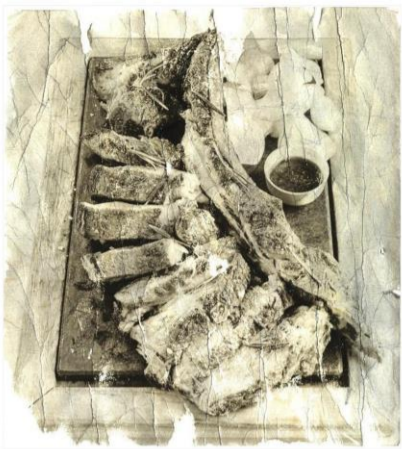


OFFICINA 12

CUCINA (A)TIPICA & FUOCO DI BRACE



Per cominciare in cucina

Starters

Battuta di manzo al coltello, guacamole, peperone piquillo farcito e nuvole croccanti.

Beef tartare with guacamole sauce, stuffed piquillo sweet peppers and crunchy corn "clouds"

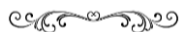
€ 13



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

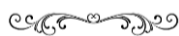
€ 10



Mini fishburger al nero di seppia, astice blu, maionese, uovo di quaglia e pomodoro confit.

Tiny fish burger: cuttlefish black ink dough bread, lobster, mayonnaise, quail egg and confit tomato

€ 15



Carpaccio d'anatra al fumo, mela annurca I.G.P, sedano e rapanelli.

Smoked duck carpaccio with annurca apples I.G.P, celery and radish

€ 14

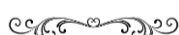


L'orto in cassetta:

patate viola, carote baby, broccoli, cavolfiori e primizie di stagione.

"Garden casserole": violet potatoes, baby carrots, broccoli, cauliflowers and best of the season

€ 12



Il mare in bocca: crudità del pescato del giorno.

Selection of high quality raw fish of the day

€ 16

Le frittiture dello Chef

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

Gnocco fritto & salumi, come da tradizione.

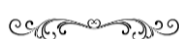
Fried dumpling with high-quality cold cuts
€ 15



Tempura di baccalà in tre pastelle:

al nero di seppia, zafferano e spinacio con chutney appena piccante.

Fried salt-cod bites "tempura" style in cuttlefish black ink,
saffron and spinach batter with slightly spicy chutney
€ 13



Il tris del carnivoro in frittura leggera: vitello, pollo e maialino da latte.

Carnivore fried selection: veal bites, chicken rolls and suckling pig balls
€ 13

Per proseguire in cucina

First courses

Strozzapreti di semola di grano duro, pomodoro ramato, guancialetto croccante e pecorino romano.

Home-made durum wheat pasta with tomato sauce, bacon and romano sheep's cheese
€ 13



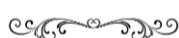
Spaghettoni pastificio Vicidomini, filetti di triglia mediterranea, finocchietto selvatico, pinoli e uvetta.

Spaghetti pasta with Mediterranean red mullet fillet, wild fennel, pine nut and raisin
€ 14



Gnocchetti alle ortiche, asparagi, spugnole, ricotta d'alpeggio e fiordaliso in fiore.

Home-made sautéed nettle dumplings with asparagus, morels,
aged ricotta shavings and cornflowers
€ 13



Bottoni di mare, yoghurt, lime, gambero rosso, bisque in brick.

Home-made fish balls with red prawns, yoghurt, lime and anise flavoured warm bisque
€ 15



Ravioli ripieni di burrata d'Andria, pesto di basilico e pomodoro confit.

Home-made ravioli with burrata fresh cheese filling, basil pesto sauce and confit tomato
€ 13



Riso "Boni" alla bieta rossa, mandorle salate e germogli di crescione. g.i

Risotto with beetroots, salty almonds and watercress sprouts
€ 13

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

Orata croccante, zucchine baby alla menta, semi di girasole e chupito all'aloè vera.

Seared seabream with mint flavoured baby courgettes, sunflower seeds and aloe vera

€ 22



Suprema di faraona cotta a bassa temperatura farcita agli asparagi; vermut all'aceto balsamico e croccante al burro d'arachidi.

Asparagus stuffed guinea fowl cooked in a low temperature
with balsamic vinegar vermouth sauce and salty peanut butter brittle

€ 22



Pescatrice bardata, caponata di melanzane, pasta kataifi e dressing allo yoghurt

Bacon rolled aglerfish bites with aubergine caponata, kataifi pasta
and yoghurt dressing

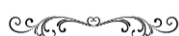
€ 24



Bocconcini di tonno rosso del mediterraneo, crema di sedano rapa, bacche di goji e insalatina croccante

Stewed Mediterranean red tuna bites with celeriac cream, goji berries and crunchy salad

€ 26



Coperto-Cover charge € 3

I prodotti contrassegnati ° sono da noi congelati all'origine in ottemperanza del Reg. CE 853/04 a tutela della salute dei clienti
Products designated with ° are frozen by us referring to the Reg. CE 853/04 in order to protect our customers' health

AL FUOCO DI BRACE

MEAT ON BARBECUE

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

GALLETTO VALLESPLUGA

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

MAJALINO PIEMONTESE DA LATTE

Piemontese suckling pig

Di provenienza astigiana, viene alimentato a mele e patate di montagna. Macellato fra i 13/14 mesi, al raggiungimento dei 300 kg di peso, ha una carne tenera e particolarmente gustosa

Coming from Asti, this pig is fed apples and mountain potatoes, slaughtered between 13/14 months age, when it is about 300 kg weight, its meat is tender and particularly tasty.

-Costata-

Rib-eye steak

€ 24, 300g

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

€ 26, 300g

- Fiorentina-

per due persone

T-Bone steak

for two people

€ 68, 1000g

MANZO IRLANDESE

Irish breed beef

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

Il clima dell'isola e i pascoli all'aria aperta per 8 mesi all'anno, rendono il manzo irlandese 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 8 months a year make this Irish steer one of the most esteemed.

-Filetto-

-Fillet-

€ 28, 280g

MARANGO

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, 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!

-Entrecôte-

Prime-rib

€ 34, 300g

-Reale-

Brisket

€ 29, 280g

VACA VIEJA

Vaca Vieja

Di provenienza asturiana, viene macellata in età adulta e frollata per un minimo di 30 giorni.

Le notevoli infiltrazioni di grasso rendono in cottura la carne molto tenera ed estremamente gustosa

Coming from Asturia, this meat is slaughtered at grown-up age and hanged for 30 days at least. The remarkable fat seepage makes the meat very tender while cooking and extremely tasty.

- Costata-

per due persone

Rib-eye steak

for two people

€ 75, 1000g

-Picanha-

Cotta a bassa temperatura, rigenerata alla brace

Picanha

cooked in a low temperature, restored on barbecue

€ 26, 300g

BLACK ANGUS U.S

American black angus

Originario della Scozia, importato in America alla fine del 16° secolo. Riconosciuta come una delle carni più pregiate dell'intero continente, presenta un buon livello di mazzatura e un gusto deciso.

Coming from Scotland, it was imported in America at the end of the 16° century. Acknowledged as one of the most esteemed meats in the whole continent, it shows a good level of marbling and a strong flavour.

-Cube roll-

cube roll

€ 27, 280g