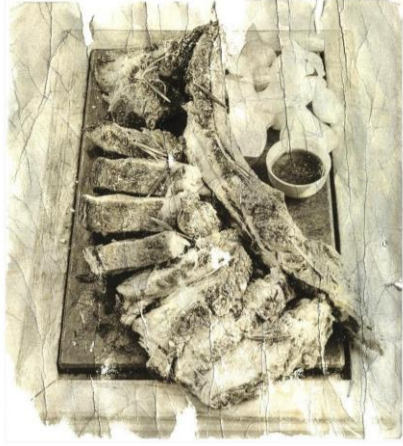


# LA CUCINA (A) TIPICA

## (UN)CONVENTIONAL CUISINE



### Prima...

#### Starters

#### **Polipo e capesante**

**alla plancha, julienne di menta e zucchine, crema al latte di cocco e granella di mandorle**

Seared octopus and scallops with mint and courgettes julienne, coconut milk cream and almonds powder

€ 14



#### **Le bruschette,**

**quelle vere, con concassè di pomodoro e olio extravergine a crudo.**

The original "bruschetta": toasted bread slices with fresh tomato, olive oil, oregan and basil.

€ 10



#### **Battuta di giovenca matura,**

**pesche e pinoli, bocconcini di mozzarella di bufala campana, senape e miele in crema**

Beef tartare with peach slices, pine nuts, buffalo milk mozzarella bites and mustard & honey cream

€ 15



#### **Il gelato, per cominciare:**

**alla robiola, frutta fresca marinata e biscotto salato**

Robiola fresh cheese mousse, marinated seasonal fruits and salty biscuits

€ 12



#### **Gambero rosso**

**di Mazara del Vallo al naturale, mousse di stracchino, terra d'olive, pomino confit e basilico**

Raw Mazara del Vallo red prawns, stracchino cheese mousse,

olives patè, pomino tomato confit and basil

€ 16



#### **Il vitello tonnato**

**secondo noi, con giardiniera di verdure e misticanza**

Luke-warm veal slices cooked in low temperature on tuna, anchovies and caper mayonnaise sauce with seasonal salad

€ 14



#### **La frisella pugliese**

**con salmone marinato, cetrioli, daikon e taccole all'aspretto di lamponi e yogurt**

The original "frisella" - durum wheat flour bread slices - with marinated salmon, cucumbers, daikon and snow peas on raspberry and yoghurt sauce

€ 13

## ...Poi...

### First courses

**Maltagliati di grano arso al pesto di basilico,  
pomodoro secco, crema di melanzane e scaglie di ricotta dura**

Homemade burnt wheat maltagliati pasta with basil pesto sauce, dried tomato,  
aubergines cream and aged ricotta shavings

€ 13



**Riso carnaroli al nero di seppia,  
gambero rosso di Mazara al naturale, crema di latte e coulis di pomo d'oro**

Cuttlefish black ink risotto with Mazara red prawn, milk cream and yellow pear tomato coulis

€ 16



**Tagliolini alla carbonara di zucchine,  
speck d' anatra affumicato.**

Homemade egg tagliolini pasta with sautéed courgettes "carbonara style"  
and smoked duck breast slices

€ 13



**Panciotti di capesante,  
crema di rucola, stracciatella e pan fritto.**

Homemade ravioli with scallops filling, rocket cream, stracciatella cheese and fried bread powder

€ 14



**Gnocchetti caserecci,  
bocconcini di pescatrice al profumo di timo e limone, capperi e olive.**

Homemade gnocchi with thyme and lemon flavored angler fish bites, capers and olives.

€ 15



**Maccheroni al torchio**

**saltati alla crudaiola di verdure, burrata fumè e nocciole.**

Maccheroni egg pasta with vegetables ragout, smoked burrata - fresh cheese with spun dough -  
and hazelnuts

€ 13

## ...Infine

### Main courses

**Il salmone nell' Egeo?!?:**

**saltato con feta, cetrioli, olive e basilico, cipolla rossa di Tropea in osmosi  
e salsa allo yoghurt.**

Seared salmon bites sautéed with feta cheese, cucumber, olives,  
sweet red onion and yoghurt sauce.

€ 24



**Hamburger di bufala trentina,**

**insalata di cavolo cappuccio, marmellata di cipolle rosse, bacon e fontina.**

Buffalo hamburger with head cabbage salad, sweet red onion jam, bacon and fontina cheese

€ 22



**Rombo arrostito,**

**finocchi al Pernod, insalata di arance a vivo, hummus di ceci e nocciole.**

Roasted turbot, Pernod flavored stewed fennels, orange salad, chick peas cream and hazelnuts.

€ 25

### **Tributo alla melanzana:**

**spuma, caponata e perlina arrostita, servita con chevre di capra in pasta phillo.**

Three ways to enjoy the aubergine: whipped, "caponata" style and roasted,  
served with phyllo pasta rolled goat cheese.

€ 20



### **Branzino alla plancha,**

**insalata di spinacino croccante e rapanello, gelèe alla rapa rossa dolce.**

Browned seabass fillet with spinach and radishes salad, sweet beetroot gelée

€ 22

## **La tradizione milanese**

Milanese traditional specialties



**Selezione di salumi e formaggi, come da tradizione, serviti con marmellate e mostarde casalinghe.**

Selection of high-quality local cold cuts and cheeses  
served with homemade mustard and jam.

€ 14



### **Risotto classico alla milanese.**

Classic milanese risotto with saffron.

€ 13



**Ossobuco di vitello in gremolata con risotto classico alla milanese.**

Braised veal shank served with classic Milanese risotto with saffron.

€ 25



### **Rustin negà con risotto classico alla milanese.**

Roasted Veal loin in white wine sauce with rosemary and bacon,  
served with classic Milanese risotto with saffron.

