

DIETRO I NOSTRI PIATTI CI SONO INGREDIENTI
CHE NON SI VEDONO: PASSIONE, GIOCO DI SQUADRA,
CREATIVITÀ, AMORE PER IL BUON CIBO,
RISPETTO PER LA TERRA E I SUOI FRUTTI.
SE NON RIESCI A VEDERLI, ASSAGGIALI.

BEHIND OUR DISHES ARE INGREDIENTS YOU CANNOT SEE:
PASSION, TEAMWORK, CREATIVITY, LOVE OF GOOD FOOD,
RESPECT FOR THE EARTH AND ITS FRUITS.
IF YOU CAN'T SEE THEM, TASTE THEM.

L'OFFF

PROPOSTE DELLO CHEF SIGNATURE DISHES

**SELEZIONE DI SALUMI CON GIARDINIERA FATTA IN CASA
E PAN BRIOCHE**

16

SELECTION OF LOCAL CURED MEATS
WITH HOMEMADE GIARDINIERA AND SWEET BREAD

1-3-7

RISOTTO D'AUTORE DELLO CHEF LUCA FORLANI
SIGNATURE RISOTTO BY CHEF LUCA FORLANI

18-25

**SELEZIONE DI FORMAGGI, GELÉES DI FRUTTA
AROMATIZZATE, COMPOSTE E FRUTTA SECCA**
CHEESES SELECTION, FRUIT JELLIES, COMPOTES
AND DRIED FRUIT

16

5-7-8-10



ICINNA

ANTIPASTI STARTERS

- LINGUA DI VITELLO CON SALSA VERDE,
PERE ALLO ZAFFERANO E PANE DI SEGALE TOSTATO
AL BURRO DI NORMANDIA** 16
VEAL TONGUE WITH GREEN SAUCE, SAFFRON PEARS
AND NORMANDY BUTTER RYE BREAD
1-3-7-8-9
- GAMBERI ALL'ARANCIA, Malfatta di capra, riso al salto
allo zafferano, bisque e polvere di cacao** 17
ORANGE PRAWNS, GOAT CHEESE, SAFFRON CRISPY RICE,
BISQUE AND COCOA POWDER
2-4-5-7-8-9-11-14 
- ZUCCA, ZENZERO, CASTAGNE E POLVERE DI LIQUIRIZIA** 15
PUMPKIN, GINGER, CHESTNUTS AND LICORICE POWDER
7-14  

L'OFF

PRIMI FIRST COURSES

**GNOCCHI DI ZUCCA MANTOVANA, FONDUTA DI PARMIGIANO
“VACCHE ROSSE STRAVECCHIO” 42 MESI E CRUMBLE
DI AMARETTO E SALVIA** 15

PUMPKIN GNOCCHI FROM MANTUA, “VACCHE ROSSE
STRAVECCHIO” PARMESAN 42-MONTHS FONDUE,
AMARETTO AND SAGE CRUMBLE

1-3-5-7-8-9 

**TAGLIOLINI FRESCHI CON GAMBERI ALLA MAGGIORANA
E TARTUFO NERO DI NORCIA** 23

FRESH TAGLIOLINI WITH MARJORAM PRAWNS
AND NORCIA BLACK TRUFFLE

1-2-3-4-7-9

**RISOTTO CARNAROLI IN CREMA DI ZOLA DOP
LEGGERMENTE AFFUMICATO, FINFERLI
E POLVERE DI PREZZEMOLO** 17

CARNAROLI RISOTTO WITH SMOKED ZOLA CHEESE CREAM,
CHANTERELLES AND PARSLEY POWDER

7-9-12  

I C I N A

**SPAGHETTO “PIETRO MASSI” IN CREMA DI BURRO
E LIMONE CON PISTACCHI TOSTATI**
“PIETRO MASSI” SPAGHETTI IN BUTTER-LEMON CREAM
WITH TOASTED PISTACHIOS

15

1-5-7-8-9 

CASONCELLI ALLA BERGAMASCA
BERGAMO STYLE RAVIOLI STUFFED WITH MEAT AND CHEESE

16

1-3-5-7-8-9

L'OFF

SECONDI SECOND COURSES

**CONTROFILETTO DI CAPRIOLO CON CROSTONE DI POLENTA
BERGAMASCA, SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE
E FRUTTI ROSSI CON CASTAGNE ARROSTO** 24

