

**L'OFFICINA**

F

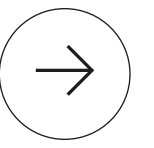
O

O

D

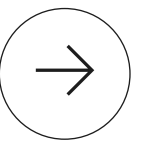
# L'OFFICINA

**ITALIANO**  
ENGLISH



---

**FRANÇAIS**  
DEUTSCH



# L'OFFICINA



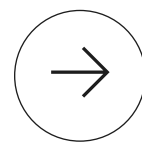
**DIETRO I NOSTRI PIATTI CI SONO  
INGREDIENTI CHE NON SI VEDONO:  
PASSIONE, GIOCO DI SQUADRA,  
CREATIVITÀ, AMORE PER IL BUON CIBO,  
RISPETTO PER LA TERRA  
E I SUOI FRUTTI. SE NON RIESCI  
A VEDERLI, ASSAGGIALI.**

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.

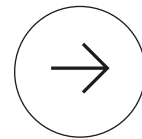
# L'OFFICINA



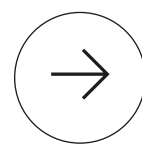
## LE DEGUSTAZIONI TASTING MENU



## LA CARTA OUR MENU



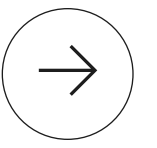
## COCKTAIL



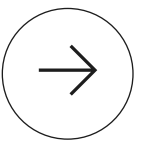
# L'OFFICINA

**SAPORI TIPICI**  
TRADITIONAL FLAVOURS

---

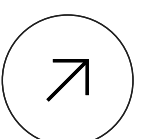


**MARE**  
SEAFOOD MENU



---

TORNA SU / BACK TO TOP



# SAPORI TIPICI

## TRADITIONAL FLAVOURS

EURO 70

A persona,  
bevande escluse  
minimo 2 pax

Per person,  
drinks excluded  
minimum 2 pax


### INSALATA DI SPINACINO CON SUPREMA DI GALLETTO FRANCESE CBT, SALSA DI DIJON, SCAGLIE DI GRANA PADANO 30 MESI E SFOGLIE DI PANE

SPINACH SALAD WITH LTC FRENCH COCKEREL SUPREME, DIJON MUSTARD SAUCE, GRANA PADANO 30-MONTH-AGED FLAKES AND BREAD CRISPS

1-3-7-10


### TAGLIATELLA DI PASTA FRESCA AL LIMONE DI AMALFI, FIORI DI ZUCCA E JALAPEÑO

FRESH TAGLIATELLE WITH AMALFI LEMON, ZUCCHINI BLOSSOMS AND JALAPEÑO

1-3-7-9 


### LOMBO DI AGNELLO ALLE ERBE AROMATICHE, DEMI-GLACE AL FONDENTE E CAROTE MIGNON ALL'ARANCIA

HERB-CRUSTED LAMB LOIN, DARK CHOCOLATE DEMI-GLACE SAUCE AND BABY CARROTS WITH ORANGE

6-7-9 

### PANNA COTTA AL CIOCCOLATO BIANCO E MIRTILLO, CREMA INGLESE AL PEPE DI SICHUAN, CROCCANTE DI CIOCCOLATO AL LATTE

WHITE CHOCOLATE AND BLUEBERRY PANNA COTTA, SICHUAN PEPPER CRÈME ANGLAISE AND MILK CHOCOLATE CRUNCH

1-3-7-8 

# MARE

## SEAFOOD MENU

EURO 70

A persona,  
bevande escluse  
minimo 2 pax

Per person,  
drinks excluded  
minimum 2 pax

**CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO, MANDORLE, GEL AL FRUTTO DELLA PASSIONE E CHIPS DI PATATA VIOLA**

RED SHRIMP CARPACCIO FROM "MAZARA DEL VALLO", ALMONDS, PASSION FRUIT GEL AND PURPLE POTATO CHIPS

2-8 

**GNOCCHETTO DI PATATA VIOLA CON VONGOLE VERACI E CREMA DI ASPARAGI VERDI**

PURPLE POTATO GNOCCHI WITH MANILA CLAMS AND GREEN ASPARAGUS CREAM

1-2-3-4-7-9

**RICCIOLA GIAPPONESE, CREMA DI PISELLI E MENTA CON CRUMBLE AL POMODORO**

JAPANESE AMBERJACK WITH PEA AND MINT CREAM WITH TOMATO CRUMBLE

1-4-6-7-8-12

**CREMOSO ALLA FAVA DI TONKA, SPUMA AL COCCO, GELÉE AL FRUTTO DELLA PASSIONE E MANGO**

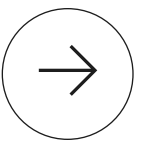
TONKA BEAN MOUSSE WITH COCONUT FOAM, PASSION FRUIT GELÉE AND MANGO

3-7  

# L'OFFICINA

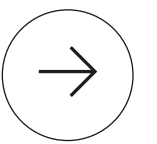
**PROPOSTE DELLO CHEF**  
SIGNATURE DISHES

