OFFICINA 12

TRATTORIA (A)TIPICA & FUOCO DI BRACE



▪ Antipasti / *Starters:*

Bavarese ai broccoletti di grano saraceno, zucca e nocciole.
/Broccoli bavarian cream, homemade durum wheat testaroli pasta, pumpkin and hazelnuts.
15.

Frittura di polpo "alla milanese", cavolfiore in pastella, salsa agrodolce.
/Fried breaded octopus, cauliflower in batter and sweet & sour sauce.
17.

Pappa al pomodoro, gamberi alla piastra e bufala affumicata.
/"Pappa al pomodoro" (thick Tuscan bread soup with tomato, oil, garlic and basil), grilled prawns and smoked buffalo milk mozzarella.
17.

Pancia di maialino rosolata, castagne e cavolo nero stufato.
/Seared pork belly cooked at low temperature with chestnuts and stewed black cabbage.
16.

Gnocco fritto con salumi e formaggi della tradizione ***(per due).***
/Fried dumplings, cold cuts and cheese (for two people).
16 a persona / 16 per person

▪ Primi piatti / *First courses:*

Risotto classico alla milanese.
/Classic milanese risotto with saffron.
18.

Spaghetto alle cime di rapa, acciughe del Cantabrico, panura aromatica e limone.
/Spaghetti pasta with turnip tops (broccoli rabe), Cantabrian anchovies, herbed breadcrumbs and lemon.
16.

Ravioli ripieni di zucca, fonduta al parmigiano e amaretti.
/Homemade ravioli with pumpkin filling, parmesan cheese fondue and amaretto biscuits.
17.

Paccheri al ragout di cinghiale, riduzione al vino roso e rosmarino.
/Paccheri pasta with wild boar ragout, red wine sauce and rosemary.
17.

Tagliatelle di grano saraceno alle castagne, funghi invernali e caciocavallo.
/Homemade durum wheat tagliatelle pasta with chestnuts, seasonal mushrooms and caciocavallo cheese.
17.

Hamburger di manzo, bufala, cime di rapa, marmellata di cipolla e lardo pestato.
/Beef hamburger, buffalo milk mozzarella, turnip tops (broccoli rabe), onion jam and creamed lard.
18.

Galletto marinato alla soia, zenzero e limone.
/Young rooster marinated with soy, ginger & lemon.
24.

Bavetta di Greater Omaha marinata. *250g*
/Greater Omaha sirloin flap marinated with sugar, paprika and pepper.
30.

Costata extramarezzata Scozzese. *500g*
/Irish high marbled rib-eye steak.
38.

Tagliata intercoste USA. *300g*
/Greater Omaha cut of beef.
29.

Filetto di manzo Byron. *250g*
/Byron beef fillet.
32.

Picanha alle erbe cbt. *280g*
/Herbs flavored picanha cooked at low temperature.
28.

▪ Secondi piatti / *Main courses:*

Sua Maestà la costoletta alla Milanese (alta due dita o a orecchia di elefante).
/Milanese breaded veal chop (thick, like the original recipe or thin).
30.

Millefoglie di patate, porri e taleggio.
/Potatoes, leeks and taleggio cheese mille-feuille.
18.

Brasato di manzo al vino rosso con polenta.
/Braised beef in red wine sauce with cornmeal mush (polenta).
28.

Ombrina al cartoccio con castagne, funghi invernali e crema di cavolo nero.
/Shi drum baked in foil with chestnuts, seasonal mushrooms and black cabbage cream.
27.

Ossobuco di vitello con risotto alla milanese.
/Braised veal shank served with classic milanese risotto.
32.

▪ Dolci / *Desserts:*

Il classico Tiramisù.
/Classic homemade tiramisù.
9.

Tortino al cioccolato con cuore fondente e salsa alla vaniglia.
/Bitter chocolate muffin with warm chocolate filling and vanilla.
9.

Caffè 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.

Sorbetto al limone / Sgroppino
/Lemon sorbet or Sgroppino (soaked in vodka).
6.

Affogato al caffè
/Vanilla flavored ice-cream soaked in coffee.
6.