

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

**SELEZIONE DI FORMAGGI, GELÉES DI FRUTTA  
AROMATIZZATE, COMPOSTE E FRUTTA SECCA** 15  
SELECTION OF CHEESE, FRUIT JELLIES, COMPOTES  
AND DRIED FRUIT

5-7-8-10





# I C I N A

## ANTIPASTI STARTERS

- UOVO “LE SELVAGGE” POCHÉ, CREMA E CHIPS  
DI TOPINAMBUR CON FONDUTA DI TALEGGIO AL TARTUFO  
NERO DI NORCIA** 15  
“LE SELVAGGE” POACHED EGG, CREAM AND CHIPS  
OF JERUSALEM ARTICHOKE WITH TALEGGIO CHEESE  
AND NORCIA BLACK TRUFFLE  
3-5-7-8 
- ACCIUGHE FRITTE ALLA LIGURE, PESTO DI BASILICO  
E PISTACCHI CON INSALATA DI FINOCCHI AL PEPE ROSA** 14  
LIGURIAN-STYLE FRIED ANCHOVIES, BASIL AND PISTACHIOS  
PESTO WITH FENNEL SALAD AND PINK PEPPER  
1-3-4-5-7-8-9
- BATTUTO DI TONNO ROSSO MEDITERRANEO  
CON CREMA DI MOZZARELLA DI BUFALA  
E POLVERE DI CAPPERI DI PANTELLERIA** 18  
MEDITERRANEAN RED TUNA TARTARE WITH BUFFALO  
MOZZARELLA CREAM AND PANTELLERIA CAPER POWDER  
4-7 

# L'OFFF

## PRIMI FIRST COURSES




- TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA ALLO ZAFFERANO  
CON CREMA DI CIME DI RAPA  
E CRUMBLE LEGGERMENTE PICCANTE ALL'AGLIO E OLIO** 16  
FRESH SAFFRON TAGLIOLINI PASTA  
WITH TURNIP TOPS CREAM  
AND SLIGHTLY SPICY GARLIC AND OIL CRUMBLE  
1-3-7-9 
- RISOTTO CARNAROLI AL CARDAMOMO  
CON RAGÙ DI AGNELLO AL COLTELLO E FRUTTI ROSSI** 18  
CARNAROLI RISOTTO WITH CARDAMOM, LAMB RAGOUT  
AND RED FRUITS  
7-9-12 
- LINGUINE ALL'ASTICE CANADESE, POMODORINO GIALLO  
E BISQUE AL PEPE DI TIMUT** 25  
LINGUINE WITH CANADIAN LOBSTER, YELLOW CHERRY  
TOMATO AND TIMUT PEPPER BISQUE  
1-2-4-6-9-14

# I C I N A

<b>TORTELLONI RIPIENI DI ASPARAGI E RICOTTA DI BUFALA CON INFUSIONE DI GRANA PADANO 36 MESI E PISTACCHI</b> RAVIOLI STUFFED WITH ASPARAGUS AND BUFFALO RICOTTA CHEESE, 36-MONTH GRANA PADANO INFUSION AND PISTACHIOS	16
1-3-7-8-9 	
<b>SPAGHETTO DI GRAGNANO ALLA CARBONARA CON GUANCIALE STAGIONATO AL PEPE E PECORINO ROMANO DOP</b> SPAGHETTO DI GRAGNANO CARBONARA STYLE WITH PEPPER, SEASONED BACON AND PECORINO ROMANO DOP CHEESE	14
1-3-7	
<b>CASONCELLI ALLA BERGAMASCA</b> BERGAMO STYLE RAVIOLI STUFFED WITH MEAT AND CHEESE	15
1-3-5-7-8-9	


# L'OFFF

## SECONDI SECOND COURSES

- COTTO E CRUDO DI TARTARE DI VITELLONE  
CON MAIONESE AL TARTUFO NERO, UOVA DI QUAGLIA  
E CRUDITÀ DI VERDURE DI STAGIONE** 22  
COOKED AND RAW VEAL TARTARE  
WITH BLACK TRUFFLE MAYONNAISE, QUAIL EGGS  
AND SEASONAL RAW VEGETABLE  
3-6-11 
- FILETTO DI CAPRIOLO, SALSA AI FRUTTI ROSSI  
E MINI-VERZA BRASATA ALL'UVETTA** 25  
ROE DEER FILLET, RED FRUIT SAUCE AND BRAISED CABBAGE  
WITH RAISINS  
5-6-7-8-9-12 
- ARAGOSTELLE AL BURRO SALATO SU CREMA DI POMODORI  
E BISQUE, CLOROFILLA DI PREZZEMOLO  
E CRUMBLE AL NERO DI SEPPIA** 24  
SALTED BUTTER LOBSTERS WITH BISQUE  
AND TOMATO CREAM, PARSLEY CHLOROPHYL  
AND SQUID INK CRUMBLE  
1-2-3-4-6-7-9-14 

# I C I N A

**FILETTO DI MANZO CON SALSA ALLA SENAPE DI DIJON,  
TARTUFO NERO DI NORCIA E PATATE NOISETTE** 28  
BEEF FILLET WITH DIJON MUSTARD SAUCE,  
NORCIA BLACK TRUFFLE AND NOISETTE POTATOES

3-5-6-7-8-10-11-12 

**CERNIA, SALSA AL LIMONE, POLVERE DI CAPPERI  
CON MILLEFOGLIE DI PATATE E CARCIOFI** 24  
GROUPER, LEMON SAUCE, CAPER POWDER WITH POTATO  
AND ARTICHOKE MILLEFEUILLE

4-6-11 

# L'OFFF

## 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



# I C I N A

## DESSERT

### DESSERTS

- CAKE AL MARRON GLACÉ, GANACHE AL TÈ MATCHA E SORBETTO AL MANDARINO** 8  
MARRON GLACÉ CAKE, MATCHA TEA GANACHE AND MANDARIN SORBET  
1-3-5-6-7-8
- TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE, GELÉE AL LAMPONE E FAVA TONKA CON SORBETTO ALLA PERA E CALVADOS** 9  
SLICED SEASONAL FRESH FRUIT, RASPBERRY AND TONKA BEAN JELLY WITH PEAR AND CALVADOS SORBET  
12  
- BAVARESE ALLA FAVA TONKA CON YUZU, CRUMBLE AL CACAO E CREMA DI CIOCCOLATO AL LATTE** 8  
TONKA BEAN BAVAROIS WITH YUZU, COCOA CRUMBLE AND MILK CHOCOLATE CREAM  
1-3-5-6-7-8
- TIRAMISÙ** 7  
TIRAMISU  
1-3-7
- BISQUIT DI FROLA DANESE CON CREMA AL PISTACCHIO, CREMOSO AL CIOCCOLATO 35% E CARMELLO SALATO** 8  
DANISH SHORTCRUST BISCUIT WITH PISTACHIO CREAM, 35% CHOCOLATE CREAM AND SALTED CARAMEL  
1-3-5-6-7-8

# L'OFFF

## BEVANDE DRINK

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

# I C I N A

**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

# 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