

▪ **Antipasti** / *Starters:*

Battuta al coltello di black angus, feta, tapende d’olive e salsa allo yoghurt. (120g/ 200g).
/Black Angus beef tartare, feta cheese, olives tapenade & yoghurt sauce.
16 / 24

Tartare di pagro, insalata di spinacino e pesche, chutney al limone. (120g/ 200g).
/Red porgy tartare, baby spinach and peach salad, lemon chutney.
17 / 26

Panzanella, mozzarella di bufala e coulis di pomodoro.
/Panzanella - Italian salad made with stale bread in oil, basil & cucumber, buffalo milk mozzarella and tomato coulis.
15

Frittura di rombo in pastella, chips e mayo crispy.
/Batter fried turbot with homemade chips and crispy mayonnaise.
18

Gnocco fritto con salumi e formaggi della tradizione*(per due).*
/Fried dumplings, cold cuts and cheese (for two people).
14 a person / 14 per person

▪ **Primi piatti** / *First courses:*

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci, salsa alla salvia e gherigli di noce.
/Homemade ravioli with ricotta cheese and spinach filling, sage cream and walnuts.
17

Lasagnetta di grano arso, pesto di basilico, patate e fagiolini.
/Homemade burnt wheat lasagna with pesto sauce, potatoes and green beans.
16

Rigatoni di kamut all'amatriciana estiva.
/Kamut flour rigatoni pasta "amatriciana style" with sautéed jowl bacon, onion and fresh tomato..
16

Linguine all'aglio, olio e peperoncino con tartare di gambero rosso.
/Linguine pasta with garlic, olive oil, chili pepper and red prawn tartare.
18

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

OFFICINA 12

CUCINA (A)TIPICA & FUOCO DI BRACE



Picanha alle erbe cbt. ^{280g} 28
/Herbs flavored picanha cooked in low temperature.

Tagliata intercoste USA. ^{300g} 29
/Greater Omaha cut of beef.

Bavetta di greater Omaha marinata. ^{250g} 30
/Greater Omaha sirloin flap marinated with sugar, paprika and pepper.

Costata extramarezzata Irlandese. ^{500g} 38
/Irish high marbled rib-eye steak.

Filetto di manzo Byron. ^{250g} 32
/Byron beef fillet

Costine di maiale affumicate. ^{300g} 26
/Smoked pork ribs with bbq sauce.

Tagliata di agnello New Zealand. ^{280g} 28
/New Zealand cut of lamb.

Tonno Saku con composta di pomodoro arso e olive. 30
/Saku tuna with burnt tomato and olives sauce.

Galletto alla fiamma marinato. 24
/Young rooster marinated with sage & lemon.

Cube roll A5 Wagyu. ^{220g} 60
/The most valuable meat in the world!

▪ **Secondi piatti** / *Main courses:*

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

Polpo alla plancha, riso venere alla mediterranea, crema di latte profumata all'nduja.
/Grilled octopus with venus rice "Mediterranean style", 'nduja - cold spiced sausage - flavored milk cream.
27

Parmigiana di melanzane (la ricetta classica).
/Aubergines (Eggplant) parmigiana (the traditional recipe).
16

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

▪ **Dolci** / *Desserts:*

Bavarese al mango e passion fruit, cialda al pepe.
/Mango & passion fruit bavarian cream with pepper biscuit.
9

Marbido al cocco glassato al cioccolato e salsa al burro d’arachidi.
/Dark chocolate glazed coconut pudding with peanut sauce.
9

Caffé 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

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

Il classico Tiramisù.
/Classinc homemade tiramisù.
9