---



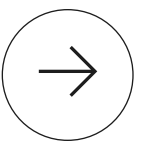
**ANTIPASTI**  
STARTERS

---



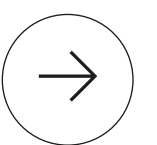
**PRIMI**  
FIRST COURSES

---



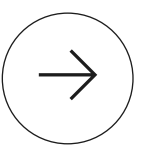
**SECONDI**  
SECOND COURSES

---



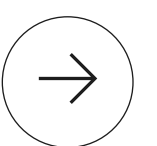
**PER ACCOMPAGNARE**  
TO COMPLETE

---



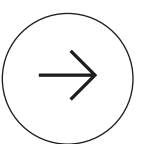
**DESSERT**  
DESSERTS

---



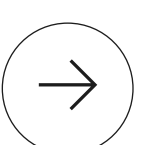
**BEVANDE**  
DRINK

---

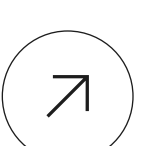


**PER I PIÙ PICCOLI**  
KIDS MENU

---



**TORNA SU / BACK TO TOP**



# 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** 18-25  
SIGNATURE RISOTTO BY CHEF LUCA FORLANI

**SELEZIONE DI FORMAGGI, GELÉES DI FRUTTA  
AROMATIZZATE, COMPOSTE E FRUTTA SECCA** 16  
CHEESES SELECTION, FRUIT JELLIES,  
COMPOTES AND DRIED FRUIT

5-7-8-10  

# ANTIPASTI

## STARTERS

**CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO, MANDORLE, GEL AL FRUTTO DELLA PASSIONE E CHIPS DI PATATA VIOLA** 22  
RED SHRIMP CARPACCIO FROM "MAZARA DEL VALLO", ALMONDS, PASSION FRUIT GEL AND PURPLE POTATO CHIPS

2-8 

**RISO NERO, JASMINE E ROSSO CON TARTARE DI VERDURE, CREMA DI CAROTE E ZENZERO, ZUCCHINE MARINATE E POLVERE DI OLIVE** 16  
BLACK, JASMINE AND RED RICE WITH VEGETABLE TARTARE, CARROT AND GINGER CREAM, MARINATED COURGETTES AND OLIVE POWDER

6  


**INSALATA DI SPINACINO CON SUPREMA DI GALLETTO FRANCESE CBT, SALSA DI DIJON, SCAGLIE DI GRANA PADANO 30 MESI E SFOGLIE DI PANE** 17  
SPINACH SALAD WITH LTC FRENCH COCKEREL SUPREME, DIJON MUSTARD SAUCE, GRANA PADANO 30-MONTH-AGED FLAKES AND BREAD CRISPS

1-3-7-10

# PRIMI

## FIRST COURSES


**TAGLIATELLA DI PASTA FRESCA AL LIMONE  
DI AMALFI, FIORI DI ZUCCA E JALAPEÑO** 17  
FRESH TAGLIATELLE WITH AMALFI LEMON,  
ZUCCHINI BLOSSOMS AND JALAPEÑO

1-3-7-9 

**SPAGHETTONE DI GRAGNANO CON SALSA  
DI DATTERINO, FONDUTA DI PECORINO DOP,  
CHIPS DI GUANCIALE E GEL AL BASILICO** 17  
GRAGNANO SPAGHETTONI WITH DATTERINO  
TOMATO SAUCE, PECORINO FONDUE,  
GUANCIALE CHIPS AND BASIL GEL

1-7-9

**RAVIOLI DI PASTA FRESCA AL POMODORO  
SAN MARZANO, MELANZANE, RICOTTA DI CAPRA  
E MENTA CON CREMA DI NOCCIOLE TOSTATE  
E OLIO AL PORRO STUFATO** 18  
FRESH PASTA RAVIOLI WITH SAN MARZANO TOMATO  
STUFFED WITH EGGPLANT, GOAT RICOTTA  
AND MINT WITH TOASTED HAZELNUT CREAM  
AND BRAISED LEEK OIL

1-3-5-7-8-9 

**CASONCELLI ALLA BERGAMASCA** 18  
BERGAMO STYLE RAVIOLI STUFFED WITH MEAT  
AND CHEESE

1-3-5-7-8-9

**GNOCCHETTO DI PATATA VIOLA CON VONGOLE  
VERACI E CREMA DI ASPARAGI VERDI** 18  
PURPLE POTATO GNOCCCHI WITH MANILA CLAMS  
AND GREEN ASPARAGUS CREAM

1-2-3-4-7-9


# SECONDI

## SECOND COURSES

**FILETTO DI MANZO, PAN BRIOCHE TOSTATO  
ALLO ZAFFERANO, RIDUZIONE AL PORTO  
E SPINACINO ALLE MANDORLE TOSTATE** 30  
BEEF FILLET WITH TOASTED SAFFRON SWEET BREAD,  
PORT WINE REDUCTION AND BABY SPINACH  
WITH TOASTED ALMONDS

1-3-7-8-9-12

**LOMBO DI AGNELLO ALLE ERBE AROMATICHE,  
DEMI-GLACE AL FONDENTE E CAROTE  
MIGNON ALL'ARANCIA** 28  
HERB-CRUSTED LAMB LOIN, DARK CHOCOLATE  
DEMI-GLACE SAUCE AND BABY CARROTS  
WITH ORANGE

