

L'OFFICINA

F

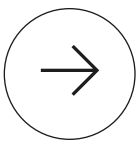
O

O

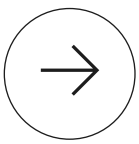
D

L'OFFICINA

ITALIANO
ENGLISH



FRANÇAIS
DEUTSCH



L'OFFICINA



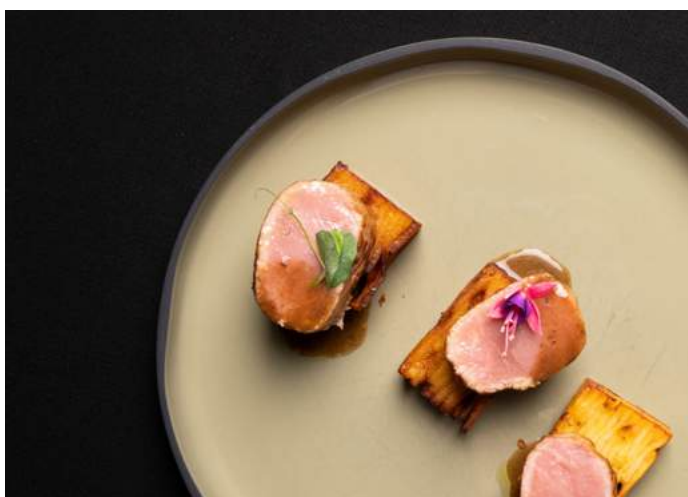
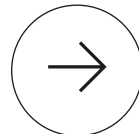
DIETRO I NOSTRI PIATTI CI SONO
INGREDIENTI CHE NON SI VEDONO:
PASSIONE, GIOCO DI SQUADRA,
CREATIVITÀ, AMORE PER IL BUON CIBO,
RISPETTO PER LA TERRA
E I SUOI FRUTTI. SE NON RIESCI
A VEDERLI, ASSAGGIALI.

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.

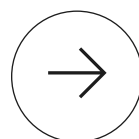
L'OFFICINA



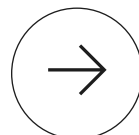
LE DEGUSTAZIONI TASTING MENUS



LA CARTA FOOD OUR FOOD MENU

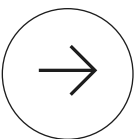


LA CARTA BEVERAGE OUR BEVERAGE MENU

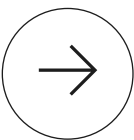


L'OFFICINA

SAPORI TIPICI
TRADITIONAL FLAVOURS

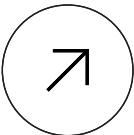


MARE
SEAFOOD MENU



L'OFFICINA

TORNA SU / BACK TO TOP



SAPORI TIPICI

TRADITIONAL FLAVOURS

EURO 75

A persona,
bevande escluse
minimo 2 pax

Per person,
drinks excluded
minimum 2 pax

CARPACCIO DI FASSONA PIEMONTESE CON FONDUTA
DI AGRÌ, PERE IN OSMOSI AL MIELE E NOCCIOLE
DEL PIEMONTE

PIEDMONTESE FASSONA BEEF CARPACCIO
WITH AGRÌ CHEESE FONDUE, HONEY-INFUSED PEARS
AND PIEDMONT HAZELNUTS

7–8 

TORTELLI FATTI IN CASA DI ZUCCA VIOLINA
CON SALVA CREMASCO, CRUMBLE DI SALVIA
E AMARETTO

HOMEMADE PUMPKIN RAVIOLI WITH SALVA CREMASCO
CHEESE, SAGE CRUMBLE AND AMARETTI BISCUIT

1–3–5–7–8–9 

FILETTO DI CERVO CON SALSA AL MIRTILLO ROSSO,
PUREA DI SEDANO RAPA E CHIPS DI RISO SPEZIATO

VENISON FILLET WITH CRANBERRY SAUCE,
CELERIAC CREAM AND SPICED RICE CHIPS

7–9–12 

MERINGA CROCCANTE, CASTAGNA, PANNA MONTATA
E CIOCCOLATO FONDENTE

CRISP MERINGUE WITH CHESTNUT, WHIPPED CREAM
AND DARK CHOCOLATE

3–7 

MARE

SEAFOOD MENU

EURO 75

A persona,
bevande escluse
minimo 2 pax

Per person,
drinks excluded
minimum 2 pax

**POLPO ARROSTO CON CREMA DI PORRO,
HUMMUS DI CECI E OLIO AL PREZZEMOLO PICCANTE**
ROASTED OCTOPUS WITH LEEK CREAM, CHICKPEA
HUMMUS AND SPICY PARSLEY OIL

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

**GNOCCHETTI DI PATATE CON FINFERLI CREMOSI
E GAMBERO ROSA SCOTTATO**
POTATO GNOCCHI WITH CHANTERELLE MUSHROOMS
AND SEARED PINK PRAWNS

1-2-3-4-6-7-9-12

**SCORFANO IN UMIDO ALLA PESCATORA CON COZZE,
VONGOLE E PATATE**
MEDITERRANEAN-STYLE SCORPIONFISH STEW
WITH MUSSELS, CLAMS AND POTATOES

