

MENU

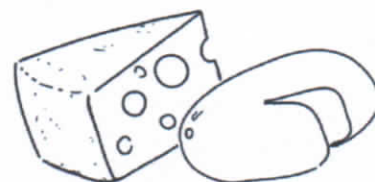
"Un pranzo o una cena all'Officina è come un viaggio a casa nostra dove due culture si intrecciano."

IL TOSCANO → Luca e Amandine ← LA FRANCESE





I TAGLIERI DELL'OFFICINA...



L'OFFICINA...

Salumi, formaggi, crostini, sott'oli, miele, marmellate e coccole

€ 12,00

LE COCCOLE...

Coccole, prosciutto e stracchino

€ 10,00

LA SELEZIONE DI FORMAGGI...

Una scelta tra 22 formaggi per il tuo tagliere...








(dettaglio in pagine successive)



LA BRUSCHETTA...

€ 3,00

Una scelta tra 7 bruschette per il tuo tagliere:

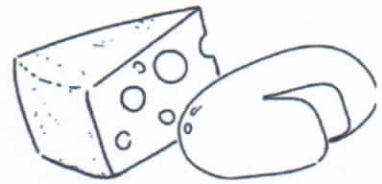
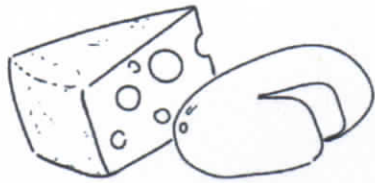
-  Colonnata (Lardo, Pomodorini e Rosmarino)
-  Caprese (Pomodorini, Mozzarella e Basilico)
-  Lombarda (Taleggio, Pere e Pepe)
-  Alvernese (Bleu d'Auvergne, Miele e Noci)
-  Ile de France (Brie, Crudo e Fichi)
-  Toscano (Pecorino, Zucchine e Pepe)
-  Classico (Salsiccia e stracchino)

IL GOURMET...

FOIE GRAS d'Oca, sale di Guérande, pane tostato
e marmellata di fichi serviti con un bicchiere di Sauternes

€ 25,00

LA NOSTRA SELEZIONE DI
FORMAGGI FRANCESI



i Formaggi

Le Regioni





LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI FRANCESI



CREA IL TUO TAGLIERE...

CAMEMBERT AOP
€ 4,40 al ht



LATTE: CRUDO VACCINO
PASTA: molle a crosta fiorita
STAGIONATURA: 3-6 settimane
FORZA del formaggio:
CONSIGLIO DEL SOMMELIER:
Côtes-du-Rhône

**PONT
L'ÉVEQUE AOP**
€ 4,80 al ht



LATTE: FRESCO VACCINO
PASTA: molle a crosta lavata
STAGIONATURA: 2 mesi
FORZA del formaggio:
CONSIGLIO DEL SOMMELIER:
Entre-deux-Mers, BORDEAUX

**BRIE DE
MEAUX AOP**
€ 3,30 al ht



LATTE: INTERO VACCINO
PASTA: molle a crosta fiorita
STAGIONATURA: 60 giorni
FORZA del formaggio:
CONSIGLIO DEL SOMMELIER:
Chinon, LOIRA; o Côtes-du-Rhône

CHAOURCE AOP
€ 4,30 al ht



LATTE: VACCINO
PASTA: molle a crosta fiorita
STAGIONATURA: 30 giorni
FORZA del formaggio:
CONSIGLIO DEL SOMMELIER:
Entre-deux-Mers, BORDEAUX

MUNSTER AOP
€ 4,70 al ht



LATTE: CRUDO VACCINO
PASTA: molle a crosta lavata
STAGIONATURA: 40 giorni
FORZA del formaggio:
CONSIGLIO DEL SOMMELIER:
Minervois, LANGUEDOC

**CROTIN DE
CHAVIGNOL AOP**
€ 5,90 al ht



LATTE: CRUDO DI CAPRA
PASTA: solida, crosta legg. fiorita
STAGIONATURA: 30 giorni
FORZA del formaggio:
CONSIGLIO DEL SOMMELIER:
Chinon LOIRA; o Luberon

MORBIER AOP
€ 2,90 al ht



LATTE: CRUDO VACCINO
PASTA: pressata, crosta spazzolata
STAGIONATURA: 90 giorni
FORZA del formaggio:
CONSIGLIO DEL SOMMELIER:
Fitou, LANGUEDOC

COMTÉ AOP
€ 4,30 al ht



LATTE: CRUDO VACCINO
PASTA: dura, formaggio speziato
STAGIONATURA: 12 mesi
FORZA del formaggio:
CONSIGLIO DEL SOMMELIER:
Côtes-du-Rhône, RODANO

**BLEU
D'Auvergne AOP**
€ 3,00 al ht



LATTE: VACCINO
PASTA: erborinata, crosta fiorita
STAGIONATURA: 30-40 giorni
FORZA del formaggio:
CONSIGLIO DEL SOMMELIER:
Fitou, LANGUEDOC