6-7-9 


**COSTOLETTA DI MAIALINO IBERICO ALLA MILANESE,  
FONDATA DI PARMIGIANO REGGIANO,  
RUCOLA SELVATICA E POMODORO CONFIT** 25  
MILANESE-STYLE IBERIAN PORK CUTLET, PARMESAN  
FONDUE, WILD ROCKET SALAD AND CONFIT TOMATO

1-3-5-7-8

**RICCIOLA GIAPPONESE, CREMA DI PISELLI E MENTA  
CON CRUMBLE AL POMODORO** 28  
JAPANESE AMBERJACK WITH PEA AND MINT CREAM  
AND TOMATO CRUMBLE

1-4-6-7-8-12

**TAGLIATA DI TONNO ROSSO DI SICILIA, KETCHUP  
DI BARBABIETOLA, PAK CHOI LACCATO ALLA SOIA,  
SESAMO E SEMI DI ZUCCA TOSTATI** 28  
SLICED SICILIAN RED TUNA, BEETROOT KETCHUP,  
SOY-GLAZED PAK CHOI, TOASTED SESAME  
AND PUMPKIN SEEDS

4-6-8-11 

# 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

7

5-8  

**PATATINE FRITTE**  
FRENCH FRIES

7


1-5-8-11 

# DESSERT

## DESSERTS


**PANNA COTTA AL CIOCCOLATO BIANCO E MIRTILLO,  
CREMA INGLESE AL PEPE DI SICHUAN, CROCCANTE  
DI CIOCCOLATO AL LATTE** 9

WHITE CHOCOLATE AND BLUEBERRY PANNA COTTA,  
SICHUAN PEPPER CRÈME ANGLAISE AND MILK  
CHOCOLATE CRUNCH


1-3-7-8 

**TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE,  
CREMA PASTICCERA ALLA VANIGLIA,  
FROLLA DANESE E GELATINA ALLA FRAGOLA** 9

SLICED SEASONAL FRUIT, VANILLA PASTRY CREAM,  
DANISH SHORTCRUST AND STRAWBERRY JELLY

1-3-7 

**TIRAMISÙ** 9  
TIRAMISU

1-3-7 


**CREMOSO ALLA FAVA DI TONKA, SPUMA AL COCCO,  
GELÉE AL FRUTTO DELLA PASSIONE E MANGO** 9

TONKA BEAN MOUSSE WITH COCONUT FOAM,  
PASSION FRUIT GELÉE AND MANGO

3-7  

**MOUSSE ALLA GIANDUJA, CREMOSO AL LAMPONE,  
CRUMBLE AL CIOCCOLATO, NAMELAKA ALL'OLIO  
EXTRAVERGINE E LAMPONE CROCCANTE** 9

GIANDUJA MOUSSE, RASPBERRY CREAM,  
CHOCOLATE CRUMBLE, EVO OIL NAMELAKA  
AND CRISPY RASPBERRY

1-3-7 

# BEVANDE

## DRINK

**ACQUA MINERALE 75 CL** 3  
MINERAL WATER 75 CL

**ACQUA MINERALE 33 CL** 1,5  
MINERAL WATER 33 CL

**VINO AL BICCHIERE DELLA NOSTRA SELEZIONE** 6–11  
WINE BY THE GLASS FROM OUR SELECTION

**BIRRA IN BOTTIGLIA 33 CL.** 6  
BEER (BOTTLE) 33 CL.

**BIRRA IN BOTTIGLIA 66 CL.** 10  
BEER (BOTTLE) 66 CL.

**BIRRA ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA 33 CL.** 8  
HOME BREWED BEER (BOTTLE) 33 CL.

**SOFT DRINK** 5  
SOFT DRINKS



# BEVANDE

## DRINK

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

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

**CAPPUCCINO** 4  
CAPPUCCINO

**INFUSI E TÈ** 5  
INFUSIONS AND TEA

---

**COPERTO** 4  
COVER CHARGE



# PER I PIÙ PICCOLI

## KIDS MENU

**Bibita inclusa**  
Drink included

**PASSATO DI VERDURA** 7  
VEGETABLE SOUP

9

**GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO  
E BASILICO** 8  
POTATO GNOCCHI WITH TOMATO SAUCE  
AND BASIL

1-3-7-9

**PASTA AL RAGÙ** 8  
PASTA WITH RAGÙ (MEAT SAUCE)

1-7

**COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE  
CON PATATINE FRITTE** 10  
CHICKEN CUTLET MILANESE  
WITH FRENCH FRIES

1-3-5-7-8-11

**HAMBURGER DI MANZO DI FASSONA  
PIEMONTESE CON CHEDDAR  
E PATATINE FRITTE** 10  
PIEDMONTESE FASSONA BEEF BURGER  
WITH CHEDDAR AND FRENCH FRIES

1-5-7-8-11

**GELATO** 5  
ICE CREAM

3-7

# COCKTAIL



## COCKTAIL SIGNATURE DRINK A BASE ALCOLICA

I NOSTRI COCKTAIL NASCONO DALLA PASSIONE PER GLI INGREDIENTI SELEZIONATI CON CURA, PENSATI PER SORPRENDERE IL PALATO CON EQUILIBRIO, FRESCHEZZA E ARMONIA DI SAPORI.