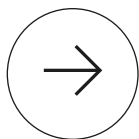
2-4-6-9-14 

**CROCCANTE ALLE NOCI PECAN, FAVA DI TONKA
E CARMELLO SALATO**
PECAN NUT BRITTLE WITH TONKA BEAN
AND SALTED CARAMEL

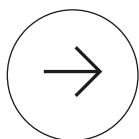
1-3-5-7-8

L'OFFICINA

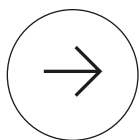
PROPOSTE DELLO CHEF
SIGNATURE DISHES



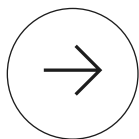
ANTIPASTI
STARTERS



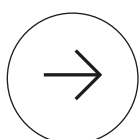
PRIMI
FIRST COURSES



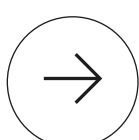
SECONDI
SECOND COURSES



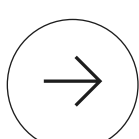
PER ACCOMPAGNARE
TO COMPLETE



DESSERT
DESSERTS



PER I PIÙ PICCOLI
KIDS MENU



L'OFFICINA

TORNA SU / BACK TO TOP



PROPOSTE DELLO CHEF

SIGNATURE DISHES

SELEZIONE DI SALUMI CON GIARDINIERA
FATTA IN CASA E PAN BRIOCHE

SELECTION OF LOCAL CURED MEATS WITH HOMEMADE
GIARDINIERA AND SWEET BREAD

16

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  

PRIMI

FIRST COURSES

CASONCELLI ALLA BERGAMASCA

BERGAMO STYLE RAVIOLI STUFFED WITH MEAT AND CHEESE

18

1-3-5-7-8-9

TORTELLI FATTI IN CASA DI ZUCCA VIOLINA
CON SALVA CREMASCO, CRUMBLE DI SALVIA
E AMARETTO

HOMEMADE PUMPKIN RAVIOLI WITH SALVA CREMASCO
CHEESE, SAGE CRUMBLE AND AMARETTI BISCUIT

18

1-3-5-7-8-9 

TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA AL TARTUFO NERO

FRESH TAGLIOLINI PASTA WITH BLACK TRUFFLE

26

1-3-7-12

PAPPARDELLE DELLA CUCINA TOSCANA
CON RAGÙ DI CINGHIALE E CACIO DELLA MAREMMA

TUSCAN-STYLE PAPPARDELLE WITH WILD BOAR RAGÙ
AND MAREMMA’S CACIO CHEESE

18

1-3-7-9-12

GNOCCHETTI DI PATATE CON FINFERLI CREMOSI
E GAMBERO ROSA SCOTTATO

POTATO GNOCCHI WITH CHANTERELLE MUSHROOMS
AND SEARED PINK PRAWNS

18

1-2-3-4-6-7-9-12



SECONDI

SECOND COURSES

FILETTO DI CERVO CON SALSA AL MIRTILLO ROSSO,
PUREA DI SEDANO RAPA E CHIPS DI RISO SPEZIATO

VENISON FILLET WITH CRANBERRY SAUCE,
CELERIAC CREAM AND SPICED RICE CHIPS

30

7-9-12 

SUPREMA DI FARAONA CON VERZA BRASATA
E SALSA TARTUFATA

GUINEA FOWL SUPREME WITH BRAISED SAVOY
CABBAGE AND TRUFFLE SAUCE

22

5-6-7-8-9-10-12 

TRANCIO DI CERNIA CON CREMA DI PATATE
E FUNGHI PORCINI AL TIMO CON PORRO FRITTO

GROUPER FILLET WITH CREAM OF POTATOES
AND THYME PORCINI MUSHROOMS
WITH FRIED LEEK

27

2-4-5-7-8-9-11-14 

SCORFANO IN UMIDO ALLA PESCATORA CON COZZE,
VONGOLE E PATATE

MEDITERRANEAN-STYLE SCORPIONFISH STEW
WITH MUSSELS, CLAMS AND POTATOES

28

2-4-6-9-14 

FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE CON CAVOLO
ROSSO E PUREA DI PATATE AL MONTASIO
STRAVECCHIO

PIEDMONTESE FASSONA BEEF FILLET WITH RED
CABBAGE AND POTATO PURÉE WITH AGED
MONTASIO CHEESE

30

3-7-9-12 

PER ACCOMPAGNARE I TUOI PIATTI

TO COMPLETE YOUR DISHES

VERDURE GRIGLIE

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

TIRAMISÙ

TIRAMISU

9

1–3–7 

SFERA DI CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONE

WHITE CHOCOLATE SPHERE AND RASPBERRY

10

3–7–8 

SFOGLIA DI MELE CON CREMA CHANTILLY
E GELATO ALLA CANNELLA

APPLE PUFF PASTRY WITH CHANTILLY CREAM
AND CINNAMON ICE CREAM

10

1–3–7

CROCCANTE ALLE NOCI PECAN, FAVA DI TONKA
E CARAMELLO SALATO

PECAN NUT BRITTLE WITH TONKA BEAN
AND SALTED CARAMEL

10

1–3–5–7–8

MERINGA CROCCANTE, CASTAGNA, PANNA MONTATA
E CIOCCOLATO FONDENTE

CRISP MERINGUE WITH CHESTNUT, WHIPPED CREAM
AND DARK CHOCOLATE

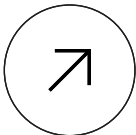
10

3–7 

PER I PIÙ PICCOLI

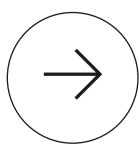
KIDS MENU

Bibita inclusa Drink included	PASSATO DI VERDURA VEGETABLE SOUP	7
	9	
	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO E BASILICO POTATO GNOCCHI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL	8
	1-3-7-9	
	PASTA AL RAGÙ PASTA WITH RAGÙ (MEAT SAUCE)	8
	1-7	
	COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE CHICKEN CUTLET MILANESE WITH FRENCH FRIES	10
	1-3-5-7-8-11	
	HAMBURGER DI MANZO DI FASSONA PIEMONTESE CON CHEDDAR E PATATINE FRITTE PIEDMONTESE FASSONA BEEF BURGER WITH CHEDDAR AND FRENCH FRIES	10
	1-5-7-8-11	
	GELATO ICE CREAM	5
	3-7	

