



## STUZZICHERIA

<b>SUPPLI</b> Classico al ragu Cacio e pepe v	2,50
<b>MOZZARELLA IN CARROZZA</b> Con alici Con prosciutto cotto	4,50
<b>FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA</b> Ripieni con alici e mozzarella	3,50
<b>ZUCCHINE FRITTE IN PASTELLA vv</b>	3,50
<b>OLIVE ASCOLANE DEL PICENO RIPIENE DOP</b>	5,00
<b>TAGLIERE DEI CASTELLI</b> Con varietà di salumi e formaggi tipici del Lazio e d'Italia con giardiniera fatta in casa (per due persone)	15,00
<b>SCOTTATINA DI WAGYU</b> Direttamente dall'Australia, un antipasto a base di questa pregiata carne, accompagnato da sali aromatizzati e crostone di pane	10,00
<b>MIX DI FRITTI</b> (per due persone) Contiene 1 suppli cacio e pepe, un suppli al ragu, zucchine fritte, una mozzarella in carrozza e due fiori di zucca	14,00
<b>CRUDO E MELONE</b> Prosciutto di Parma stagionato 18 mesi e melone	10,00
<b>CRUDO E BURRATA</b> Prosciutto di Parma stagionato 18 mesi e burrata pugliese	12,00
<b>GRATIN DI CALAMARI</b> Cotti a bassa temperatura con pan grattato all'aglio	8,00

## PRIMI

A scelta tra rigatoni o spaghetti trafilati al bronzo, o bigoli freschi fatti in casa (+2€). Disponibili anche in porzioni da 120gr. (+2€) e 150gr. (+4€).

<b>CARBONARA</b> Con uova pasta gialla, guanciale e Pecorino Romano D.O.P.	10,00
<b>AMATRICIANA</b> Al sugo di pomodoro, Pecorino Romano D.O.P. e guanciale	10,00
<b>CACIO E PEPE v</b> Con Pecorino Romano D.O.P. e pepe nero	9,00
<b>GRICIA</b> Con guanciale e Pecorino Romano D.O.P.	10,00
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI</b>	11,00
<b>RAVIOLI FRESCHI FATTI IN CASA v</b> Ripieni di caponata di verdure, con scaglie di ricotta affumicata	12,00
<b>RISO VENERE SPADELLATO CON VERDURE DI STAGIONE vv</b> Con possibilità di aggiunta di gamberi (+2€)	10,00

v - vegetariano • vv - vegan • gf - senza glutine

## SECONDI

Tutti i nostri secondi vengono serviti con un contorno a scelta

<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b>	12,00
<b>PORCHETTA DI ARICCIA</b> Con crostoni di pane e giardiniera della casa	12,00
<b>TARTARE DI MANZO (200gr)</b> Con battuto di capperi e lime e vele di pane fragrante	16,00
<b>TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA</b>	18,00
<b>COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA</b>	4,50/etto
<b>ROASTBEEF DELLA CASA IN CROSTA DI SENAPE</b>	14,00
<b>GALLETTO ALLA GRIGLIA</b>	14,00
<b>FRITTO MISTO DI PESCE</b>	16,00

## CONTORNI

<b>MEDAGLIONE DI CICORIA RIPASSATA vv</b>	5,00
<b>VERDURE GRIGLIATE vv</b>	5,00
<b>PATATE AL FORNO vv</b>	5,00
<b>PATATINE FRITTE</b> Classiche vv	3,00
Cacio e pepe v	4,00
Bacon croccante e english cheddar	4,00
demi-glace e cipolla croccante	4,00

## HAMBURGERIA DELL'OFFICINA

Tutti i nostri hamburger vengono serviti con patatine fritte e tre salse gourmet del mese fatte in casa.

<b>TUFELLO</b>	12,00
Patty da 160 gr di Black Angus con pane fatto in casa, english cheddar, bacon croccante, cipolla rossa di Tropea caramellata, lattuga romana e demi-glace	
<b>TRIONFALE</b>	15,00
Roastbeef all'inglese affettato con pane semi-integrale fatto in casa, cream cheese all'erba cipollina fresca, mango e stick di melanzana frita	
<b>ARICCIA</b>	13,50
Porchetta di Ariccia con pane fatto in casa, coleslaw di cavolo cappuccio e salsa honey mustard	
<b>FORO ITALICO</b>	13,50
Patty da 160 gr di Black Angus con pane alla farina di spinaci fatto in casa, crema di burrata, pomodorini confit e spinacino.	
<b>PRIMAVALLE v</b>	13,00
Patty di Rosti di patate con pane alla farina di spinaci fatto in casa, mostarda di frutta di stagione, cipolle rosse croccanti e cialda di grana	
<b>PRATI vv</b>	13,00
Patty di fagioli cannellini e patate semi-integrale fatto in casa, julienne di verdure, avocado a fette e maionese vegana alla menta dell'Officina	

NB. tutti gli hamburger possono essere serviti con pane senza glutine

## INSALATE

<b>TEODOSIO</b>	10,00
Lattuga, rucola, valeriana, pomodoro, tataki di tonno in crosta di sesamo, pomodori e salsa teriyaki	
<b>CESARE</b>	10,00
Lattuga, petto di pollo alla griglia, grana a scaglie, crostoni di pane aromatizzati e salsa Caesar	
<b>NERONE</b>	10,00
Lattuga romana, rucola, carote, pomodori, riso venere, mais e chips di prosciutto crudo di Parma	
<b>COMMODO vv</b>	10,00
Spinacino fresco, soncino, rucola, dadolata di avocado, julienne di mela verde, noci e semi vari	
<b>DIOCLEZIANO v</b>	10,00
Julienne di verdure miste, pomodoro tagliato a fette e burratina fresca	

## DOLCI

<b>CROSTATINA DELL'OFFICINA v</b>	5,50
Di pasta frolla con frutta fresca e crema Chantilly	
<b>CHEESECAKE DELL'OFFICINA v</b>	5,50
al cioccolato ai frutti di bosco	
<b>MUFFIN DELL'OFFICINA vv</b>	5,50
Al gusto di cocco, con glassa alla vaniglia e anice stellato	
<b>MILLEFOGLIE DI CIALDE CROCCANTI ALLE NOCCIOLE v</b>	5,50
<b>SEMIFREDDO ALLE ALBICOCHE v</b>	5,50
Con yogurt bianco e salsa al basilico	
<b>TIRAMISU v</b>	5,00

## BAR

Consulta la carta delle bevande per la nostra selezione di vini e birre

<b>SOFT DRINKS</b>	3,00
Coca Cola, Fanta, Sprite, Tè freddo, Cedrata Tassoni, Chinotto San Pellegrino	
<b>ACQUA NATURALE E FRIZZANTE</b>	2,50
<b>ESPRESSO DELLA TORREFAZIONE GIAMAICA</b>	
Guatemala N	1,00
Dcaffeinato	1,30
Cappuccino	1,50
<b>COPERTO</b>	1,50

Ci trovi su:



Ordina online:



ENJOY YOUR MEAL!

VIA DI SANT'ANTONIO, 19/B - 37122 VERONA  
TEL. 045 8010009 - WWW.OFFICINAVR.IT - INFO@OFFICINAVR.IT