e vino in abbinamento



CONTATTI

Ristorante L'Officina

Via Padergnone, 52
Grassobbio (BG)
+39 035.58.70.91
+39 335.80.90.570
info@ristorantelofficina.it

ristorantelofficina.it