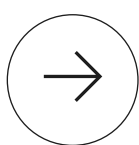


L'OFFICINA

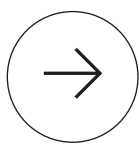
BEVANDE
DRINKS



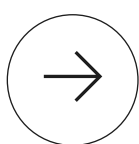
COCKTAIL



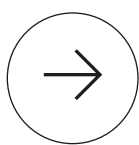
MOCKTAIL



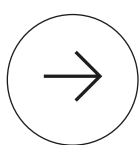
BIRRE
BEERS



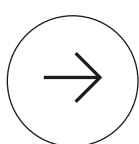
BIRRE ARTIGIANALI
HOME BREWED BEERS



DISTILLATI
SPIRIT DRINKS



GRAPPE
SPIRIT DRINKS



L'OFFICINA

TORNA SU / BACK TO TOP



BEVANDE

DRINKS

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.	8
SOFT DRINK SOFT DRINKS	5



BEVANDE

DRINKS

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



COCKTAIL

CASONCELLO

Gin, burro, salvia,
cordiale, pancetta

Gin, butter, sage,
cordial, pancetta

7

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

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

13

NEGRONI ALLO ZOLA

Gin, Campari,
Vermouth,
gorgonzola

Gin, Campari,
Vermouth,
gorgonzola

7

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

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

13

TORTA DONIZETTI

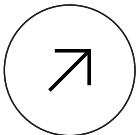
Rum, ananas,
albicocca, spezie,
melassa

Rum, pineapple,
apricot, spices,
molasses

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

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

13



COCKTAIL

ATAMA

Whisky, sesamo,
cordiale, 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,
cordial, cucumber

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

11

CATRINA

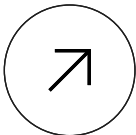
Tequila, jalapeño,
cacao, cordiale

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, cordial

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

CITTÀ ALTA

Mela verde,
sambuco, menta,
lime

Green apple,
elderflower,
mint, lime

FRESCHEZZA E PROFUMI DEL TERRITORIO
IN OGNI SORSO.

FRESHNESS AND LOCAL AROMAS IN EVERY SIP.

9

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.

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

9

SCORLAZZINO

Chinotto, mandorla,
limone, soia

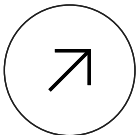
Chinotto, almond,
lemon, soy

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

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

9

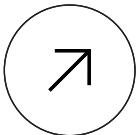
6



BIRRE

BEERS

PILS, LAGER BOTTIGLIA 33CL. PILS, LAGER BOTTLE 33CL.	6
PILS, LAGER BOTTIGLIA 66CL. PILS, LAGER BOTTLE 66CL.	10
WEIZEN BOTTIGLIA 50CL. WEIZEN BOTTLE 50CL.	7
ANALCOLICA BOTTIGLIA 33CL. ALCOHOL FREE BOTTLE 33CL.	5



BIRRE ARTIGIANALI

HOME BREWED BEERS

**Birrificio Flea,
Umbria**
Flea Brewery,
Umbria

BIANCA LANCIA
33 CL. - BLANCHE - 5,0% ALC

8

**BIRRA CHIARA CON SCHIUMA COMPATTA
E UN GUSTO FRESCO.
NON FILTRATA, LEGGERMENTE ACIDULA,
MOLTO FRUTTATA E POCO AMARA.**

A PALE BEER WITH A COMPACT HEAD
AND A FRESH TASTE.
UNFILTERED, SLIGHTLY SOUR,
VERY FRUITY AND NOT VERY BITTER.

ANAIS
33 CL. - SMOKED - 6,4% ALC.

8

**BIRRA AMBRATA NON FILTRATA
CON NOTE AFFUMICATE;
DAL GUSTO INTENSO, SECCA,
LEGGERMENTE AMARA
E CON UNA SCHIUMA COMPATTA,
CREMOSA ED ADERENTE.**

UNFILTERED AMBER BEER WITH SMOKY
NOTES; AN INTENSE FLAVOUR, DRY,
SLIGHTLY BITTER AND WITH A COMPACT,
CREAMY, CLINGING FOAM.

BASTOLA
33 CL. - IMPERIAL RED ALE - 6,9% ALC.

8

**BIRRA NON FILTRATA AD ALTA
FERMENTAZIONE DAL COLORE
AMBRATO CON UN GUSTO INTENSO,
SECCA, LEGGERMENTE AMARA;
RETROGUSTO DI CARMELLO
E NOCCIOLA.**

UNFILTERED TOP-FERMENTED AMBER-
COLOURED BEER WITH AN INTENSE, DRY,
SLIGHTLY BITTER TASTE; CARAMEL
AND HAZELNUT AFTERTASTE.

BIRRE ARTIGIANALI

HOME BREWED BEERS

ADELAIDE APA
33 CL. – AMERICAN PALE ALE - 4,9% ALC.

8

BIRRA FRESCA DAL COLORE GIALLO
PAGLIERINO E DAL GUSTO SECCO
ED EQUILIBRATO; SENTORI FRUTTATI
CHE ARRICCHISCONO IL PERFETTO
BILANCIAMENTO TRA L'AMARO
DEL LUPPOLO E LA DOLCEZZA
DEL MALTO.

A FRESH BEER WITH A STRAW-YELLOW
COLOR; DRY AND BALANCED TASTE.
FRUITY HINTS ENRICHING THE PERFECT
BALANCE BETWEEN THE BITTERNESS
OF THE HOPS AND THE SWEETNESS
OF THE MALT.

FEDERICO II EXTRA IPA
33 CL. – GOLDEN ALE - 5,9% ALC.

8

BIRRA DI UN GIALLO PROFONDO
CON RIFLESSI COLOR LEGNO,
DALL'AROMA FRUTTATO.
GUSTO SECCO E SCHIUMA DENSA
E PERSISTENTE; PERFETTA PER CHI AMA
LE BIRRE MARCATAMENTE AMARE.

A DEEP YELLOW BEER WITH WOOD-
COLORED HIGHLIGHTS; FRUITY AROMA.
A DRY TASTE AND PERSISTENT FOAM;
PERFECT FOR THOSE WHO LIKE
MARKEDLY BITTER BEERS

BIRRE ARTIGIANALI

HOME BREWED BEERS

VIOLANTE BELGIAN STRONG ALE
33 CL. – BELGIAN STRONG ALE -
8,0% ALC.

