

OFFICINA 12

CUCINA (A)TIPICA & FUOCO DI BRACE

ha deciso di puntare su prodotti italiani certificati, lavorati in loco. La pasta fresca è farina del nostro sacco.

Per cominciare...

- Battuta di manzo macelleria Gavazza/cannolo/pistacchio di Bronte/fava/maionese alla birra. A, c, h, l, n, o	12
- Gambero rosso di Mazara del Vallo/panzanella toscana/spuma di basilico. A, b, g, i, n	14
- Uovo in camicia/bavarese di ricotta/melanzana/peperone. a, c, g	10
- Vitello/salsa tonnata/capperi. c, d, g, i, n	10
- Polpo/carota/riso venere Boni/anacardi. H, p	12
- Salumi e formaggi locali/composta/miele/frutta secca. A, h	12

...Per proseguire...

- Riso carnaroli Boni/cozze/patate/bottarga di muggine/timo/limone. G, n, p	12
- Strozzapreti/peperone arso/ricotta/pistacchio di Bronte/acciuga di Cetara. A, d, g, h	12
- Ravioli/orata/pomodoro/burrata fumè/olive/capperi. A, c, d, g	12
- Tagliatelle/uovo/asparago/pancetta/tartufo. A, c	11
- Maltagliati/basilico/melanzana/pomodoro secco. A, c, g, h	11
- <i>Risotto classico alla milanese.</i> I, n	13

...Per concludere.

- Frittura/calamaro/verdure dell'orto/salsa agrodolce. A, n, p	18
- Melanzana in tre declinazioni/parmigiano reggiano d.o.p 24m. A, c, g	16
- Branzino /bieta/peperone rosso/ricotta/gambero rosso di Mazara del Vallo. B, d, g	22
- Ratatouille/quinoa nostrana/bufala campana d.o.p/tzatziki. G, i, n	16
- <i>Cotoletta di vitello alla milanese. Nuda o vestita.</i> A, c	24
- <i>Ossobuco di vitello con risotto classico alla milanese.</i> A, i, n	25

Le nostre carni. Al fuoco di brace.

- Galletto nostrano allevato a mais, marinato allo yoghurt e limone, cotto a bassa temperatura e rigenerato alla brace. G, l	20
- Tagliata di extra marezzato friulano.	280g 25
- Filetto di scottona piemontese.	250g 28
- Costata di Bue di Carrù.	500g 30
- Hamburger di bufalo campano con melanzane fritte, fontina, pancetta e salsa BBQ. A, g, l	220g 18
- Salsiccia di Bra, quella vera!	250g 16
- Fiorentina di giovenca matura (secondo disponibilità, per due).	1000g 68