## SIGNATURE COCKTAILS ALCOHOL-BASED DRINKS

OUR COCKTAILS ARE CRAFTED WITH PASSION AND CAREFULLY SELECTED INGREDIENTS, DESIGNED TO DELIGHT THE PALATE WITH BALANCE, FRESHNESS, AND HARMONY OF FLAVORS.

# COCKTAIL

## CASONCELLO

Gin, burro, salvia,  
acido, pancetta

**UN EQUILIBRIO SORPRENDENTE TRA DOLCE  
E SALATO, ISPIRATO AI SAPORI AUTENTICI  
DELLA BERGAMO DELLA TRADIZIONE.**

13

Gin, butter, sage,  
acidity, pancetta

A SURPRISING BALANCE OF SWEET  
AND SAVORY, INSPIRED BY THE AUTHENTIC  
FLAVORS OF TRADITIONAL BERGAMO.

7

## NEGRONI ALLO ZOLA

Gin, Campari,  
Vermouth,  
gorgonzola

**L'AMARO DEL CAMPARI INCONTRA  
LA CREMOSITÀ DEL GORGONZOLA:  
UN TWIST INCREDIBILE SU UN CLASSICO  
INTRAMONTABILE.**

13

Gin, Campari,  
Vermouth,  
gorgonzola

THE BITTERNESS OF CAMPARI MEETS  
THE CREAMINESS OF GORGONZOLA:  
AN INCREDIBLE TWIST  
ON A TIMELESS CLASSIC.

7

## TORTA DONIZETTI

Rum, ananas,  
albicocca, spezie,  
melassa

**DOLCE, SPEZIATO E PROFUMATO:  
UN OMAGGIO AL CELEBRE COMPOSITORE  
BERGAMASCO E ALLA TORTA CHE PORTA  
IL SUO NOME.**

13

Rum, pineapple,  
apricot, spices,  
molasses

SWEET, SPICED, AND AROMATIC: A TRIBUTE  
TO THE FAMOUS BERGAMO COMPOSER  
AND THE CAKE THAT BEARS HIS NAME.

# COCKTAIL

## ATAMA

Whisky, sesamo,  
acido, cetriolo

**IL NOSTRO TOCCO DI ISPIRAZIONE ASIATICA:  
UN EQUILIBRIO ELEGANTE TRA NOTE  
TERROSE E AGRUMATE, PENSATO  
PER CHI CERCA UN'ESPERIENZA  
SOFISTICATA E ARMONIOSA.**

13

Whisky, sesame,  
acidity, cucumber

OUR TOUCH OF ASIAN INSPIRATION:  
AN ELEGANT BALANCE OF EARTHY  
AND CITRUS NOTES, FOR THOSE  
SEEKING A SOPHISTICATED  
AND HARMONIOUS EXPERIENCE.

11

## CATRINA

Tequila, jalapeño,  
cacao, acido

**PICCANTE E GOLOSO, CON CHIARI RICHIAMI  
AI SAPORI MESSICANI: UN COCKTAIL  
CHE SORPRENDE E CONQUISTA  
AL PRIMO SORSO, TRA SPEZIE,  
CACAO E FRESCHEZZA AGRUMATA.**

13

Tequila, jalapeño,  
cocoa, acidity

SPICY AND INDULGENT, WITH CLEAR NODS  
TO TRADITIONAL MEXICAN FLAVORS:  
A COCKTAIL THAT SURPRISES AND DELIGHTS  
FROM THE VERY FIRST SIP, BLENDING SPICES,  
COCOA, AND CITRUS FRESHNESS.

# MOCKTAIL



## MOCKTAIL COCKTAIL ANALCOLICI

CREATI CON ATTENZIONE E PASSIONE, QUESTI COCKTAIL ESALTANO FRUTTA ED ERBE FRESCHE LOCALI PER UN'ESPERIENZA DI GUSTO AUTENTICA, ARMONIOSA E SORPRENDENTE.

## MOCKTAILS NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

CRAFTED WITH CARE AND PASSION, THESE COCKTAILS HIGHLIGHT FRESH LOCAL FRUITS AND HERBS, OFFERING AN AUTHENTIC, HARMONIOUS, AND SURPRISING TASTE EXPERIENCE.

# MOCKTAIL

## CITTÀ ALTA

**Mela verde,  
sambuco, menta,  
lime**

Green apple,  
elderflower,  
mint, lime

**FRESCHEZZA E PROFUMI DEL TERRITORIO  
IN OGNI SORSO.**

9

FRESHNESS AND LOCAL AROMAS IN EVERY SIP.

## LA ROSA E IL DRAGO

**Lychee, acqua  
di rose, lime,  
soda al pompelmo**

Lychee,  
rose water, lime,  
grapefruit soda

**ELEGANTE, FLOREALE E SORPRENDENTE,  
UN PICCOLO VIAGGIO SENSORIALE.**

9

ELEGANT, FLORAL, AND SURPRISING:  
A SMALL SENSORY JOURNEY IN A GLASS.

## SCORLAZZINO

Chinotto, mandorla,  
limone, soia

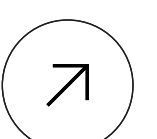
Chinotto, almond,  
lemon, soy

**UN SORSO FRESCO MA COMPLESSO,  
ISPIRATO ALLE LEGGENDARIE SCALETTE  
DI BERGAMO.**

9

FRESH YET COMPLEX, INSPIRED  
BY THE LEGENDARY STEPS OF BERGAMO.