8

BIRRA NON FILTRATA
E NON PASTORIZZATA IN STILE BELGA,
DAL COLORE DORATO INTENSO
E RIFLESSI LIEVEMENTE AMBRATI.
GUSTO MORBIDO ED EQUILIBRATO;
SENTORI DI LIEVITO, NOTE DI FRUTTA
ESOTICA E SPEZIE LA RENDONO
CARATTERISTICA E INCONFONDIBILE.

UNFILTERED, UNPASTEURIZED BELGIAN-
STYLE BEER WITH A DEEP GOLDEN
COLOR AND LIGHT AMBER HIGHLIGHTS.
A SMOOTH AND BALANCED;
HINTS OF YEAST, NOTES OF EXOTIC
FRUITS AND SPICES MAKE IT DISTINCTIVE
AND UNMISTAKABLE.

DISTILLATI

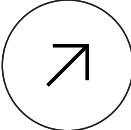
SPIRIT DRINKS

RUM ORIGINI	20
RUM, ROM ZACAPA 23 SOLERA	15
BAS-ARMAGNAC VSOP VEUVE GOUDOULIN	9
COGNAC DROUET & FILS	10
COGNAC DROUET & FILS, RÉSERVE DE JEAN NAPOLEÓN	15
WHISKY ADELPHI, PRIVATE STOCK BLEND	6
WHISKY ADELPHI, CAOL ILA OF ISLAY 2009, 13 YEARS OLD	15
WHISKY ADELPHI, FASCADALE BATCH NO. 10, 14 YEARS OLD	14
ESSENZA MEDITERRANEA, AMARO EROICO	6
ELIXIR, BARBA-TURICO BALSAMICO	6

GRAPPE

SPIRIT DRINKS

Distilleria Sibona Piobesi d'Alba	GRAPPA DI NEBBIOLO INVECCHIATA IN BOTTI DA PORTO	8
	GRAPPA INVECCHIATA IN BOTTI DA MADEIRA	8
	GRAPPA DI MOSCATO	5
	GRAPPA XO	9
Distilleria Bocchino, Canelli	GRAPPA RISERVA CARLO BOCCHINO	16
	GRAPPA DI MOSCATO CANTINA PRIVATA CARLO BOCCHINO	12
	GRAPPA DI BAROLO CANTINA PRIVATA CARLO BOCCHINO	15
	GRAPPA AFFINATA IN BARRIQUES 18 ANNI CANTINA PRIVATA CARLO BOCCHINO	12
Distilleria Torquadra, Ospedaletto	GRAPPA BARRIQUE TQ 40%	16
	GRAPPA DI AMARONE BARRIQUE TQ 40%	12
	GRAPPA GEWÜRZTRAMINER BARRIQUE CILIEGIO TQ 40%	15
	GRAPPA GRAN RISERVA TQ 40%	12



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.

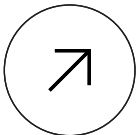
*** PRODOTTI SURGELATI/ABBATTUTI**
Secondo le disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all’origine o, nel caso di pesce destinato a essere consumato crudo o poco cotto, sottoposti – da freschi – ad abbattimento di temperatura come da regolamento europeo 853/2004. Il personale 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





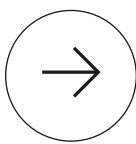
**DERRIÈRE NOS PLATS, IL EST DES
INGRÉDIENTS INVISIBLES AU PREMIER
COUP D'ŒIL : PASSION, JEU D'ÉQUIPE,
CRÉATIVITÉ, AMOUR DE LA BONNE
CHÈRE, RESPECT DU TERROIR
ET DE SES FRUITS.
À DÉFAUT DE LES VOIR, GOÛTEZ-LES!**

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.

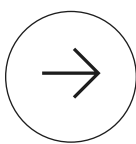
L'OFFICINA



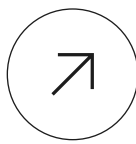
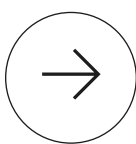
LES DÉGUSTATIONS DEGUSTATIONSMENÜ



LE MENU DAS MENÜ

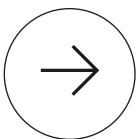


LA CARTE DES BOISSONS GETRÄNKEKARTE

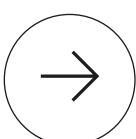


L'OFFICINA

DE VIANDES
LANDVERKOSTUNGSGEMÜ

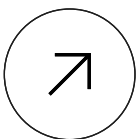


DE POISSON
MEERESVERKOSTUNGSMENÜ



L'OFFICINA

RETOUR AU SOMMET / ZURÜCK NACH OBEN



DE VIANDES

LANDVERKOSTUNGSGEMÜ

EURO 75

Par personne,
boissons non
comprises Minimum
2 personnes

Pro Person ohne
Getränke mindestens
2 Pers.

**CARPACCIO DE FASSONA PIÉMONTAISE
AVEC FONDUE D’AGRÌ, POIRES MARINÉES
AU MIEL ET NOISETTES DU PIÉMONT**
CARPACCIO VOM PIEMONTESEISCHEN FASSONA-RIND
MIT AGRÌ-KÄSEFONDUE, IN HONIG OSMOTISIERTEN
BIRNEN UND PIEMONTESEISCHEN HASELNÜSSEN

7–8 

**TORTELLI DE COURGE BUTTERNUT FAITS MAISON
AVEC SALVA CREMASCO, CRUMBLE DE SAUGE
ET AMARETTI**
HAUSGEMACHTE TORTELLI AUS VIOLINA-KÜRBIS
MIT SALVA-CREMASCO-KÄSE, SALBEI-CRUMBLE
UND AMARETTO

1–3–5–7–8–9 

**FILET DE CERF AVEC SAUCE AUX AIRELLES ROUGES,
PURÉE DE CÉLERI-RAVE ET CHIPS DE RIZ ÉPICÉ**
HIRSCHFILET MIT PREISELBEERSAUCE,
KNOLLESELLERIE-PÜREE UND GEWÜRZTEN
REISCHIPS

7–9–12 

**MERINGUE CROUSTILLANTE, CHÂTAIGNE, CRÈME
FOUETTÉE ET CHOCOLAT NOIR**
KNUSPRIGES BAISER MIT KASTANIE, SCHLAGSAHNE
UND DUNKLER SCHOKOLADE

3–7 

DE POISSON

MEERESVERKOSTUNGSMENÜ

EURO 75

Par personne,
boissons non
comprises Minimum
2 personnes

Pro Person ohne
Getränke mindestens
2 Pers.

