

OFFICINA 12

CUCINA (A)TIPICA & FUOCO DI BRACE

Per cominciare...

Starters

La mortazza scottata, gelato alla senape, panzanella.

Browned mortadella with mustard ice-cream and panzanella
(soaked dried bread, red onion, basil, extra-virgin oil, vinegar and salt)

€ 12



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



Capesante e gamberi alla plancia su crema di mais.

Seared scallops and prawns with corn cream and sprouts

€ 14



Sashimi di Bue di Carrù, tofu, salsa bernese alle noci.

"Carrù" steer sashimi with tofu and walnut Bearnaise sauce

€ 14



Assiette di formaggi con miele e confetture.

Selection of high-quality local cheeses with honey and jam

€ 13



Insalatina d'astice, topinambur, pane Carasau.

Lobster salad with Jerusalem artichokes cream and crunchy Carasau bread

€ 15



Veggie-ball in frittura, clorofilla e robiola.

Veggie fried balls with chlorophyll and fresh robiola cheese filling

€ 12

Le frittiture dello Chef

Sfizioosità per cominciare...O concludere
Chef's Fry. To start or finish with

Gnocco fritto & salumi, come da tradizione.

Fried dumpling with high-quality cold cuts
€ 15



Piccola frittura di paranza.

"Paranza" fry (assorted small fried fish)
€ 13



Il tris del peccato: mondeghilo, panzerotto e polpetta di ricotta.

The triple sin: home-made traditional Milanese meat ball, "panzerotto" with mozzarella cheese and tomato filling, ricotta ball (fresh cheese from milk whey)
€ 12

Per proseguire...

First courses

Ravioli del Plin ripieni di brasato di manzo al vino rosso.

Home-made ravioli with braised beef in red wine sauce filling
€ 13



Maccheroni al torchio, granella di salsiccia, cime di rapa e caciocavallo.

Maccheroni pasta with sausages, turnip tops and caciocavallo creamy cheese
€ 13



Linguine, chorizo e baccalà.

Linguine pasta with chorizo and salt cod ragoût
€ 14



Tagliolini al nero di seppia, polpa di riccio, burrata d' Andria e bottarga di muggine.

Home-made cuttlefish black ink dough tagliolini pasta with sea-urchin meat, burrata (fresh cheese with spum dough from Apulia region) and cured tuna roe
€ 15



Tortelli di magro in salsa di noci.

Home-made tortelli with spinach and ricotta filling in walnut sauce
€ 13



Risotto alla crescenza ed erba cipollina.

Risotto with crescenza fresh cheese and chives
€ 12

La tradizione milanese

Milanese traditional specialties

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

€ 24



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 con patate saltate.

Milanese breaded veal chop with sautéed potatoes

€ 25

Per concludere in cucina.

Main courses

Branzino in guazzetto, vongole veraci, pomodorini e catalogna.

Stewed sea bass with clams, cherry tomato and bitter chicory

€ 22



Il Brasato in gabbia:

sfera di polenta ripiena di stracotto di manzo.

Polenta pie (cornmeal mush) with braised beef in red wine sauce filling

€ 22



Baccalà "alla pizzaiola" in acqua cottura.

Salt cod cooked in a low temperature with tomato sauce; olives and capers flavoured

€ 25



King Crab d' Alaska, lampascione e Porcini.

Alaska King crab with stewed tassel hyacinths
and sautéed Porcini mushrooms

€ 30

-AL FUOCO DI BRACE- MEAT ON BARBECUE

Le nostre carni sono cotte su brace a legna
Our meats are cooked on wood embers

Galletto nostrano

Young rooster

Servito intero, leggermente speziato.
Whole served, slightly spicy.

€ 18



Pluma di maialino iberico

Iberian pork pluma

Marinata e cotta a bassa temperatura,
rigenerata alla brace.

The cut is taken from the front part of the loin, next to the neck. It is very prestigious due to its extreme tenderness. Marinated and low temperature cooked, restored on fire.

300g € 24



Carrè d' Agnello

Lamb loin

In crosta di pistacchio,
servito con salsa aromatizzata al vermouth.

In pistachio crust, served with vermouth flavoured sauce

300g € 26



Asado di Black Angus U.S

American Black Angus Asado

Black Angus americano, speziato e cotto a bassa temperatura per esaltarne gusto e morbidezza.
Rigenerato al fuoco di brace.

Marinated Black Angus U.S cooked in a low temperature to enhance taste and tenderness. Restored on barbecue

300g € 25



Rib eye di Angus Tasmano

Tasmanian Black Angus rib-eye

E' la costata disossata, Eccelle per consistenza e si caratterizza per il sapore delicato e una buona mazzatura

It is known for its finely marbled meat, which means that the fat is dispersed evenly against the actual cut of meat.

300g € 30



Entraña di Black Angus U.S

American Black Angus skirt steak

Povero di grassi, il taglio laterale del diaframma si caratterizza per il sapore rustico e deciso.
Per veri carnivori

It's a thin, long cut of beef from the diaphragm muscles of cow. Really tender, it has an amazing savage taste

300g € 25

Filetto di scottona bavarese

Bavarian beef fillet

La caratteristica principale di questa carne è la tenerezza.
Il filetto, proveniente dalla zona lombare, è il taglio nobile del manzo.

The main feature of this meat is the tenderness.
The fillet is the "noble" cut of the beef

260g € 28



Costata di vaca Gallega

Vaca Gallega rib-eye steak

Di provenienza galiziana, frollata ben 60 giorni!
Sapore deciso, gusto persistente e buona mazzatura.
Imperdibile!

Amazing marbled meat from Galizia (Spain).
60 days hanging! Really tender and ready to satisfy the most distinguish palates

500g € 34

I tagli per 2 persone

For two people

Tomahawk di bufalo

Buffalo's tomahawk

Taglio che proviene dal cube roll, ove l'osso viene lasciato intatto. Rispetto al manzo, il bufalo ha una mazzatura più consistente

This cut of buffalo comes from the cube roll, its bone is on purpose left untouched. Compared to steer, buffalo has a more compact marbling

1000g € 70



Costata di Vaca Vieja

Vaca Vieja rib-eye steak

La Vaca Vieja spagnola è considerata una delle carni migliori al mondo.

Ottenuta da manzi di età superiori agli 8 anni, eccelle per morbidezza e mazzatura.

La frollatura di almeno 30 giorni contribuisce a rendere la carne tenera e dal sapore unico

The traditional old-spanish races are known as one of the best in the world. From livestock all over 8 years' age, this meat convinces in juiciness and marbled fat index, giving a tremendous tenderness and unforgettable taste

1000g € 75



Tutte le carni sono accompagnate da chips di manioca e salse di nostra produzione.
All our meat is served with manioca chips and home-made sauces