6



# 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.

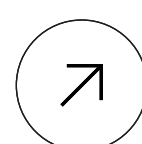
Dear Guest, if you have allergies, intolerances or special dietary needs, ask for information to our staff on ingredients, drinks and allergens that may be present in the preparations. We'll give you all the information you need and we will help you in the best way.

**\* 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 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





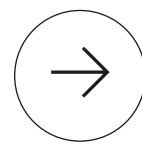
**DERRIÈRE NOS PLATS, IL EST DES  
INGRÉDIENTS INVISIBLES AU PREMIER  
COUP D'ŒIL : PASSION, JEU D'ÉQUIPE,  
CRÉATIVITÉ, AMOUR DE LA BONNE  
CHÈRE, RESPECT DU TERROIR  
ET DE SES FRUITS.  
À DÉFAUT DE LES VOIR, GOÛTEZ-LES!**

HINTER UNSEREN GERICHTEN SIND  
EIGENSCHAFTEN, DIE MAN NICHT SIEHT:  
LEIDENSCHAFT, TEAMGEIST, KREATIVITÄT,  
LIEBE ZUM GUTEN ESSEN, RESPEKT  
FÜR DAS LAND UND SEINE FRÜCHTE.  
WENN DU NICHT IN DER LAGE BIST,  
SIE ZU SEHEN, DANN PROBIERE SIE.

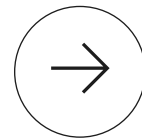
# L'OFFICINA



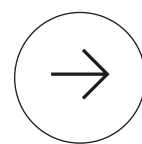
## LES DÉGUSTATIONS DEGUSTATIONSMENÜ



## LE MENU DAS MENÜ



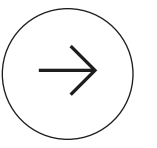
## COCKTAIL



# L'OFFICINA

## **DE VIANDES**

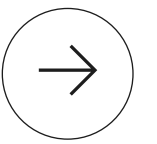
LANDVERKOSTUNGSGEMÜ



---

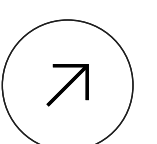
## **DE POISSON**

MEERESVERKOSTUNGSMENÜ



---

**RETOUR AU SOMMET / ZURÜCK NACH OBEN**



# DE VIANDES

## LANDVERKOSTUNGSGEMÜ

EURO 70

Par personne,  
boissons non  
comprises Minimum  
2 personnes

Pro Person ohne  
Getränke mindestens  
2 Pers.


**SALADE DE JEUNES ÉPINARDS AVEC SUPRÊME  
DE COQ FERMIER FRANÇAIS CUIT SOUS VIDE,  
SAUCE DIJON, ÉCLATS DE GRANA PADANO  
AFFINÉ 30 MOIS ET FEUILLES DE PAIN**

SALAT AUS BABYSPINAT MIT IM VAKUUM GEGARTER  
FRANZÖSISCHER HÄHNCHENBRUST (CBT),  
DIJON-SAUCE, GERASPELTEM, 30 MONATE  
GEREIFTEM GRANA PADANO UND BROTSTREIFEN

1-3-7-10


**TAGLIATELLE MAISON AU CITRON D'AMALFI,  
FLEURS DE COURGE ET JALAPEÑO**

FRISCHE ZITRONEN-TAGLIATELLA MIT AMALFI-  
ZITRONE, ZUCCHINIBLÜTEN UND JALAPEÑO

1-3-7-9 


**LONGE D'AGNEAU AUX HERBES AROMATIQUES,  
DEMI-GLACE AU CHOCOLAT NOIR ET MINI  
CAROTTES À L'ORANGE**

LAMMRÜCKEN IN KRÄUTERKRUSTE, ZARTBITTER-  
DEMI-GLACE UND ORANGEN-MIGNON-KAROTTEN

6-7-9 

**PANNA COTTA AU CHOCOLAT BLANC ET MYRTILLE,  
CRÈME ANGLAISE AU POIVRE DE SICHUAN,  
CROQUANT AU CHOCOLAT AU LAIT**

PANNA COTTA AUS WEIßER SCHOKOLADE  
UND HEIDELBEEREN, CRÈME-ANGLAISE  
MIT SICHUANPFEFFER UND KROKANT  
AUS VOLLMILCHSCHOKOLADE

1-3-7-8 

# DE POISSON

## MEERESVERKOSTUNGSMENÜ

EURO 70

Par personne,  
boissons non  
comprises Minimum  
2 personnes

Pro Person ohne  
Getränke mindestens  
2 Pers.