POULPE RÔTI AVEC CRÈME DE POIREAU, HOUMOUS
DE POIS CHICHES ET HUILE DE PERSIL PIMENTÉE
GEBRATENER KRAKE MIT LAUCHCREME,
KICHERERBSEN-HUMMUS UND SCHARFEM
PETERSILIENÖL

2–4–5–6–8–11–14 

GNOCCHETTI DE POMMES DE TERRE AVEC GIROLLES
CRÉMEUSES ET CREVETTE ROSE SNACKÉE
KARTOFFEL-GNOCCHETTI MIT CREMIGEN
PFIFFERLINGEN UND KURZ ANGEBRATENEN ROSA
GARNELEN

1–2–3–4–6–7–9–12

RASCASSE MIJOTÉE FAÇON PÊCHEUR AVEC MOULES,
PALOURDES ET POMMES DE TERRE
GESCHMORTER DRACHENKOPF NACH FISCHERART
MIT MIESMUSCHELN, VENUSMUSCHELN
UND KARTOFFELN

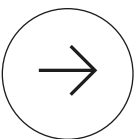
2–4–6–9–14 

MERINGUE CROUSTILLANTE, CHÂTAIGNE, CRÈME
FOUETTÉE ET CHOCOLAT NOIR
KNUSPRIGES PECAN-NUSS-KROKANT
MIT TONKABOHNE UND GESALZENEM KARAMELL

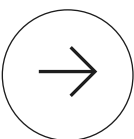
1–3–5–7–8

L'OFFICINA

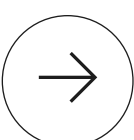
LES PROPOSITIONS DU CHEF
DER CHEFKOCH EMPFIEHLT



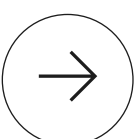
HORS-D'OEUVRE
VORSPEISEN



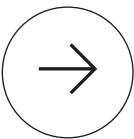
ENTRÉES
ERSTE GÄNGE



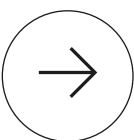
PLATS DE RÉSISTANCE
ZWEITE GÄNGE



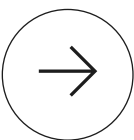
POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS
ALS BEILAGE



DESSERTS
DESSERT



MENUS ENFANTS
KINDERMENÜ



L'OFFICINA

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**
WURSTPLATTE MIT EINGELEGTEM GEMÜSE
UND BRIOCHE

16

1-3-7

RISOTTO D'AUTORE DU CHEF LUCA FORLANI
RISOTTO NACH ART DES CHEFKOCHS LUCA FORLANI

18-25

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

16

5-7-8-10  



HORS-D'OEUVRE

VORSPEISEN

**VELOUTÉ DE COURGE DE MANTOUE AVEC
CHÂTAIGNES CARAMÉLISÉES, CRUMBLE SALÉ
AU BEURRE DE CACAHUÈTE ET HUILE DE ROMARIN**

MANTUANISCHE KÜRBISCREMESUPPE
MIT KARAMELLISIERTEN KASTANIEN, SALZIGEM
ERDNUSSBUTTER-CRUMBLE UND ROSMARINÖL

16

1–3–5–7–8–9 

**CARPACCIO DE FASSONA PIÉMONTAISE
AVEC FONDUE D'AGRÌ, POIRES MARINÉES AU MIEL
ET NOISETTES DU PIÉMONT**

CARPACCIO VOM PIEMONTESESCHEN FASSONA-RIND
MIT AGRÌ-KÄSEFONDUE, IN HONIG OSMOTISIERTEN
BIRNEN UND PIEMONTESESCHEN HASELNÜSSEN

