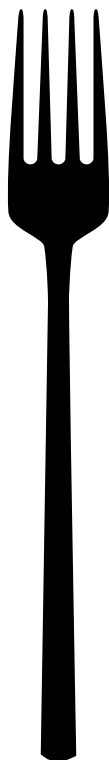


MENU



**L'OFFICINA**  
NUOVA CUCINA ITALIANA



Piatto vegetariano | Vegetarian dish



Piatto senza glutine | Gluten free

---

**Carciofo romano con spuma di pecorino, miele di corbezzolo e crema di patate ai pistilli di zafferano**

• •

Roman artichoke with Pecorino cheese foam, strawberry tree honey and potato cream with saffron pistils

euro 14

---

**Capasante\* al burro di cacao, crema di zucca Hokkaido e porcino**

• •

Cocoa butter scallops, Hokkaido pumpkin cream and porcini mushrooms

euro 19

---

**Cotto-crudo di carpaccio di branzino agli aromi, con verdure all'agrodolce e maionese alla rapa rossa**

• •

Raw-cooked sea bass carpaccio with herbs, sweet and sour vegetables and beetroot mayonnaise

euro 18

---

**Foie gras\* con composta di cipolle, pan brioche all'arancia, sorbetto al bergamotto e polvere di liquirizia**

• •

Foie gras with onion compote, orange pan brioche, bergamot sorbet and liquorice powder

euro 19

---

**Vitello tonnato e cipolle di Tropea al lampone**

• •

Veal with tuna sauce and Tropea onions with raspberry

euro 16

---



**Risotto Carnaroli "Riserva Gallo" al formaggio Bitto DOP con pasta di salame "Vecchio Varzi" e sugo ai 3 arrosti**



Carnaroli risotto "Riserva Gallo" with Bitto DOP cheese with "Vecchio Varzi" salami paste and 3 roast sauce

• •

**Versione Vegetariana/ Vegetarian Version** @

**Risotto Carnaroli "Riserva Gallo" al formaggio Bitto DOP e granella di nocciola**

Carnaroli "Riserva Gallo" risotto with Bitto DOP cheese and chopped hazelnuts

euro 17

**Lasagnetta al sentore di basilico con ragù d'anatra, fonduta di Taleggio DOP e polvere di pomodoro**

• •

Lasagnetta with a hint of basil with duck bolognese sauce, Taleggio DOP fondue and tomato powder

euro 18

**Spghettoni "Pietro Massi" alla milanese con ragù di ossobuco e crema di pistilli di zafferano**

• •

Spghettoni "Pietro Massi" Milanese style with ossobuco ragù and saffron pistil cream

euro 19

**Tagliolino di pasta fresca con tartare di gambero viola e tartufo nero di Norcia**

Homemade tagliolini pasta with purple prawn tartare and Norcia black truffle

euro 27

• •

**Versione Vegetariana/ Vegetarian Version** @

**Tagliolino di pasta fresca al tartufo nero di Norcia**

Fresh pasta tagliolini with black truffle from Norcia

euro 24

**Ravioloni ripieni di gamberi e capesante, bisque al cardamomo, mini pak-choi arrosto e mandorle**

• •

Ravioloni stuffed with prawns and scallops, cardamom bisque, mini roasted pak-choi and almonds

euro 20

**Casoncelli alla bergamasca**

• •

Bergamo style ravioli stuffed with meat and cheese

euro 18



**Lombo di vitello alla milanese con purè di patate e sugo d'arrosto allo zafferano**

• •

Milanese style veal loin with smashed potatoes and saffron roast sauce cream

euro 25

---

**Cuberoll di manzetta prussiana con salsa ai mirtilli e mousse salata di castagna**

• •

Prussian beef cuberoll with blueberry sauce and savory chestnut mousse

euro 27

---

**Brasato di manzo al Valcalepio con purè di patate al Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi e chips di polenta**

• •

Valcalepio wine braised beef, smashed potatoes with 36 month old Parmigiano Reggiano DOP and polenta chips

euro 22

---

**Baccalà islandese in oliocottura, crema di porcini e patate e crumble soffiato alla liquirizia**

• •

Icelandic cod with porcini and potato cream and liquorice puffed crumble

euro 25

---

**Rombo alla genovese**

• •

Turbot Genoese style with tomato, basil pesto, olives and potatoes

euro 28

---





**Entrée dello chef**

• •

Chef's entrée

---

**Foie gras\* con composta di cipolle, pan brioche all'arancia,  
sorbetto al bergamotto e polvere di liquirizia**

• •

Foie gras with onion compote, orange pan brioche, bergamot sorbet and liquorice powder

---

**Risotto Carnaroli "Riserva Gallo" al formaggio Bitto DOP con  
pasta di salame "Vecchio Varzi" e sugo ai 3 arrosti**



• •

Carnaroli risotto "Riserva Gallo" with Bitto DOP cheese with "Vecchio Varzi" salami paste and 3 roast sauce

---

**Lombo di vitello alla milanese con purè di patate e  
sugo d'arrosto allo zafferano**

• •

Milanese style veal loin with smashed potatoes and saffron roast sauce cream

---

**Vaniglia, castagne e clementine**

• •

Vanilla, chestnuts and clementines

---

**€ 70 a persona, vino escluso - Minimo 2 pax**  
€ 70 per person, wine excluded - Minimum 2 pax

---



**Entrée dello chef**

• •

Chef's entrée

---

**Capesante\* al burro di cacao, crema di zucca Hokkaido e porcino**



• •

Cocoa butter scallops, Hokkaido pumpkin cream and porcini mushrooms

---

**Ravioloni ripieni di gamberi e capesante, bisque al cardamomo, mini pak-choi arrosto e mandorle**

• •

Ravioloni stuffed with prawns and scallops, cardamom bisque, mini roasted pak-choi and almonds

---

**Baccalà islandese in oliocottura, crema di porcini e patate e crumble soffiato alla liquirizia**

• •

Icelandic cod with porcini and potato cream and liquorice puffed crumble

---

**Lemon e Gin con spuma di cocco e burro di arachidi**

• •

Lemon and Gin with coconut foam and peanut butter

---

**€ 75 a persona, vino escluso - Minimo 2 pax**  
€ 75 per person, wine excluded - Minimum 2 pax

---



**Cioccolato fondente, cachi e crumble all'amaretto**

• •

Dark chocolate, persimmons and amaretto crumble euro 9

---

**Lemon e Gin con spuma di cocco e burro di arachidi**

• •

Lemon and Gin with coconut foam and peanut butter euro 9

---

**Vaniglia, castagne e clementine**

• •

Vanilla, chestnuts and clementines euro 8

---

**Dacquoise con mandorla e cannella, cioccolato al latte e gelato allo zabaione**

• •

Puffy pastry dacquoise with milk chocolate and eggnog ice cream euro 9

---

**Tiramisù de L'Officina**

• •

Tiramisu by L'Officina euro 7

---



---

**Acqua minerale 65 cl.**

• •

Mineral Water 65 cl.

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 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.

---