**CARPACCIO DE GAMBAS ROUGES DE MAZARA  
DEL VALLO, AMANDES, GELÉE DE FRUIT  
DE LA PASSION ET CHIPS DE POMME  
DE TERRE VIOLETTE**

CARPACCIO AUS ROTEN GARNELEN AUS MAZARA  
DEL VALLO MIT MANDELN, GEL AUS PASSIONSFRUCHT  
UND VIOLETTEN KARTOFFELCHIPS

2-8 

**GNOCCHI DE POMME DE TERRE VIOLETTE  
AUX PALOURDES ET CRÈME D'ASPERGES VERTES  
VIOLETTE KARTOFFEL-GNOCCHETTI MIT  
VENUSMUSCHELN UND GRÜNER SPARGELCREME**

1-2-3-4-7-9

**SÉRIOLE DU JAPON, CRÈME DE POIS ET MENTHE  
AVEC CRUMBLE À LA TOMATE**

JAPANISCHE BERNSTEINMAKRELE AUF ERBSEN-MINZ-  
CREME MIT TOMATEN-CRUMBLE

1-4-6-7-8-12

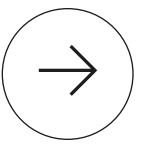
**CRÉMEUX DE FÈVE DE TONKA, MOUSSE DE COCO,  
GELÉE DE FRUIT DE LA PASSION ET MANGUE  
TONKABOHNEN-CREME, KOKOSSCHAUM, GELEE  
AUS PASSIONSFRUCHT UND MANGO**

3-7  

# L'OFFICINA

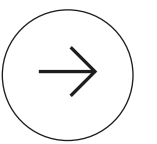
**LES PROPOSITIONS DU CHEF**  
DER CHEFKOCH EMPFIEHLT

---



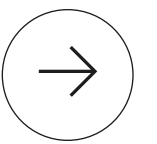
**HORS-D'OEUVRE**  
VORSPEISEN

---



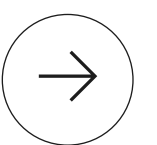
**ENTRÉES**  
ERSTE GÄNGE

---



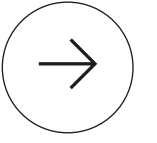
**PLATS DE RÉSISTANCE**  
ZWEITE GÄNGE

---



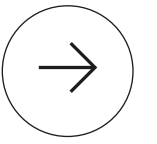
**POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS**  
ALS BEILAGE

---



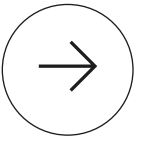
**DESSERTS**  
DESSERT

---



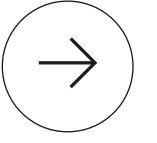
**BOISSONS**  
GETRÄNKE

---



**MENUS ENFANTS**  
KINDERMENÜ

---



**RETOUR AU SOMMET / ZURÜCK NACH OBEN**



# LES PROPOSITIONS DU CHEF

DER CHEFKOCH EMPFIEHLT

**ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES AVEC JARDINIÈRE  
DE LÉGUMES FAIT MAISON ET PAIN BRIOCHÉ** 16  
WURSTPLATTE MIT EINGELEGTEM GEMÜSE  
UND BRIOCHE

1-3-7

**RISOTTO D'AUTEUR DU CHEF LUCA FORLANI** 18-25  
RISOTTO NACH ART DES CHEFKOCHS LUCA FORLANI

**ASSORTIMENT DE FROMAGES, GELÉES DE FRUITS  
AROMATISÉES, COMPOTES ET FRUITS SECS** 16  
KÄSEPLATTE MIT AROMATISIERTEM FRUCHTGELEE,  
KOMPOTT UND NÜSSEN

5-7-8-10  

# HORS-D'OEUVRE

## VORSPEISEN

**CARPACCIO DE GAMBAS ROUGES DE MAZARA DEL VALLO, AMANDES, GELÉE DE FRUIT DE LA PASSION ET CHIPS DE POMME DE TERRE VIOLETTE** 22

CARPACCIO AUS ROTEN GARNELEN AUS MAZARA DEL VALLO MIT MANDELN, GEL AUS PASSIONSFRUCHT UND VIOLETTEN KARTOFFELCHIPS

2–8 

**RIZ NOIR, JASMIN ET ROUGE AVEC TARTARE DE LÉGUMES, CRÈME DE CAROTTES AU GINGEMBRE, COURGETTES MARINÉES ET POUDRE D'OLIVES** 16

DREIKLANG AUS SCHARZEM, ROTEM UND JASMIN-REIS MIT GEMÜSETARTAR, KAROTTEN-INGWER-CREME, MARINIERTEN ZUCCHINI UND OLIVENFLOCKEN

6  

**SALADE DE JEUNES ÉPINARDS AVEC SUPRÊME DE COQ FERMIER FRANÇAIS CUIT SOUS VIDE, SAUCE DIJON, ÉCLATS DE GRANA PADANO AFFINÉ 30 MOIS ET FEUILLES DE PAIN** 17

SALAT AUS BABYSPINAT MIT IM VAKUUM GEGARTER FRANZÖSISCHER HÄHNCHENBRUST (CBT), DIJON-SAUCE, GERASPELTEM, 30 MONATE GEREIFTEM GRANA PADANO UND BROTSTREIFEN


1–3–7–10

# ENTRÉES

## ERSTE GÄNGE

**TAGLIATELLE MAISON AU CITRON D'AMALFI,  
FLEURS DE COURGE ET JALAPEÑO** 17

FRISCHE ZITRONEN-TAGLIATELLA MIT AMALFI-  
ZITRONE, ZUCCHINIBLÜTEN UND JALAPEÑO

1-3-7-9 


**SPAGHETTONE DE GRAGNANO À LA SAUCE  
DE TOMATE DATTE, FONDUE DE PECORINO AOP,  
CHIPS DE GUANCIALE ET GELÉE AU BASILIC** 17