18

7–8 

**POULPE RÔTI AVEC CRÈME DE POIREAU, HOUMOUS
DE POIS CHICHES ET HUILE DE PERSIL PIMENTÉE**

GEBRATENER KRAKE MIT LAUCHCREME,
KICHERERBSEN-HUMMUS UND SCHARFEM
PETERSILIENÖL

18

2–4–5–6–8–11–14 

ENTRÉES

ERSTE GÄNGE

CASONCELLI À LA BERGAMASQUE

GEFÜLLTE TEIGTASCHEN NACH BERGAMASKER ART

18

1–3–5–7–8–9

TORTELLI DE COURGE BUTTERNUT FAITS MAISON
AVEC SALVA CREMASCO, CRUMBLE DE SAUGE
ET AMARETTI

HAUSGEMACHTE TORTELLI AUS VIOLINA-KÜRBIS
MIT SALVA-CREMASCO-KÄSE, SALBEI-CRUMBLE
UND AMARETTO

18

1–3–5–7–8–9 

TAGLIOLINI FRAIS À LA TRUFFE NOIRE

FRISCHE TAGLIOLINI MIT SCHWARZEM TRÜFFEL

26

1–3–7–12

PAPPARDELLE À LA TOSCANE AVEC RAGÙ
DE SANGLIER ET CACIO DE LA MAREMME

TOSKANISCHE PAPPARDELLE
MIT WILDSCHWEINRAGOUT
UND MAREMMA-SCHAFSKÄSE

18

1–3–7–9–12

GNOCCHETTI DE POMMES DE TERRE AVEC GIROLLES
CRÉMEUSES ET CREVETTE ROSE SNACKÉE

KARTOFFEL-GNOCCHETTI MIT CREMIGEN
PFIFFERLINGEN UND KURZ ANGEBRATENEN
ROSA GARNELEN

18

1–2–3–4–6–7–9–12

PLATS DE RÉSISTANCE

ZWEITE GÄNGE

**FILET DE CERF AVEC SAUCE AUX AIRELLES ROUGES,
PURÉE DE CÉLERI-RAVE ET CHIPS DE RIZ ÉPICÉ**

HIRSCHFILET MIT PREISELBEERSAUCE,
KNOLLENSELLERIE-PÜREE UND GEWÜRZTEN
REISCHIPS

30

7–9–12 

**SUPRÊME DE PINTADE AVEC CHOU VERT BRAISÉ
ET SAUCE TRUFFÉE**

PERLHUHNBRUST (SUPREMA) MIT GESCHMORTEM
WIRSING UND TRÜFFELSAUCE

22

5–6–7–8–9–10–12 

**PAVÉ DE MÉROU AVEC CRÈME DE POMMES
DE TERRE, CÈPES AU THYM ET POIREAU FRIT**

ZACKENBARSCH-FILET MIT KARTOFFELCREME
UND MIT THYMIAN VERFEINERTEN STEINPILZEN,
DAZU FRITTIERTER LAUCH

27

2–4–5–7–8–9–11–14 

**RASCASSE MIJOTÉE FAÇON PÊCHEUR AVEC MOULES,
PALOURDES ET POMMES DE TERRE**

GESCHMORTER DRACHENKOPF NACH FISCHERART
MIT MIESMUSCHELN, VENUSMUSCHELN
UND KARTOFFELN

28

2–4–6–9–14 

**FILET DE FASSONA PIÉMONTAISE AVEC CHOU ROUGE
ET PURÉE DE POMMES DE TERRE AU MONTASIO
STRAVECCHIO**

FILET VOM PIEMONTEISCHEN FASSONA-RIND
MIT ROTKOHL UND KARTOFFELPÜREE MIT GEREIFTEM
MONTASIO-KÄSE (STRAVECCHIO)

30

3–7–9–12 

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

ALS BEILAGE

LÉGUMES GRILLÉS
GEGRILLTE GEMÜSE7



SALADES FANTASIE
GEMISCHTER SALAT7



POMMES DE TERRE AU FOUR
GEBACKENE KARTOFFELN7



POMMES DE TERRE FRITES
POMMES FRITES7



DESSERTS

DESSERT

TIRAMISÙ
TIRAMISU

9

1–3–7



SPHÈRE DE CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISE
WEISSE SCHOKOLADEN-HIMBEER-KUGEL

10

3–7–8



FEUILLETÉ AUX POMMES AVEC CRÈME CHANTILLY
ET GLACE À LA CANNELLE
APFEL-BLÄTTERTEIGGEBÄCK MIT CHANTILLY-CREME
UND ZIMTEIS

10

1–3–7

CROUSTILLANT AUX NOIX DE PÉCAN, FÈVE TONKA
ET CARAMEL SALÉ
KNUSPRIGES PECAN-NUSS-KROKANT
MIT TONKABOHNE UND GESALZENEM KARAMELL

10

1–3–5–7–8

MERINGUE CROUSTILLANTE, CHÂTAIGNE, CRÈME
FOUETTÉE ET CHOCOLAT NOIR
KNUSPRIGES BAISER MIT KASTANIE, SCHLAGSAHNE
UND DUNKLER SCHOKOLADE

10

3–7



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

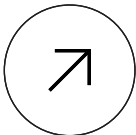
1–3–5–7–8–11

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

1–5–7–8–11

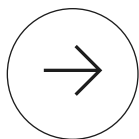
CRÈME GLACÉE 5
EISCREME

3–7

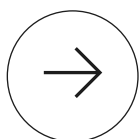


L'OFFICINA

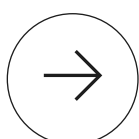
BOISSONS
GETRÄNKE



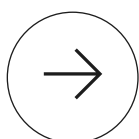
COCKTAIL



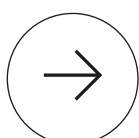
MOCKTAIL



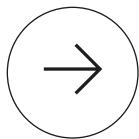
BIÈRES
BIERE



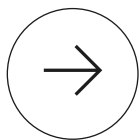
BIÈRES ARTISANALE
CRAFT-BIERE



DISTILLATI
SPIRIT DRINKS

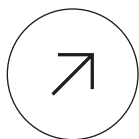


GRAPPAS
GRAPPAS



L'OFFICINA

TORNA SU / BACK TO TOP



BOISSONS

GETRÄNKE

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

BOISSONS

GETRÄNKE

EXPRESSO OU CAFÉ AMÉRICAIN

ESPRESSO ODER FILTERKAFFEE

3

CAFÉ DÉCAFÉINÉ, D'ORGE OU ARROSÉ

KOFFEINFREIER KAFFEE, MALZKAFFEE ODER KAFFEE
MIT SCHUSS

3

CAPPUCCINO

CAPPUCCINO

4

INFUSION ET THÉ

AUFGUSSGETRÄNK UND TEE

5

COUVERT

GEDECK

4



COCKTAIL

CASONCELLO

Gin, beurre, sauge,
cordial, pancetta

Gin, Butter, Salbei,
Cordial, Pancetta

7

UN ÉQUILIBRE SURPRENANT ENTRE
LE SUCRÉ ET LE SALÉ, INSPIRÉ
DES SAVEURS AUTHENTIQUES
DE LA TRADITION BERGAMASQUE.

EIN ÜBERRASCHENDEN GLEICHGEWICHT
ZWISCHEN SÜSS UND SALZIG, INSPIRIERT
VON DEN AUTHENTISCHEN AROMEN
DER TRADITIONELLEN BERGAMASKER KÜCHE.

13

NEGRONI ALLO ZOLA

Gin, Campari,
Vermouth,
gorgonzola

Gin, Campari,
Wermut,
Gorgonzola

7

L'AMERTUME DU CAMPARI RENCONTRE
L'ONCTUOSITÉ DU GORGONZOLA:
UNE RÉINTERPRÉTATION INCROYABLE
D'UN CLASSIQUE INTÉMPIREL.

