

# OFFICINA 12

ha deciso di puntare solo su prodotti italiani certificati,  
lavorati in loco.

**La pasta fresca è farina del nostro sacco.**

chose to head towards certified italian products, kneaded on site.

Our fresh pasta is homemade

## Per cominciare...

### Starters

- **Battuta di manzo macelleria Gavazza / cannolo / pistacchio di Bronte / fave / maionese alla birra.** 12  
Beef tartare / cannolo / pistachios / beer flavoured mayonnaise
- **Gambero rosso di Mazara del Vallo / panzanella toscana / spuma di basilico.** 14  
Mazara red prawn / panzanella - chopped salad of soaked stale bread, onions and tomatoes - / basil foam
- **Uovo in camicia / bavarese di ricotta / melanzane / peperoni.** 10  
Poached egg / ewe's ricotta cheese / aubergines / peppers
- **Vitello / salsa tonnata / capperi.** 10  
Roasted veal / tuna & anchovies sauce / capers
- **Polpo / carote / riso venere Boni / anacardi.** 12  
Seared octopus / Boni black rice / cashews
- **Salumi e formaggi locali / composta / miele / frutta secca.** 12  
Selection of high quality local cold cuts & cheese served with homemade mustard and jam

## Per proseguire...

### First courses

- **Riso carnaroli Boni / cozze / patate / bottarga di muggine / timo / limone.** 12  
Risotto / mussels / potatoes / cured mullet roe / thyme / lemon
- **Strozzapreti / peperone arso / ricotta / pistacchio di Bronte / acciuga di Cetara.** 12  
Hand-rolled strozzapreti pasta / burned peppers / ewe's ricotta cheese / pistachios / anchovies
- **Ravioli / orata / pomodoro / burrata fumè / olive / capperi.** 12  
Homemade ravioli / seabream / smoked burrata cheese / capers
- **Tagliatelle / uovo / asparago / pancetta / tartufo.** 12  
Homemade tagliatelle pasta / eggs / bacon / asparagus / truffle
- **Maltagliati / basilico / melanzana / pomodoro secco.** 11  
Homemade maltagliati pasta / aubergines / dried tomato
- **Risotto classico alla milanese.** 13  
Classic milanese risotto with saffron

## Per concludere

### Main courses

- **Frittura / calamaro / verdure dell'orto / salsa agrodolce.** 18  
Fried squids / seasonal vegetables / sweet & sour sauce
- **Melanzana in tre declinazioni / parmigiano reggiano d.o.p 24mesi.** 16  
Three ways to enjoy the aubergine: whipped, "caponata" style and roasted / parmesan 24 months
- **Branzino / bieta / peperone rosso / ricotta / gambero rosso di Mazara del Vallo.** 22  
Seared seabass / beetroots / red peppers / ewe's ricotta cheese / Mazara red prawn
- **Ratatouille / quinoa nostrana / bufala campana d.o.p / tzatziki.** 16  
Vegetables ratatouille / quinoa / buffalo milk mozzarella D.O.P / tzatziki sauce
- **Cotoletta di vitello alla milanese. Nuda o vestita.** 24  
Milanese breaded veal chop with rocket and tomatoes **or** sautéed potatoes.
- **Ossobuco di vitello in gremolata con risotto classico alla milanese.** 25  
Braised veal shank served with classic Milanese risotto with saffron.

## **AL FUOCO DI BRACE ON BARBECUE**

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

- **Galletto nostrano allevato a mais, marinato allo yoghurt e limone, cotto a bassa temperatura e rigenerato alla brace.** 20  
Young rooster marinated in yoghurt and lemon, cooked at low temperature and restored on wood embers.
- **Tagliata di extra marezzato friulano.** 280g 25  
Cut of extra marezzato friulano beef
- **Filetto di scottona piemontese.** 250g 28  
Piemontese beef fillet
- **Costata di Bue di Carrù.** 500g 30  
Carrù steer rib-eye steak
- **Hamburger di bufalo campano con melanzane fritte, fontina, pancetta e salsa BBQ.** 220g 18  
Buffalo burger with fried aubergines, fontina cheese, bacon and Homemade BBQ sauce
- **Salsiccia di Bra, quella vera!** 250g 16  
Bra sausage, the real one!
- **Fiorentina di giovenca matura** (secondo disponibilità, per due). 1100g 68  
Aged heifer T-Bone steak ( for two people)

*Patatine fritte / al forno / bietole / asparagi /insalata mista.*

6

Coperto - Cover charge € 3