GRAGNANO-SPAGHETTONE MIT DATTERINO-  
TOMATENSAUCE, FONDUE AUS PECORINO DOP,  
GUANCIALE-CHIPS UND BASILIKUM-GEL

1-7-9

**RAVIOLIS MAISON À LA TOMATE SAN MARZANO,  
AUBERGINES, RICOTTA DE CHÈVRE ET MENTHE  
AVEC CRÈME DE NOISETTES** 18

FRISCHE RAVIOLI MIT SAN-MARZANO-TOMATEN,  
AUBERGINEN, ZIEGENRICOTTA UND MINZE,  
SERVIERT MIT HASELNUSSCREME

1-3-5-7-8-9 

**CASONCELLI À LA BERGAMASQUE** 18

GEFÜLLTE TEIGTASCHEN NACH BERGAMASKER ART

1-3-5-7-8-9

**GNOCCHI DE POMME DE TERRE VIOLETTE  
AUX PALOURDES ET CRÈME D'ASPERGES VERTES** 18

VIOLETTE KARTOFFEL-GNOCCHETTI MIT  
VENUSMUSCHELN UND GRÜNER SPARGELCREME

1-2-3-4-7-9

# PLATS DE RÉSISTANCE

## ZWEITE GÄNGE


**FILET DE BŒUF, PAIN BRIOCHÉ GRILLÉ AU SAFRAN,  
RÉDUCTION AU PORTO ET JEUNES ÉPINARDS  
AUX AMANDES GRILLÉES** 30

RINDERFILET AUF SAFRAN-BRIOCHE-TOAST,  
PORTWEINREDUKTION UND MANDELSSPINAT

1-3-7-8-9-12

**LONGE D'AGNEAU AUX HERBES AROMATIQUES,  
DEMI-GLACE AU CHOCOLAT NOIR ET MINI  
CAROTTES À L'ORANGE** 28

LAMMRÜCKEN IN KRÄUTERKRUSTE, ZARTBITTER-  
DEMI-GLACE UND ORANGEN-MIGNON-KAROTTEN

6-7-9 

**CÔTELETTE DE COCHON IBÉRIQUE À LA MILANAISE,  
FONDUE DE PARMESAN REGGIANO, ROQUETTE  
SAUVAGE ET TOMATES CONFITES** 25

IBERICO-SCHWEINEKOTELETT NACH MAILÄNDER  
ART, FONDUE AUS PARMIGIANO REGGIANO, WILDER  
RUCOLA UND TOMATENCONFIT

1-3-5-7-8


**SÉRIOLE DU JAPON, CRÈME DE POIS ET MENTHE  
AVEC CRUMBLE À LA TOMATE** 28

JAPANISCHE BERNSTEINMAKRELE AUF ERBSEN-MINZ-  
CREME MIT TOMATEN-CRUMBLE

1-4-6-7-8-12

**TARTARE DE THON ROUGE DE SICILE, KETCHUP  
DE BETTERAVE, PAK CHOÏ LAQUÉ À LA SAUCE SOJA,  
SÉSAME ET GRAINES DE COURGE TORRÉFIÉES** 28

TRANCHE AUS SIZILIANISCHEM ROTEN THUN MIT  
ROTE-BETE-KETCHUP, SOJALACKIERTEM PAK CHOI,  
SESAM UND GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN

4-6-8-11 

# POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

ALS BEILAGE

**LÉGUMES GRILLÉS** 7  
GEGRILLTE GEMÜSE




**SALADES FANTASIE** 7  
GEMISCHTER SALAT



**POMMES DE TERRE AU FOUR** 7  
GEBACKENE KARTOFFELN

5-8  

**POMMES DE TERRE FRITES** 7  
POMMES FRITES


1-5-8-11 

# DESSERTS

## DESSERT


**PANNA COTTA AU CHOCOLAT BLANC ET MYRTILLE,  
CRÈME ANGLAISE AU POIVRE DE SICHUAN,  
CROQUANT AU CHOCOLAT AU LAIT** 9

PANNA COTTA AUS WEIßER SCHOKOLADE  
UND HEIDELBEEREN, CRÈME-ANGLAISE MIT  
SICHUANPFEFFER UND KROKANT  
AUS VOLLMILCHSCHOKOLADE


1-3-7-8 

**SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON, CRÈME  
PÂTISSIÈRE À LA VANILLE, PÂTE SABLÉE DANOISE  
ET GELÉE DE FRAISES** 9

TRANCHE FRISCHER FRÜCHTE DER SAISON MIT  
VANILLE-KONDITORCREME, DÄNISCHEM MÜRBETEIG  
UND ERDBEERGELEE

1-3-7 

**TIRAMISÙ** 9  
TIRAMISU

1-3-7 


**CRÉMEUX DE FÈVE DE TONKA, MOUSSE DE COCO,  
GELÉE DE FRUIT DE LA PASSION ET MANGUE** 9

TONKABOHNEN-CREME, KOKOSSCHAUM, GELEE  
AUS PASSIONSFRUCHT UND MANGO

3-7  

**MOUSSE À LA GIANDUJA, CRÉMEUX  
DE FRAMBOISE, CRUMBLE AU CHOCOLAT,  
NAMELAKA À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE  
ET FRAMBOISES CROQUANTES** 9