DIE BITTERKEIT DES CAMPARI TRIFFT
AUF DIE CREMIGKEIT DES GORGONZOLA:
EINE UNGLAUBLICHE NEUINTERPRETATION
EINES ZEITLOSEN KLASSIKERS.

13

TORTA DONIZETTI

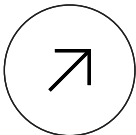
Rhum, ananas,
abricot, épices,
mélasse

Rum, Ananas,
Aprikose, Gewürze,
Melasse

DOUX, ÉPICÉ ET PARFUMÉ: UN HOMMAGE
AU CÉLÈBRE COMPOSITEUR BERGAMASQUE
ET AU GÂTEAU QUI PORTE SON NOM.

SÜSS, WÜRZIG UND AROMATISCH: EINE
HOMMAGE AN DEN BERÜHMTE
KOMPONISTEN AUS BERGAMO UND AN
DIE TORTE, DIE SEINEN NAMEN TRÄGT.

13



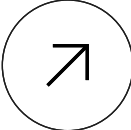
COCKTAIL

ATAMA

Whisky, sésame, cordial, concombre	NOTRE TOUCHE D’INSPIRATION ASIATIQUE: UN ÉQUILIBRE ÉLÉGANT ENTRE DES NOTES TERREUSES ET D’AGRUMES, PENSÉ POUR CEUX QUI RECHERCHENT UNE EXPÉRIENCE SOPHISTIQUÉE ET HARMONIEUSE.	13
Whisky, Sesam, Cordial, Gurke	UNSERE ASIATISCH INSPIRIERTE NOTE: EINE ELEGANTE BALANCE ZWISCHEN ERDIGEN UND ZITRISCHEN NOTEN, GEDACHT FÜR ALLE, DIE EIN ANSPRUCHSVOLLES UND HARMONISCHES ERLEBNIS SUCHEN.	11

CATRINA

Tequila, piment jalapeño, cacao, cordial	ÉPICÉ ET GOURMAND, AVEC DE NETTES RÉFÉRENCES AUX SAVEURS MEXICAINES: UN COCKTAIL QUI SURPREND ET SÉDUIT DÈS LA PREMIÈRE GORGÉE, ENTRE ÉPICES, CACAO ET FRAÎCHEUR D’AGRUMES.	13
Tequila, Jalapeño, Kakao, Cordial	SCHARF UND GENUSSVOLL, MIT DEUTLICHEN ANKLÄNGEN AN DIE MEXIKANISCHEN AROMEN: EIN COCKTAIL, DER VOM ERSTEN SCHLUCK AN ÜBERRASCHT UND BEGEISTERT, ZWISCHEN GEWÜRZEN, KAKAO UND ZITRISCHER FRISCHE.	



MOCKTAIL

CITTÀ ALTA

Pomme verte,
sureau, menthe,
citron vert

Grüner Apfel,
Holunder, Minze,
Limette

FRAÎCHEUR ET PARFUMS DU TERROIR
DANS CHAQUE GORGÉE.

FRISCHE UND AROMEN DER REGION
IN JEDEM SCHLUCK.

9

LA ROSA E IL DRAGO

Litchi, eau de rose,
citron vert, soda
au Pamplemousse

Litschi,
Rosenwasser,
Limette,
Grapefruit-Soda

ÉLÉGANT, FLORAL ET SURPRENANT,
UN PETIT VOYAGE SENSORIEL.

ELEGANT, FLORAL UND ÜBERRASCHEND,
EINE KLEINE SINNESREISE.

9

SCORLAZZINO

Chinotto, amande,
citron, soja

Chinotto, Mandel,
Zitrone, Soja

6

UNE GORGÉE FRAÎCHE MAIS COMPLEXE,
INSPIRÉE DES LÉGENDAIRES ESCALIERS
DE BERGAME.

EIN FRISCHER, ABER KOMPLEXER SCHLUCK,
INSPIRIERT VON DEN LEGENDÄREN TREPPEN
VON BERGAMO.

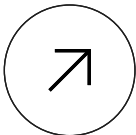
9



BIÈRES

BIERE

PILS, LAGER BOUTEILLE 33CL. PILS, LAGER FLASCHE 33CL.	6
PILS, LAGER BOUTEILLE 66CL. PILS, LAGER FLASCHE 66CL.	10
WEIZEN BOUTEILLE 50CL. WEIZEN FLASCHE 50CL.	7
ANALCOLICA BOUTEILLE 33CL. ALCOHOL FREE FLASCHE 33CL.	5



BIÈRES ARTISANALE

CRAFT-BIERE

Brasserie Flea,
Ombrie
Brauerei Flea,
Umbrien

BIANCA LANCIA
33 CL. - BLANCHE - 5,0% ALC

8

BIÈRE BLONDE À LA MOUSSE COMPACTE
ET AU GOÛT FRAIS.
NON FILTRÉE, LÉGÈREMENT ACIDULÉE,
TRÈS FRUITÉE ET PEU AMÈRE.

HELLES BIER MIT KOMPAKTER
SCHAUMKRONE UND FRISCHEM
GESCHMACK. UNFILTRIERT, LEICHT
SÄUERLICH, SEHR FRUCHTIG
UND WENIG BITTER.

ANAIS
33 CL. - SMOKED - 6,4% ALC.

8

BIÈRE AMBRÉE NON FILTRÉE
AUX NOTES FUMÉES.
AU GOÛT INTENSE, SÈCHE, LÉGÈREMENT
AMÈRE, AVEC UNE MOUSSE COMPACTE,
CRÉMEUSE ET PERSISTANTE.

UNFILTRIERTES BERNSTEINFARBENES
BIER MIT RAUCHIGEN NOTEN.
KRÄFTIGER GESCHMACK, TROCKEN,
LEICHT BITTER UND MIT EINER
KOMPAKTEN, CREMIGEN UND GUT
HAFTENDEN SCHAUMKRONE.