€ 22



**Cotoletta di vitello alla milanese "vestita", con rucola e pomodorini,  
o "nuda", con patate al salto.**

Milanese breaded veal chop with rocket and tomatoes **or** sautéed potatoes.

€ 26

Coperto-Cover charge € 3

# GINO12

THE GIN EXPERIENCE



Gin corner del ristorante **Officina12** - Gin corner of **Officina12** restaurant

# OFFICINA 12

## AL FUOCO DI BRACE

### ON BARBECUE

-Le nostre pietanze sono cotte su brace a legna-  
Our courses are cooked on wood embers

#### ORATA ALLA BRACE

Gilthead seabream

230g c.a

Cotta al fuoco di brace avvolta in foglie di banano.  
Servita con verdure di stagione  
Wrapped in banana leaves and cooked on wood embers, served  
with seasonal grilled vegetables.

€ 24

#### GALLETTO VALLESPLUGA

Young rooster

Di provenienza Lombarda, da oltre 50 anni è sinonimo di  
qualità e tradizione.

Noi ve lo proponiamo marinato, leggermente speziato alla  
paprika affumicata

Coming from Lombardy region, since over 50 years it has  
been synonymous of quality and tradition. We suggest it to  
you marinated with paprika, spiced and cooked on fire.

€ 20

#### SECRETO IBERICO

"Secreto" Iberian Pork

Dalla Castilla y Leon, il secreto è quel taglio che forma  
la testa della lonza. Ricco di infiltrazioni di grasso e  
molto succoso, il secreto è caratterizzato da un colore  
biancastro e da una consistenza e sapore eccezionali. Noi  
ve lo proponiamo al fuoco di brace.

From Castilla y Leon, the "secreto" is that kind of cut  
that shapes the loin head. Rich in fat infiltrations, it's  
very juicy. It has a whitish colour and an exceptional  
consistency and flavour. We suggest it on wood embers.

€ 22 220g

#### GIOVENCA MATURA

Aged heifer

Allevata in Piemonte con tecniche finalizzate a rederne la  
carne tenera e saporita, si tratta di un manzo mai fecondato.  
Dai 60 ai 90 giorni di frollatura, unica nel suo genere.

Bred in Piedmont with techniques that aim to make the meat  
tender and savory. This steer has never been fertilized.  
From 60 to 90 days of hanging, unique in its kind.

- Fiorentina -  
per due persone

T-Bone steak

for two people

€ 68, 1000g

#### MAREZZATO FRIULANO

Di provenienza friulana, è una carne 100% italiana. Vi  
proponiamo capi di età non inferiore ai 6/7 anni, trascorsi  
interamente al pascolo libero. Tale longevità, contribuisce  
a una marcata presenza di fibra che rende la carne tenera  
ed estremamente saporita

Coming from Friuli-Venezia Giulia region, it's a 100%  
Italian meat. We suggest you heads of cattle no younger  
than 6/7 years old, years spent grazing freely. Such  
longevity kicks in emphasizing the presence of fiber that  
makes the meat tender and extremely flavourful.

- Entrecôte -  
Prime-rib

€ 28, 300g

#### ENTRANA DI MARANGO

Marango skirt steak

Incrocio fra manzo Maremmano e Aberdeen Angus, di  
allevamento rigorosamente italiano. Unico nel suo genere e  
di non facile approvvigionamento, a causa della scarsità  
dei capi. Tenero, mazzato, gustoso. Imperdibile!

Crossbreed between the steer of Maremma region and  
Aberdeen Angus, from severely Italian rearing. Unique in  
its kind and not easily supplied, due to shortage of items.  
Tender, marbled, tasty. Unmissable!

€ 25, 280g

#### AUSTRALIAN TEYS

La carne di Teys proviene da bovini di razza Angus e  
Hereford, nutriti con erba ed allevati in mandrie in modo  
naturale secondo i più rigidi criteri di qualità. Ne  
scaturisce una carne tenera e mediamente mazzata

Teys' meat comes from Angus and Hereford breeds bovine,  
grass fed and raised in herds in a natural way following  
the most firm quality standards. This originates a tender  
and on average marbled meat.

- Tagliata -  
Cut of beef

€ 26, 250g

#### NEW ZELAND SILVER FERN FARMS

Il manzo della Silver Fern Farm è uno dei più salutari e  
digeribili del suo genere: carne tenera, magra e preziosa  
delle esclusive razze inglesi allevate nell' isola del sud.

Silver Fern Farm's steer is one of the healthiest and one of  
the most digestible in its kind: tender and low-fat meat,  
precious of the exclusive English breeds raised in the Isle  
in the South.

- Filetto -  
fillet

€ 28, 280g

#### IRISH DRY AGED

Gli artigiani macellai selezionano con maestria la miglior  
carne bovina irlandese da mandrie totalmente  
rintracciabili. L'esclusiva procedura di frollatura a secco  
consente di ottenere un sapore unico e una carne  
incredibilmente gustosa

Artisan butchers select with great mastery the best Irish  
bovine meat among herds totally trackable. The exclusive  
dry hanging process allows to achieve a unique flavour and  
a meat incredibly tasty.

- Costata -  
Rib-eye steak

€ 33, 500g

#### URUGUAY BLACK ANGUS

Black Angus è probabilmente una delle razze bovine più  
popolari. Il clima in Uruguay è particolarmente adatto all'  
allevamento di questi animali. La carne è  
meravigliosamente tenera e intensa nel gusto "todo natural"

Black Angus is probably one of the most popular bovine  
breed. The climate in Uruguay is particularly suitable for  
breeding this kind of animal. The meat is marvelously  
tender and intense in its taste "todo natural".

- Cube roll -

€ 27, 300g