

L'Officina

R I S T O R A N T E I T A L I A N O

APERITIVO

COUPE DE PROSECCO, VALDOBBIADENE 12 CL	7€
COUPE DE MOSCATO 12 CL	7€
COUPE DE CHAMPAGNE 12 CL	12€
KIR ITALIEN (PÊCHE/CASSIS) 12 CL	8€
VERRE DE VIN BLANC / ROUGE / ROSÉ ITALIEN 12 CL	5€
VERRE DE GRAND CRU BLANC / ROUGE ITALIEN 12 CL	8€
AMERICANO (LE VRAI) 25 CL	10€
MOSCOW MULE 25 CL	10€
SPRITZ 25 CL	10€
GIN TONIC 25 CL	10€
WHISKY 4 CL	7€
WHISKY SUPÉRIEUR 4 CL	10€

BEVANDE

FUZETEA 25 CL THÉ NOIR GLACÉ SAVEUR PÊCHE	5€
CRODINO 17,5 CL	5€
SAN BITTER 10 CL	4€
CEDRATA ARTISANALE BALADIN 33 CL	6€
JUS DE FRUITS ET NECTARS ARTISANAUX 25 CL POMME, ORANGE, TOMATE, ABRICOT, POIRE, PÊCHE, FRAISE	4€
DIABOLO 25CL PASSION, CITRON, FRAISE, GRENADINE, ORGEAT, MENTHE	3,5€
ORANGINA 25 CL	5€
COCA-COLA ORIGINAL OU SANS SUCRE 33 CL	5€
BIÈRES ARTISANALES ITALIENNES BOUTEILLES 33 CL	6,5€
BIÈRE PRESSION ITALIENNE MORETTI 25 CL/ 50CL	4,5€/ 9€

ACQUA

EAU MICRO FILTRÉE PLATE/ GAZEUSE 75 CL	3€
--	----

ANTIPASTI

LES ENTRÉES

LA BATTILARDA DELL'OFFICINA – Dégustation de produits typiques de la région Emilia Romagna. (Pour 2 pers)	24€
PIATTO DI PROSCIUTTO SAN DANIELE	15€
PIATTO DI MORTADELLA AL TARTUFO	15€
BURRATA PUGLIESE Fromage italien traditionnel des Pouilles à pâte filée, crémeux, accompagné selon la sélection du chef. (Pour 2 pers)	22€
LA PIADINA DEL MOMENTO Fine galette typique de la ville d'Alessandro, garnie avec charcuterie, fromage, légumes.	9€

L'Officina

R I S T O R A N T E I T A L I A N O

SPUMANTE & CHAMPAGNE

	75 CL
PROSECCO, PÉTILLANT ITALIEN	40€
CHAMPAGNE, TAITTINGER	70€

VINO BIANCO

	75 CL
BIANCOSPINO, CASA DI MONTE (TOSCANA)	25€
PECORINO, TENUTA COCCI GRIFONI (MARCHE)	35€
FALANGHINA, FEUDI DI SAN GREGORIO (CAMPANIA)	38€
ELLEBORO, PODERE CONCA (TOSCANA)	42€

VINO ROSSO

	37,5CL	75 CL
SYRAH, PELLEGRINO (SICILIA)		23€
NERO D'AVOLA, PELLEGRINO (SICILIA)		24€
CHIANTI, CASA DI MONTE (TOSCANA)	15€	30€
LAMBRUSCO, CIAMALLÀ (EMILIA-ROMAGNA)		35€
PENTE ROSSO, GIANNI MOSCARDINI (TOSCANA)		35€
ACHILLE, I COLLI (TOSCANA)		38€
196, PODERE CONCA (TOSCANA)		40€
NEBBIOLO LANGHE, FRATELLI GRIMALDI (PIEMONTE)		48€
AGAPANTO, PODERE CONCA (TOSCANA)		55€
BAROLO, CÀ VIOLA (PIEMONTE)		95€

VINO ROSATO

	75CL
BARDOLINO, SARTORI (VENETO)	22€
CHIARETTO CLASSICO, FAMIGLIA OLIVINI (VENETO)	32€
BRUZZOLO, CASA DI MONTE (TOSCANA)	28€

PRIMI PIATTI

PÂTES & RISOTTO

IL RISOTTO DELL'OFFICINA

Véritable riz italien "Mantecato" préparé selon la tradition aux cèpes et chair à saucisse.