GIANDUJA-MOUSSE MIT HIMBEERCREME,  
SCHOKOLADEN-CRUMBLE, NAMELAKA MIT NATIVEM  
OLIVENÖL EXTRA UND KNUSPER-HIMBEEREN

1-3-7 

# BOISSONS

## GETRÄNKE

<b>EAU MINÉRALE 75 CL</b> MINERALWASSER 75 CL	3
<b>EAU MINÉRALE 33 CL</b> MINERALWASSER 33 CL	1,5
<b>VERRE DE VIN DE NOTRE SÉLECTION</b> OFFENE WEINE AUS UNSERER AUSLESE	6–11
<b>BIÈRE EN BOUTEILLE 33 CL.</b> FLASCHENBIERE 33 CL.	6
<b>BIÈRE EN BOUTEILLE 66 CL.</b> FLASCHENBIERE 66 CL.	10
<b>BIÈRE ARTISANALE EN BOUTEILLE 33 CL.</b> KREATIVES FLASCHENBIER 33CL.	8
<b>SODA</b> ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	5

# BOISSONS

## GETRÄNKE

**EXPRESSO OU CAFÉ AMÉRICAIN** 3  
ESPRESSO ODER FILTERKAFFEE

**CAFÉ DÉCAFÉINÉ, D'ORGE OU ARROSÉ** 3  
KOFFEINFREIER KAFFEE, MALZKAFFEE ODER KAFFEE  
MIT SCHUSS

**CAPPUCCINO** 4  
CAPPUCCINO

**INFUSION ET THÉ** 5  
AUFGUSSGETRÄNK UND TEE

---

**COUVERT** 4  
GEDECK



# MENUS ENFANTS

## KINDERMENÜ

Boisson comprise  
Getränk inbegriffen

**PURÉE DE LÉGUMES** 7  
PASSIERTE GEMÜSE

9

**GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE** 8  
**À LA SAUCE TOMATE ET BASILIC**  
KARTOFFELGNOCCHI  
MIT TOMATENSAUCE UND BASILIKUM

1-3-7-9

**PÂTES À LA SAUCE À LA VIANDE** 8  
PASTA MIT FLEISCHSAUCE

1-7

**CÔTELETTE DE POULET À LA MILANAISE** 10  
**AVEC POMMES DE TERRE FRITES**  
MAILÄNDER HÄHNCHENSCHNITZEL  
MIT POMMES FRITES

1-3-5-7-8-11

**BURGER DE BOEUF DE FASSONE** 10  
**PIÉMONTAIS AVEC FROMAGE CHEDDAR**  
**ET POMMES DE TERRE FRITES**  
PIEMONTESSISCHE FASSONA  
RINDFLEISCHBURGER MIT CHEDDAR  
UND POMMES FRITES

1-5-7-8-11

**CRÈME GLACÉE** 5  
EISCREME

3-7

# ALLERGÈNE

## ALLERGENE



**PLAT SANS GLUTEN**  
GLUTENFREIES GERICHT



**ASSIETTE VÉGÉTARIENNE**  
VEGETARISCHES GERICHT

**\* PRODUITS SURGELÉS/CONGELÉS**  
TIEFGEFRORENE/  
TEMPERATURREDUZIERTE PRODUKTE

Cher Client, si vous souffrez d'allergies, d'intolérances ou de particulières exigences alimentaires, veuillez demander au personnel les informations sur les ingrédients, les boissons et les allergènes éventuellement présents dans les préparations. Nous vous donnerons toutes les informations nécessaires et pourrons vous aider de la meilleure façon qu'il soit.

**\* PRODUITS SURGELÉS/CONGELÉS**  
Selon arrivage, certains produits pourraient être surgelés ou, pour les poissons destinés à la consommation crue ou peu cuite, soumis - encore frais - à une congélation rapide, conformément au règlement européen 853/2004. Le personnel se fera un plaisir de vous fournir toutes les informations nécessaires.

Liebe Gäste, wenn Sie unter Allergien bzw Unverträglichkeiten leiden, oder besondere alimentäre Bedürfnisse haben, informieren Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal über Zutaten, Getränke oder enthaltene Allergene in unseren Gerichten. Wir geben Ihnen gerne Auskunft und helfen Ihnen bestmöglich weiter.

**\* TIEFGEFRORENE/  
TEMPERATURREDUZIERTE PRODUKTE**  
Je nach Marktverfügbarkeit könnten einige Produkte ursprünglich tiefgefroren sein. Im Fall von roh oder wenig gekocht verzehrtem Fisch, könnte er gemäß der Europäischen Verordnung Nr. 853/2004 frisch einer Temperaturreduzierung unterzogen werden. Das Personal liefert Ihnen gerne jede diesbezügliche Auskunft.

- 1. Gluten
- 2. Crustacés et dérivés
- 3. OEufs
- 4. Poisson et dérivés
- 5. Arachides et dérivés
- 6. Soja et dérivés
- 7. Lait et dérivés
- 8. Fruits à coque et dérivés
- 9. Céleri
- 10. Moutarde
- 11. Graines de sésame
- 12. Dioxyde de soufre et sulfites
- 13. Lupins et dérivés
- 14. Mollusques et dérivés

- 1. Glutenhaltiges Getreide
- 2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 8. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12. Schwefeldioxid und Sulfite
- 13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

F

O

O

D