

OFFICINA 12

AL FUOCO DI BRACE

ON BARBECUE

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

ARAGOSTA MEDITERRANEA

Mediterranean lobster

400g c.a

Pescata nel Mediterraneo, cotta al fuoco di brace e servita al naturale. Ve la proponiamo con dressing di mango e senape, cipolla dolce e sfere d'aceto

Caught in Mediterranean sea, cooked on wood embers and served naturally. We suggest it to you with mustard and mango dressing, sweet onion and vinegar spheres

€ 32

GALLETTO VALLESPLUGA

ALLA BIRRA

Young rooster

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

Noi ve lo proponiamo marinato alla birra, speziato e cotto alla brace.

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

€ 20

AGNELLO RIDINGS RESERVE UK

Lamb rump

Vi proponiamo lo scamone d'agnello cotto a bassa temperatura e rigenerato alla brace.

We suggest to you the lamb rump cooked at low temperature and renewed on wood embers

-Scamone-

€ 24, 250g

CALEDONIA BLACK ANGUS

Mediamente marezzata, con un discreto tocco di grasso che separa il longissimus dallo spinale. E' proprio dal grasso che deriva gran parte del sapore del manzo, rendendo il rib-eye di Caledonia

uno dei tagli più "beefy" in circolazione

Caledonia crown is the leading provider of quality scotch beef in the british isles. The scotch beef is world-renowned for its flavour and succulence, which is achieved through traditional herding.

-Costata-

Rib-eye steak

€ 32, 500g

BLACK ANGUS TASMANO

Tasmanian black Angus

Mediamente marezzato, dall'ottima consistenza e dalla frollatura lunga almeno tre settimane.

Il clima dell'isola e i pascoli all'aria aperta per 9 mesi all'anno, rendono il manzo tasmano uno dei più pregiati.

On average marbled, great compactness and long term hanging, at least 3 weeks. The climate of the island and the open field pastures for 9 months a year make this Tasmanian steer one of the most esteemed.

-Cube roll-

€ 27, 280g

MARANGO

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, marezzato, gustoso.

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!

-Tagliata-

Cut of beef

€ 26, 250g

KANSAS RANCH

La carne di black angus americano è incredibilmente tenera e saporita, finemente marezzata e con un gusto esplosivo, molto amato dagli appassionati di carne di tutto il mondo. Kansas Ranch è sinonimo di qualità.

"Kansas Ranch" is certified by the American Grassfed Association as being 100% grass-fed. It is the grass, without any grain, that their cattle dine on makes this the healthiest beef you can eat.

- Entrecôte -

Prime-rib

€ 28, 280g

DANISH CROWN

Il manzo danese si contraddistingue dal sapore unico e da un'estrema tenerezza. E' Facilmente riconoscibile dal colore rosso acceso e dalla giusta proporzione di infiltrazione di grasso che ne accentua il sapore. Danish cattle has a high health standard and quality. It's a really tasty meat with a quite fat seepage that makes the meat really tender and juicy

-Filetto-

fillet

€ 28, 280g

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.

-Asado-

Asado

€ 27, 300g

- Fiorentina -

per due persone

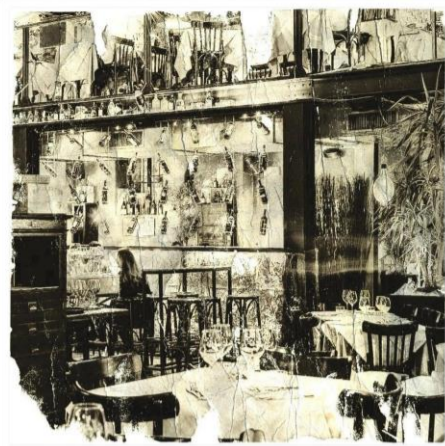
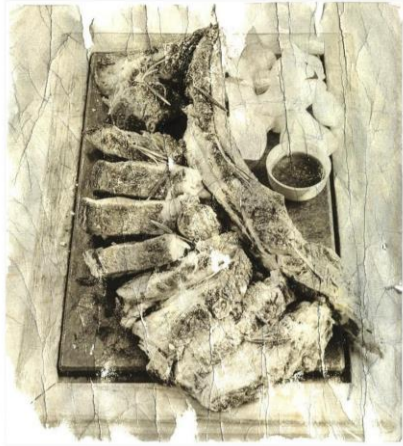
T-Bone steak

for two people

€ 68, 1000

LA CUCINA (A)TIPICA

(UN)CONVENTIONAL CUISINE



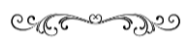
Per cominciare

Starters

Tartare di giovenca matura, sedano bianco, tartufo nero a scaglie e gelato alla senape.