22€

LA LASAGNE DELLA NILLA

Lasagne au ragù romagnolo, béchamel, parmesan, comme à la maison

18€

TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO AL RAGÙ ROMAGNOLO

Les traditionnelles pâtes blanches et vertes, sauce tomate, viandes de boeuf et porc hachées, légumes, le tout mijoté minimum 4h

16€

TORTELLINI ALLE 3P (PROSCIUTTO, PANNA, PISELLI)

Pâtes fraîches farcies au jambon, sauce à la crème, petits pois et jambon blanc

16€

SPAGHETTO ALLO SCOGLIO

Pâtes typiques de la côte adriatique avec spaghetti palourdes, moules et seiches

20€

SECONDI PIATTI

VIANDES & POISSONS

TAGLIATA DI MANZO SALE E ROSMARINO

Filet de boeuf coupé en tranches assaisonné à l'huile d'olive, fleur de sel, romarin

26€

PARMIGIANA DI MELANZANE DELLO ZIO NICOLA

Gratin d'aubergines grillées, sauce tomate, basilic, mozzarella, exactement comme faisait mamie

18€

PESCE DEL MOMENTO

Poisson de la pêche du jour accompagné de sa sauce maison

22€

TOUS LES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES DE SAISON

MENU DU JOUR

Du lundi au vendredi midi sauf jours fériés (boissons non comprises)

ENTRÉE+PLAT+DÉSSERT

19€

ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT

17€

Allergique, végétarien demandez conseil à votre serveur

UNA TRADIZIONE DI PIZZE

MARINARA Sauce tomate, ail et persil	12€
MARGHERITA Sauce tomate, mozzarella de Bufala AOP, basilic	14€
NAPOLETANA Sauce tomate, fior di latte, olives, câpres, anchois	16€
TIROLESE Sauce tomate, fior di latte, speck, (jambon fumé de Trentino), crème de cèpes	16€
DIAVOLA Sauce tomate, fior di latte, salame piccante, N'duya (chair à saucisse pimentée de Calabria)	14€
CAPRICCIOSA Sauce tomate, fior di latte, artichauts, jambon blanc, champignons, olives	14€
QUATTRO FORMAGGI Sauce tomate, fior di latte, gorgonzola DOP, scamorza, ricotta, parmigiano	15€
ENORA Sauce tomate, fior di latte, salame piccante, poivrons, olives, câpres	15€
CONTADINA Sauce tomate, fior di latte, chair à saucisse, champignons	16€
FRANCESCA Sauce tomate, fior di latte, légumes de saison	15€
ROMAGNA MIA Stracciatella, jambon de parme DOP, roquette, tomates confites, copeaux de parmesan	16€
CASERECCIA Sauce tomate, fior di latte, thon de Sicile, oignons rouges	16€
RUSTICA Stracciatella, pancetta (poitrine de porc, pousses d'épinards, tomates cerises)	16€
SUPPLÉMENT CHARCUTERIES, BURRATA	3€
AUTRES INGRÉDIENTS	2€

PIATTO DI FORMAGGI

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES ITALIENS (VACHE ET BRÉBIS) 10€

DOLCI

DÉSSERTS

MASCARPONE DELLA NONNA Coupe de mascarpone avec copeaux de chocolat noir servie comme le veut la tradition	7€
TORTINO DI MANDORLE Dessert à base de ricotta fraîche, caramel, amandes	7€
SALAME AL CIOCCOLATO Saucisson au chocolat exactement comme le faisait la Nonna	7€
CREMA AL LIME Pour les amateurs du light, crème au citron vert accompagné de fruits frais	8€
COPPA DEL SOLE Coupe de glace au citron jaune de Sicile, sorbet passion, sorbet banane, fruits frais, chantilly	10€
COPPA FORLI Coupe de glace stracciatella, glace crème fraîche d'Isigny, coulis de chocolat, chantilly	10€
COPPA 1 BOULE 3,5€ / 2 BOULES 7€ Glaces: pistache, stracciatella, chocolat, café, noisette, crème fraîche d'Isigny, caramel beurre demi-sel d'Isigny, vanille, fraise, Sorbets: banane, citron jaune, passion, bounty	
SUPLÉMENT CHANTILLY	2€

BEVANDE CALDE

CAFÉ LAVAZZA			
COMME EN ITALIE	2€	MACCHIATO	2,5€
ESPRESSO	2€	CAPPUCCINO	4€
DOUBLE EXPRESSO	3€	DÉCAFÉINÉ	2,5€
THÉ/ INFUSION DARMMANN	4€	ALLONGÉ	2,5€

DIGESTIVO

DIGESTIFS

MATUSALEM, GRAN RESERVA, 15 ANS, 4CL	10€
DIPLOMATICO 4CL	10€
LIMONCELLO 4CL	7€
AMARETTO, DISARONNO, LIQUEUR ITALIENNE 4CL	10€
JÄGERMEISTER, LIQUEUR AUX HERBES 4CL	10€
COGNAC 4CL	7€
GET 27 4CL	7€