BASTOLA
33 CL. - IMPERIAL RED ALE - 6,9% ALC.

8

BIÈRE AMBRÉE NON FILTRÉE À HAUTE
FERMENTATION, AU GOÛT INTENSE,
SÈCHE ET LÉGÈREMENT AMÈRE;
AVEC DES NOTES DE CARAMEL
ET DE NOISETTE EN FIN DE BOUCHE.

UNFILTRIERTES OBERGÄRIGES BIER
VON BERNSTEINFARBENER FARBE
MIT INTENSIVEM GESCHMACK, TROCKEN
UND LEICHT BITTER; MIT EINEM
NACHGESCHMACK VON KARAMELL
UND HASELNUSS.

BIÈRES ARTISANALE

CRAFT-BIERE

ADELAIDE APA

33 CL. – AMERICAN PALE ALE - 4,9% ALC.

8

BIÈRE FRAÎCHE À LA ROBE JAUNE
PAILLE ET AU GOÛT SEC ET ÉQUILIBRÉ.
DES NOTES FRUITÉES ENRICHISSENT
L'ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE
L'AMERTUME DU HOUBLON
ET LA DOUCEUR DU MALT.

FRISCHES BIER VON STROHGELBER
FARBE MIT TROCKENEM UND
AUSGEWOGENEM GESCHMACK.
FRUCHTIGE AROMEN BEREICHERN
DIE PERFEKTE BALANCE ZWISCHEN
DER BITTERKEIT DES HOPFENS
UND DER SÜSSE DES MALZES.

FEDERICO II EXTRA IPA

33 CL. – GOLDEN ALE - 5,9% ALC.

8

BIÈRE D'UN JAUNE PROFOND AUX
REFLETS BOISÉS ET À L'ARÔME FRUITÉ.
GOÛT SEC, MOUSSE DENSE
ET PERSISTANTE; PARFAITE POUR
LES AMATEURS DE BIÈRES
RÉSOLUMENT AMÈRES.

TIEFGELBES BIER MIT HOLZFARBENEN
REFLEXEN UND FRUCHTIGEM AROMA.
TROCKENER GESCHMACK MIT DICHTER,
LANG ANHALTENDER SCHAUMKRONE;
PERFEKT FÜR ALLE, DIE AUSGEPRÄGT
BITTERE BIERE LIEBEN.

BIÈRES ARTISANALE

CRAFT-BIERE

VIOLANTE BELGIAN STRONG ALE
33 CL. – BELGIAN STRONG ALE -
8,0% ALC.

8

BIÈRE NON FILTRÉE ET NON
PASTEURISÉE DE STYLE BELGE,
À LA ROBE DORÉE INTENSE AVEC
DE LÉGERS REFLETS AMBRÉS.
GOÛT DOUX ET ÉQUILIBRÉ;
DES NOTES DE LEVURE, DE FRUITS
EXOTIQUES ET D'ÉPICES LA RENDENT
CARACTÉRISTIQUE ET INIMITABLE.

UNFILTRIERTES UND NICHT
PASTEURISIERTES BIER IM BELGISCHEN
STIL MIT INTENSIV GOLDENER FARBE
UND LEICHT BERNSTEINFARBENEN
REFLEXEN. WEICHER
UND AUSGEWOGENER GESCHMACK;
HEFENOTEN, AROMEN VON EXOTISCHEN
FRÜCHTEN UND GEWÜRZEN MACHEN
ES CHARAKTERISTISCH
UND UNVERWECHSELBAR.

SPIRITUEUX

SPIRITUOSEN

RUM ORIGINI	20
RUM, ROM ZACAPA 23 SOLERA	15
BAS-ARMAGNAC VSOP VEUVE GOUDOULIN	9
COGNAC DROUET & FILS	10
COGNAC DROUET & FILS, RÉSERVE DE JEAN NAPOLEÓN	15
WHISKY ADELPHI, PRIVATE STOCK BLEND	6
WHISKY ADELPHI, CAOL ILA OF ISLAY 2009, 13 YEARS OLD	15
WHISKY ADELPHI, FASCADALE BATCH NO. 10, 14 YEARS OLD	14
ESSENZA MEDITERRANEA, AMARO EROICO	6
ELIXIR, BARBA-TURICO BALSAMICO	6

GRAPPAS

GRAPPAS

Distillerie Sibona Piobesi d'Alba	GRAPPA DI NEBBIOLO INVECCHIATA IN BOTTI DA PORTO	8
Brennerei Sibona, Piobesi d'Alba	GRAPPA INVECCHIATA IN BOTTI DA MADEIRA	8
	GRAPPA DI MOSCATO	5
	GRAPPA XO	9
Distillerie Bocchino, Canelli	GRAPPA RISERVA CARLO BOCCHINO	16
Brennerei Bocchino, Canelli	GRAPPA DI MOSCATO CANTINA PRIVATA CARLO BOCCHINO	12
	GRAPPA DI BAROLO CANTINA PRIVATA CARLO BOCCHINO	15
	GRAPPA AFFINATA IN BARRIQUES 18 ANNI CANTINA PRIVATA CARLO BOCCHINO	12
Distillerie Torquadra, Ospedaletto	GRAPPA BARRIQUE TQ 40%	16
Brennerei Torquadra, Ospedaletto	GRAPPA DI AMARONE BARRIQUE TQ 40%	12
	GRAPPA GEWÜRZTRAMINER BARRIQUE CILIEGIO TQ 40%	15
	GRAPPA GRAN RISERVA TQ 40%	12

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.

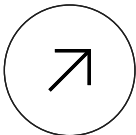
*** PRODUITS SURGELÉS/CONGELÉS**
Selon arrivage, certains produits pourraient être surgelés ou, pour les poissons destinés à la consommation crue ou peu cuite, soumis - encore frais - à une congélation rapide, conformément au règlement européen 853/2004. Le personnel se fera un plaisir de vous fournir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