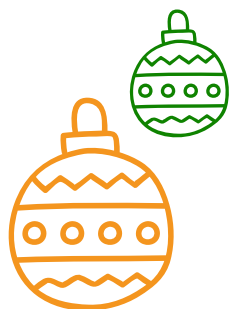




OFFICINA 12

CUCINA (A)TIPICA & FUOCO DI BRACE



*New Year's
celebration menù!*

SIGNATURES

14€

DRINKS:

Caffé in Darsena.

Gin, Vermouth e campari aromatizzato al caffè.

/Gin, Vermouth, coffee flavoured campari bitter.

Fizz & Honey.

London dry gin, cointreau, limone, camomilla, miele e soda.

/London dry gin, cointreau, lemon, camomilla, honey and soda water.

Compare Gino.

Campari infuso all'origano, pepe di timut e soda.

/Oregano infused campari, timut pepper and soda.

Olio su tela.

Bobby's gin, Italicus, olio al basilico.

/Bobby's gin, Italicus, basil flavoured oil.

GIN-GIN TONIC: (Homemade)

12€

London dry blend.

Pepe di timut, pepe rosa, limone, camomilla, coriandolo.

/Timut pepper, pink pepper, lemon, coriander, camomille.

Spicy blend.

Zenzero, Lapsang, cannella, pepe di timut.

/Ginger, Lapsang, cinnamon, timut pepper.

Herbaceous blend.

Basilico, timo, menta, rosmarino, ibisco.

/Basil, thyme, mint, rosemary, ibiscus.

Floreal blend.

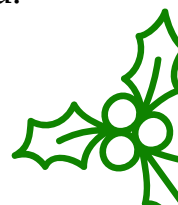
Rosa, pepe rosa, lavanda, roibos.

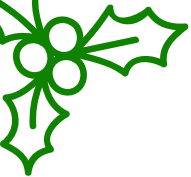
/Rose, pink pepper, lavender, roibos tea.

Citrus blend.

Limone, arancia, lime, earl grey tea.

/Lemon, orange, lime, Earl grey tea.





Antipasti / Starters

25€

/Carpaccio di ricciola, carciofi, bottarga di muggine e vinaigrette al melograno.

/Amberjack carpaccio, artichokes, cured mullet roe and pomegranate vinaigrette.

/Uovo poché, tartufo bianco, crema di patate e cialda di pane.

/Poached egg with white truffle shavings, potato cream and bread croutons.

/Tempura di gamberi, rombo e baccalà in pastella, verdure stagionali e salsa aioli.

/Batter fried prawns, turbot, salt cod & vegetables "tempura" style with aioli sauce.

/Patè di fegatini di cortile, zucca, caffè e pan brioche.

/Countryyard liver patè with pumpkin, coffee and brioche bread.

Primi piatti / First courses

28€

/Risotto con tartare di seppia e il suo nero, chutney al mandarino.

/Black ink and cuttlefish tartare risotto with tangerine chutney.

/Paccheri al ragout bianco di vitello, tartufo bianco e funghi invernali.

/Paccheri pasta with veal ragout, white truffle and seasonal mushrooms.

/Tagliolini di semola di grano duro all'astice e la sua bisque.

/Homemade durum wheat tagliolini pasta with lobster ragout and its bisque.

/Ravioli al ripieno di topinambur e bitto, carciofi alla vaniglia.

/Homemade ravioli with Jerusalem artichokes and bitto cheese filling, vanilla flavoured artichokes.

Secondi piatti / Main courses 40€

/Bavetta di Greater Omaha alla brace, patata al cartoccio con burro aromatico, salsa al cren.

/Greater Omaha sirloin flap on barbecue with aromatic butter flavoured potato baked in foil, horseradish sauce.

/Filetto di rombo scottato, hummus di ceci, puntarelle e salsa al pistacchio.

/Seared turbot fillet with chick peas cream, puntarelle - chicory - and pistachio sauce.

/Tournedos di manzo ai tre pepi, tommino impanato e tortino di patate alla Lyonnaise.

/Three peppers beef tournedos, breaded tommino cheese and Lyonnaise style potato pie.

/Trancio di tonno Saku alla "Voronoff" c.b.t. purea di zucca e cime di rapa.

/"Voronoff" style tuna fillet cooked in low temperature with pumpkin purée and sautéed tornip tops.

Dolci / Desserts

10€

/Bignè farcito al mascarpone, caffè, crema di cacao profumata al rhum.

/Mascarpone puff, coffee, rhum flavoured cocoa cream.

/Mousse di cioccolato bianco e fondente, pancake di saraceno e salsa mou alle nocciole.

/Dark & white chocolate mousse, buckwheat pancake and hezelnut mou sauce.

/Millefoglie alla crema di panettone, canditi e kamquat sciropato.

/Panettone cream mille-feuille with candied fruits and canned kumquat.

Coperto / Cover charge

5€

Comprende Amuse-bouche di benvenuto e pane.
/Including welcome Amuse-bouche and bread.