VENISON SIRLOIN WITH CORNMEAL POLENTA
FROM BERGAMO, DARK CHOCOLATE AND BERRIES SAUCE
WITH ROASTED CHESTNUT

7-9-12 

**OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE CON PUREA
DI PATATE ALLA FAVA TONKA E PEPE ROSA** 23

MILANESE-STYLE VEAL SHANKS WITH TONKA BEAN
MASHED POTATO AND PINK PEPPER

1-5-6-7-8-9-11-12

**BACCALÀ IN OLIOCOTTURA CON SALSA AL TRENTO DOC,
FUNGHI PORCINI E CRUMBLE DI NOCCIOLE** 23

OIL-COOKED COD WITH TRENTO DOC WINE SAUCE,
PORCINI MUSHROOMS AND HAZELNUT CRUMBLE

7-8-9-12 

I C I N A

**FRITTO MISTO DI PESCE E VERDURE CON MAIONESE
ALL'ACETO BALSAMICO E BERGAMOTTO
(IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DI MERCATO)**
MIXED FRIED SEAFOOD AND VEGETABLES
WITH BALSAMIC VINEGAR AND BERGAMOT MAYONNAISE
(BASED ON MARKET AVAILABILITY)

23

1-2-3-4-5-6-8-11-14

**FILETTO DI MANZO ALLA WELLINGTON
CON VERDURE BRASATE ALLA MAGGIORANA**
BEEF WELLINGTON WITH MARJORAM-
BRAISED VEGETABLES

30

1-3-5-7-8-9-11-12

L'OFF

PER ACCOMPAGNARE
I TUOI PIATTI
TO COMPLETE YOUR DISHES

VERDURE GRIGLiate
GRILLED VEGETABLES



7

FANTASIA DI INSALATE
MIXED SALAD



7

PATATE AL FORNO
BAKED POTATOES

5-8  

7

PATATINE FRITTE
FRENCH FRIES

1-5-8-11 

7

ICINNA

DESSERT

DESSERTS

MORBIDO ALLA CASTAGNA CON GANACHE ALLA VANIGLIA E CREMA INGLESE AL ROSMARINO CHESTNUT CAKE WITH VANILLA GANACHE AND ROSEMARY CRÈME ANGLAISE	9
1-3-7 	
CIOCCOLATO FONDENTE, SALE MALDON, PEPERONCINO E MANDARINO DARK CHOCOLATE WITH MALDON SALT, CHILI AND MANDARIN	9
1-3-7 	
TIRAMISÙ TIRAMISU	9
1-3-7 	
LA NOCCIOLA NELLE SUE CONSISTENZE HAZELNUT IN DIFFERENT TEXTURES	9
1-3-5-7-8 	
SENTORI DI NATALE PARFAIT ALLO ZABAIONE CON FROLLA ALL'ARANCIA CANDITA E ZENZERO, CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO E GELATO ALLA VANIGLIA E PANETTONE <i>FLAVOURS OF CHRISTMAS</i> ZABAGLIONE PARFAIT WITH CANDIED ORANGE AND GINGER SHORTCRUST PASTRY, WHITE CHOCOLATE CREAM WITH VANILLA AND PANETTONE ICE CREAM	9
1-3-5-7-8-12 	

L'OFF

BEVANDE DRINK

ACQUA MINERALE 75 CL MINERAL WATER 75 CL	3
ACQUA MINERALE 33 CL MINERAL WATER 33 CL	1,5
VINO AL BICCHIERE DELLA NOSTRA SELEZIONE WINE BY THE GLASS FROM OUR SELECTION	6–11
BIRRA IN BOTTIGLIA 33 CL. BEER (BOTTLE) 33 CL.	6
BIRRA IN BOTTIGLIA 66 CL. BEER (BOTTLE) 66 CL.	10
BIRRA ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA 33 CL. HOME BREWED BEER (BOTTLE) 33 CL.	7
SOFT DRINK SOFT DRINKS	5

ICINNA

CAFFÈ ESPRESSO O AMERICANO ESPRESSO OR AMERICAN COFFEE	3
--	---

CAFFÈ DECAFFEINATO, ORZO O CORRETTO DECAFFEINATED, BARLEY OR CORRECTED COFFEE	3
---	---

CAPPUCCINO CAPPUCCINO	4
---------------------------------	---

INFUSI E TÈ INFUSIONS AND TEA	5
---	---

Coperto Cover charge	4
--------------------------------	---

ALLERGENI

ALLERGENS



Piatto senza glutine
Gluten free



Piatto vegetariano
Vegetarian dish

*** Prodotto surgelato/abbattuto**
Frozen/Flash-frozen product

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.

- 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

- 1. Gluten
- 2. Crustaceans and products thereof
- 3. Eggs
- 4. Fish and products thereof
- 5. Peanuts 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