**FOURME
D'AMBERT AOP**
€ 3,00 al ht



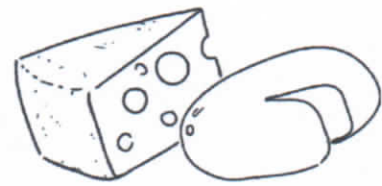
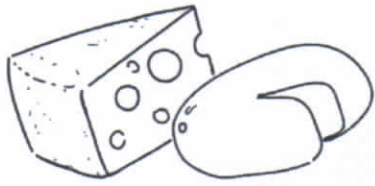
LATTE: CRUDO VACCINO
PASTA: erborinata, crosta fiorita
STAGIONATURA: 60 giorni
FORZA del formaggio:
CONSIGLIO DEL SOMMELIER:
Graves, BORDEAUX

ROQUEFORT AOP
€ 5,70 al ht



LATTE: CRUDO DI PECORA
PASTA: erborinato, crosta naturale
STAGIONATURA: 60 giorni
FORZA del formaggio:
CONSIGLIO DEL SOMMELIER:
Sauternes

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI



Le Regioni





LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI



CREA IL TUO TAGLIERE...

GORGONZOLA

DOP
€ 2,70 al ht



LATTE: VACCINO
PASTA: erborinato, pasta cruda
STAGIONATURA: 90 giorni
FORZA del formaggio:
CONSIGLIO DEL SOMMELIER:
Sauternes

ROBIOLA ROCCAVERANO

DOP
€ 5,00 al ht



LATTE: CRUDO DI CAPRA
PASTA: fresca, tenera e compatta
STAGIONATURA: 15-20 giorni
FORZA del formaggio:
CONSIGLIO DEL SOMMELIER:
Dolcetto d'Alba DOC

GRANA PADANO

DOP
€ 2,80 al ht



LATTE: INTERO VACCINO
PASTA: dura, cotta e semigrassa
STAGIONATURA: 24 mesi
FORZA del formaggio:
CONSIGLIO DEL SOMMELIER:
Chianti Riserva di Castello di Oliveto

TALEGGIO DOP

€ 2,10 al ht



LATTE: VACCINO
PASTA: molle a crosta lavata
STAGIONATURA: 40 giorni
FORZA del formaggio:
CONSIGLIO DEL SOMMELIER:
Merlot del Friuli

PUZZONE DI MOENA DOP

€ 3,90 al ht



LATTE: INTERO VACCINO
PASTA: piena a crosta umida
STAGIONATURA: 4 mesi
FORZA del formaggio:
CONSIGLIO DEL SOMMELIER:
Merlot del Friuli

MONTASIO DOP

€ 2,20 al ht



LATTE: VACCINO
PASTA: cotta e semidura
STAGIONATURA: 5-6 mesi
FORZA del formaggio:
CONSIGLIO DEL SOMMELIER:
Pinot Bianco del Friuli

ASIAGO PRESSATO DOP

€ 1,80 al ht



LATTE: INTERO VACCINO
PASTA: molle a crosta sottile
STAGIONATURA: 60 giorni
FORZA del formaggio:
CONSIGLIO DEL SOMMELIER:
Bianco di Castello di Oliveto

PARMIGIANO REGGIANO DOP

€ 4,00 al ht



LATTE: SCREMATO E INTERO VACCINO (2 mungiture)
PASTA: molle a crosta fiorita
STAGIONATURA: 30 mesi
FORZA del formaggio:
CONSIGLIO DEL SOMMELIER:
Syrah DOC Sicilia, Montefalco Rosso DOC

PECORINO TOSCANO DOP

€ 3,20 al ht



LATTE: INTERO DI PECORA
PASTA: semidura
STAGIONATURA: 90 giorni
FORZA del formaggio:
CONSIGLIO DEL SOMMELIER:
Cannonau di Sardegna

CACIOCAVALLO

SILANO DOP
€ 3,90 al ht



LATTE: INTERO VACCINO
PASTA: filata semidura
STAGIONATURA: 30 giorni
FORZA del formaggio:
CONSIGLIO DEL SOMMELIER:
Pinot Nero del Trentino

PECORINO ROMANO DOP

€ 2,80 al ht



LATTE: INTERO DI PECORA
PASTA: dura e cotta, crosta sottile
STAGIONATURA: 6-7 mesi
FORZA del formaggio:
CONSIGLIO DEL SOMMELIER:
Valpolicella DOC



I SECONDI PIATTI

DELL'OFFICINA...



TARTARE DI MANZO	€ 12,00
HAMBURGER / CHEESEBURGER A PANINO CON PATATE	€ 10,00
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	€ 15,00
FRITTO MISTO DI CARNE CON PATATE - pollo, bracioline, coniglio	€ 15,00
TAGLIATA DI MANZO	€ 38,00 al Kg
BISTECCA FIORENTINA	€ 45,00 al Kg
LA BOURGUIGNONNE	€ 15,00 a persona (min. 2 pers.)

CONTORNI

€ 3,00

VERDURE GRIGLIATE
INSALATA MISTA
ERBETTE SALTATE
PATATE FRITTE
FAGIOLI / CECI

Coperto € 1,00 - Acqua € 2,00