

OFFICINA 12

CUCINA (A)TIPICA & FUOCO DI BRACE



Per cominciare in cucina

Starters

Carpaccio sottile di giovenca, insalatina croccante, papaya e primosale vaccino.

Beef carpaccio with crunchy salad, papaya and primosale cheese.

€ 13



Bis di tartare:

salmone d' Alaska marinato agli agrumi e tonno rosso Bluefin al naturale.

Bis of tartare: citrus marinated Alaska salmon and red pickled Bluefin tuna.

€ 15



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



Insalata estiva con olive taggiasche, feta, cetrioli e pesche su coulis di panzanella toscana.

Seasonal salad with "taggiasche" olives, feta cheese, cucumber and peach with "panzanella" coulis.

€ 12

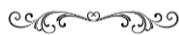


Fish&Tuber:

selezione di mare in frittura leggera, patata dolce e manioca soffiata.

Light fry fish of the day with American sweet potatoes and manioc.

€ 13



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



Acciughe del cantabrico, focaccia all'alga Nori, cipolline borettane e sedano rapa in insalata.

Cantabrian sea anchovies with Nori seaweed flat bread, silver skin onions and celeriac salad.

€ 14

Per proseguire in cucina

First courses

Pacchero ripieno al baccalà, salsa yuzu e germogli di pisello.

Paccheri pasta with salt cod filling, yuzu sauce and peas sprouts.

€ 14



Maccheroni "Ri-quadro" Verrigni con pomodoro datterino, stracciatella di burrata e basilico fresco.

Square maccheroni pasta with datterino tomato, buffalo's "stracciatella" cheese and basil.

€ 13



Maltagliati al ragù di manzo, cicoria al salto e fiori di zucca ripieni.

Homemade durum wheat pasta with beef ragout, sautéed chicory and courgettes flowers.

€ 13



Spaghettoni Vicidomini al polpo, bottarga di muggine, peperone piquillo dolce e spugne di mare.

Spaghetti pasta with octopus, cured grey mullet roe, piquillo sweet peppers and sea sponges.

€ 14



Il cacio pepe è implosivo:

ravioli caserecci al ripieno di cacio & pepe su crema di pecorino.

Homemade ravioli with cacio cheese and pepper filling on ewe's cheese sauce

€ 13



Capelli d'angelo tiepidi, capesante marinate alla soya e menta su crema di pomodoro secco e pinoli.

Luke-warm angel's hair with mint & soy marinated scallops on pine nuts and dried tomato cream.

€ 15

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

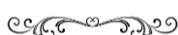
€ 13



Ossobuco di vitello in gremolata con risotto classico alla milanese.

Braised veal shank served with classic Milanese risotto with saffron

€ 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 "vestita" con rucola e pomodorini.

Milanese breaded veal chop with rocket and cherry tomatoes

€ 25

Il piatto unico

First and main course served together

Riso Boni integrale, tonno, ricciola e pepe rosa, infuso al vermouth e taccole croccanti.

Sautéed brown rice with red Bluefin tuna, amberjack and pink pepper, served with vermouth infusion and snow peas.

€ 23

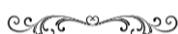
Per concludere in cucina.

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



Millefoglie di rombo alla "parmigiana" con melanzane perline e pane Guttiau.

"Parmigiana style" turbot mille-feuille with baby aubergines and crunchy Guttiau bread

€ 25



Storione affumicato con morbido di patate, erbe di campo e dressing alla camomilla.

Seared smoked sturgeon with wild herbs flavoured potatoes purée and camomille dressing.

€ 24



Carbonaro nero d'Alaska in acqua cottura su gazpacho andaluso e sedano di montagna.

Stewed Alaskan salt cod with Andalusian gazpacho and lovage.

€ 24

Coperto-Cover charge € 3



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

€ 30

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.

€ 18

GIOVENCA MATURA

Aged hifer

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, 1000g

BLACK ANGUS TASMANO

Tasmanian black Angus

Mediamente marezato, 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

Tutte le carni sono servite con salse casalinghe e chips di patata americana di contorno

All meats are served with homemade sauces and sweet potatoes chips

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, marezato, 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!

-Tagliata-

Cut of beef

€ 26, 250g

KANSAS RANCH

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

"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

CALEDONIA BLACK ANGUS

Mediamente marezata, 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

RIDINGS RESERVE UK

Riding reserve produce manzo inglese rispettando l'elevato standard produttivo moderno, utilizzando metodi di macellazione tradizionali. Il risultato è un manzo succulento e tenero, con la consistenza e il sapore tipico delle carni inglesi d'eccellenza

Ridings reserve premium English beef is consistently produced to today's high standards. Every cut meets the same high standards, delivering tenderness, succulence and an unrivalled taste each and every time.

-Tomahawk-

€ 72, 1100g per due persone - for two people