

OFFICINA 12

CUCINA (A) TIPICA & FUOCO DI BRACE



▪ Antipasti / Starters:

Battuta al coltello di black angus, pecorino e fave (120g/200g).

/Black angus beef tartare with pecorino cheese and fava beans.

16 / 24

Tartare di pagro, insalata di asparagi e latte di mandorle profumato al tè (120g/200g).

/Red pogry tartare, asparagus salad, tea flavoured almond milk sauce.

17 / 26

Sformatino di "riso e bisì", pomodoro e stracciatella di burrata.

/Rice and peas pie with burnt tomato and stracciatella cheese.

15

Frittura di rombo in pastella, chips e mayo crispy.

/Batter fried turbot with homemade chips and crispy mayonnaise.

18

Gnocco fritto con salumi e formaggi della tradizione (per due).

/Fried dumplings, cold cuts and cheese (for two people).

24

▪ Primi piatti / First courses:

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci, pomodoro sott'olio e pistacchi.

/Homemade ravioli with ricotta cheese and spinach filling, tomato in oil and pistachios.

17

Tagliatelle di grano arso, ragout di pulled pork e cipolla croccante.

/Homemade burnt wheat tagliatelle pasta with pulled pork ragout and crispy onions.

16

Penne di Kamut al pesto di borragine con tartare di gambero rosso.

/Kamut flour penne pasta with borage pesto sauce, potatoes green beans and red prawn tartare.

17

Linguine all'aglio, olio, peperoncino e bottarga di muggine.

/Linguine pasta with garlic, olive oil, chili pepper and cured mullet roe (Bottarga).

16

Risotto classico alla milanese.

/Classic milanese risotto with saffron.

17

La Brace / The BBQ

Picanha alle erbe cbt. 280g

/Herbs flavored picanha cooked in low temperature.

27

Tagliata intercoste USA. 300g

/Greater Omaha cut of beef.

28

Bavetta di greater Omaha marinata. 250g

/Greater Omaha sirloin flap marinated with sugar, paprika and pepper.

29

Costata extramarezzata Irlandese. 500g

/Irish high marbled rib-eye steak.

38

Filetto di manzo Byron. 250g

/Byron beef fillet

30

Costine di maiale affumicate. 300g

/Smoked pork ribs with bbq sauce.

26

Tagliata di agnello New Zealand. 280g

/New Zealand cut of lamb.

27

Tonno Saku con composta di pomodoro arso e olive.

/Saku tuna with burnt tomato and olives sauce.

29

Galletto alla fiamma marinato.

/Young rooster marinated with sage & lemon.

24

Cube roll A5 Wagyu. 220g

/The most valuable meat in the world!

60

▪ Secondi piatti / Main courses:

Sua Maestà

la cotoletta alla milanese (alta due dita o a orecchia di elefante).

/Milanese breaded veal chop (thick, like the original recipe or thin).

29

Polpo speziato alla plancha, insalata di fregola, verdure e zafferano.

/Marinated grilled octopus, fregola pasta and vegetables pie with saffron sauce.

26

Parmigiana di melanzane (la ricetta classica).

/Aubergines (Eggplant) parmigiana (the traditional recipe).

16

Ossobuco di vitello con risotto alla milanese.

/Braised veal shank served with classic milanese risotto.

30

▪ Dolci / Desserts:

Panna cotta alle noci, crema inglese profumata alla vaniglia.

/Walnuts panna cotta with vanilla flavored custard.

9

Zuccotto al pistacchio, cioccolato bianco e salsa al ribes.

/White chocolate glazed sponge cake with pistachio filling and currant sauce.

9

Caffé gourmand: Accompagnato dalla piccola pasticceria dello chef.

/Espresso served with small assorted pastries.

9

Tarte-tatin con gelato alla crema.

/Apple tarte-tatin with vanilla ice cream.

9

Tortino al cioccolato con cuore fondente e salsa alla vaniglia.

/Bitter chocolate muffin with warm chocolate filling e vanilla.

9

Il classico Tiramisù.

/Classinc homemade tiramisù.

9