Beef tartare with black truffle shavings, celery and mustard ice-cream.

€ 14



Tempura di baccalà in tre pastelle: al nero di seppia, zafferano e spinacio con confettura di pomodoro.

Salt cod tempura in cuttlefish black ink, saffron and spinach batters with tomato jam.

€ 13



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



Padellata di calamari e gamberi, crema di mais, pomodoro confit e speck croccante.

Sautéed squids and prawns with corn cream, confit tomato and crunchy speck.

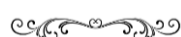
€ 14



Cookies di castagnaccio con morbido di caprino e giardiniera di verdure.

Chestnut cookies with goat cheese filling and seasonal vegetables.

€ 12



Sandwich al pane di girasole e mais, pluma di maialino iberico, Yogurt, lime e sfoglia di pera.

Sunflower seeds and corn sandwich filled with iberian pork, yoghurt, lime and pears.

€ 13



Ceviche di branzino al lime e cassis, timballo di riso nero e sacrestano al sesame.

Lime and crème de Cassis seabass ceviche with black rice timbale and homemade breadstick.

€ 14

Per proseguire

First courses

Pennette allo zafferano, pesce spada affumicato e julienne di zucchine.

Pennette pasta with saffron cream, smoked swordfish and courgettes julienne.

€ 13



Bauletti al ripieno di friarielli e caciocavallo d.o.p su salsa marinara, guancialetto croccante e chips di cipolla rossa.

Homemade durum-wheat ravioli with broccoli leaves and caciocavallo cheese filling, marinara sauce, bacon and red onion chips.

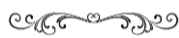
€ 13



Riso carnaroli alla zucca, polvere di liquirizia e crumble di nocciola.

Risotto with pumpkin, licorice powder and hazelnut crumble.

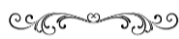
€ 13



Spaghettoni pastificio Verrigni, filetti di triglia mediterranea, finocchietto selvatico, pinoli e uvetta.

Spaghetti pasta with Mediterranean red mullet fillet, wild fennel, pine nut and raisin.

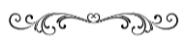
€ 14



Tagliolino casareccio di farina integrale, funghi porcini, timo e maggiorana.

Homemade whole wheat tagliolini pasta with porcini mushrooms, thyme and marjoram.

€ 15



Maltagliati di grano duro al ragù di cinghiale, arancia candita e ristretto di Barbera.

Homemade durum wheat pasta with wild boar ragout, candied orange and red wine sauce.

€ 14

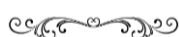
Per concludere

Main courses

Pancia di maialino da latte marinata al lime e paprika, cotta a bassa temperatura, gelato al gelso e patate schiacciate.

Lime & paprika marinated Roasted suckling pig belly, cooked in low temperature, with jasmine ice-cream and mashed potatoes.

€ 22



Branzino alla ligure con olive taggiasche, pomodoro pachino e capperi fritti.

Seared seabass fillet with taggiasche olives, pachino tomato and fried capers.

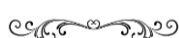
€ 22



Rombo al cartoccio, funghi di stagione, patate novelle e scaglie di tartufo nero.

Turbot baked in foil with seasonal mushrooms, baby potatoes and black truffle shavings.

€ 25



Lo spiedo di mare: capesante, gamberi e salmone su vellutata di patata, prezzemolo e wasabi con ratatouille di verdure.

Scallops, prawns and salmon skewer on parsley, wasabi and potato cream with vegetables ratatouille.

€ 24

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.

Milanese breaded veal chop with rocket and cherry tomatoes.

€ 26



Brasato di manzo al vino rosso e polenta di Storo.

Braised beef in red wine sauce with buckwheat polenta.

€ 23

Coperto-Cover charge € 3

GINO12

THE GIN EXPERIENCE



OFFICINA 12'S GIN CORNER

