



The Sunday Meating on Fire

Un appuntamento, con cadenza bimensile,
alla scoperta delle carni più ricercate ed apprezzate
al mondo.

Cotte al fuoco di brace.

Un' unica sala, riservata, fronte brace.
Un' unica qualità di carne, diversa ogni domenica,
in molteplici tagli e cotture.

Solo su prenotazione.

Solo 40 posti.

Solo per veri carnivori.

In collaborazione con:

LONGINO & CARDENAL
Cibi Rari e Preziosi



OFFICINA 12
CUCINA (A) TIPICA & FUOCO DI BRACE

Scopri le proposte





5 43320 99080 9

- Domenica 11 Febbraio -

Giovenca matura

60 giorni di frollatura

Cuore di scamone a crudo 80g



Asado, cotto a bassa temperatura,
rigenerato alla brace 150g



Ribe-eye 180g



Tiramisù

Un calice di Barbera d' Asti, Cascina del Tasso

€ 40,00 a persona



GAVAZZA

amore per la carne, dal 1913

- Domenica 25 Febbraio -

Marango

Menù coming soon...



Solo su prenotazione telefonica, sino ad esaurimento posti

02/89422261

A partire dalle ore 19.00



5 43320 99080 9

The Sunday Meating on Fire

A fortnightly date to discover some of the most valuable and appreciated meats in the world.

All cooked on wood embers.

A unique dining room reserved, facing the barbecue.
A unique quality of meat, different each Sunday, in several cuts and cooking.

Only on reservation.

Only 40 seats.

Only for real meat lovers.

In partnership with:

LONGINO & CARDENAL
Cibi Rari e Preziosi



OFFICINA 12
CUCINA (A) TIPICA & FUOCO DI BRACE

Check it out!





5 43320 99080 9

- Sunday february 11th -

Aged heifer

60 days hanging

Raw rump 80g



Asado, cooked in a low temperature,
restored on barbecue 150g



Ribe-eye 180g



Tiramisù

A glass of Barbera d' Asti, Cascina del Tasso

€ 40,00 per person



- Sunday february 25th -

Marango

(Maremmano beef & Black angus crossbreed)

Menù coming soon...



For reservation and info, until seats end
0289422261 info@officina12.it

from 19 o'clock