

OPIFICIO



Est. 2013

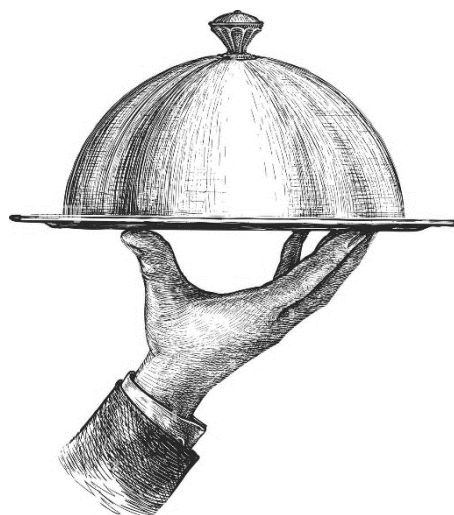
BERE E MANGIARE

MICHELIN 2025

"Correva l'anno 2013, quando Mattia decise di intraprendere la professione dell' "OSTE", prendendo il timone del vecchio pub proprio in centro a Noventa Padovana.

Nel 2019, dopo un lungo percorso di ricerca enogastronomica e un importante restauro, nasce
"OPIFICIO - Bere e Mangiare"

Benvenuti all'Opificio: ESTATE '25



"Quelli che hanno qualcosa da dire veramente, non parlano."
A.C

In sala: Mattia, Alex, Eva, Daniel, Arianna

In Cucina: Chef Daniele, Alessandro, Alberto, Michela, Marina, Faruk

LE DEGUSTAZIONI

Tutti i menù degustazione sono da intendersi
serviti UGUALI per L'INTERO TAVOLO.

Terra

"Un percorso di terra a 5 portate"

- ❖ TARTARE DI MANZO km0 60gg
- ❖ RAVIOLO AL FORMAGGIO FUMÈ, LIMONE
 - ❖ ANATRA, CILIEGIE, PORTO
 - ❖ SORBETTINO
- ❖ QUESTO È UN TIRAMISÙ

5 portate 70€
4 calici abbinamento 38€

Mare

"Un percorso di mare a 5 portate"

- ❖ GAZPACHO DI SCAMPI
- ❖ RAVIOLO DI SOGLIOLA, BURRO ACIDO, LEVISTICO
 - ❖ ROMBO
 - ❖ SORBETTINO
 - ❖ LIMONIAMO

5 portate 70€
4 calici abbinamento 38€

Tutti i menù degustazione sono da intendersi
serviti UGUALI per L'INTERO TAVOLO.

LE DEGUSTAZIONI

Tutti i menù degustazione sono da intendersi
serviti UGUALI per L'INTERO TAVOLO.

Orto

"Un percorso vegetariano a 5 portate"

- ❖ ZUCCHINA NUDA
- ❖ RISO A-C-E
- ❖ CHEESE 'N' CHIPS
- ❖ SORBETTINO
- ❖ QUESTO NON È UN TIRAMISU'

5 portate 70€
4 calici abbinamento 38€

Ibrida

"Un percorso che unisce terra e mare a 7 portate"

- ❖ GAZPACHO DI SCAMPI
- ❖ FOIE GRAS, PESCHE E VERMOUTH
- ❖ SPAGHETTINO TIEPIDO, DASHI E CAPASANTA
- ❖ RAVIOLI DI CONIGLIO IN LAGUNA
- ❖ ANATRA, CILIEGIE E PORTO
- ❖ SORBETTINO

❖ ?

7 portate 100€
6 calici e beverage in abbinamento 60€

Tutti i menù degustazione sono da intendersi
serviti UGUALI per L'INTERO TAVOLO.

LA CARTA

È richiesta l'ordinazione minima di almeno due piatti per persona

L'Alba

25

GAZPACHO DI SCAMPI

tartare di scampi₍₂₎, granita al gazpacho, cetriolo in osmosi, zenzero₍₇₎, ristretto di mare_(2,9)

TARTARE DI MANZO km0 60 giorni

crostone_(1,11), capperi, taggiasche, senape in grani₍₁₀₎, maio tasty_(1,3,4,10,12)

a. 25 s. 35

SAOR

sarda ripiena_(4,7), pane crispy_(1,11), gelato al saor_(1,7,12), pinoli_(7,8), uvetta, cipolla rossa₍₁₂₎



PANE SFOGLIATO AL POMODORO_(1,7)

nettare di datterino e ciliegino giallo e rosso, olio di Taggiasca, salsa al basilico

FOIE GRAS au TORCHON

foie gras cotto nel Sauternes_(7,12), confettura di pesche, vermouth,
senape₍₁₀₎, pane al latte alle pesche_(1,3,7),

Il Giorno

25

CANTABRICO, BURRO, LIMONE, LAMPONE

Paccheri₍₁₎, acciughe Cantabrichi₍₄₎,
burro affumicato₍₇₎, pane crispy_(1,11), limone e lampone

SPAGHETTINO TIEPIDO ed. Estate 2025

spaghettoni il Cappelli Felicetti₍₁₎, dashi_(4,9), beurre blanc_(7,12), capasanta nostrana cruda₍₁₂₎

GNOCCHI ALL'OCA, FUMO E FONDUTA

gnocchi di patata ripieni d'oca_(1,3,7,9), SmoKing₍₇₎, rabarbaro, ortica

CONIGLIO IN LAGUNA

ravioli ripieni di coniglio_(1,3,7,9) fasolari_(1,4), levistico e sake_(9,14)



RISOTTO A-C-E

riso grezzo carnaroli cotto nella carota, arancia, limone₍₇₎

+ GAMBERO ROSSO DI MAZARA₍₂₎ +10

LA CARTA

È richiesta l'ordinazione minima di almeno due piatti per persona

La Notte

LA NOSTRA SELEZIONE DI CRUDO DI MARE*^(2,4,14)

tartare di tonno rosso Ikejime, capasanta e mazzancolla nostrana,
ostrica, gambero di Mazara del Vallo, scampi Porcupine,
pescato del giorno, salmone norvegese affumicato da noi

48 + 10gr CAVIALE, PANE, BURRO +25

ROMBO

rollè di rombo cbt^(4,7), sesamo⁽¹¹⁾, cannellini⁽⁹⁾, mandorla, soia e miele^(4,6,7,8,9),
taccole al sesamo⁽¹¹⁾

35

ANATRA

anatra scottata, filetto al muscovado, ciliegie al Porto⁽⁹⁾,
sedano rapa⁽⁷⁾, semi di papavero^(1,3,7), fiori d'acacia^(1,3), rapa rossa, jus d'anatra⁽⁹⁾

38

WAGYU D'ESTATE^(c.a. 130gr)

Wagyu Japponese Juku, zucchine alla scapece, tuorlo cremoso alla soia^(3,6)

78

RIBEYE^(c.a. 200gr)

ribeye di angus 60 giorni, scalogno, fiore di zuccina in tempura^(1,3), demiglacé al pepe
verde⁽⁹⁾, bernese^(3,7), insalatina "fresh"⁽¹⁰⁾

38



CHEESE 'N' CHIPS⁽¹⁾

formaggio fritto^(1,7), tortino di patate^(1,3,7), maio caesar^(4,3,12), BBQ^(9,12)

25

Le Selezioni di Mattia

Selezioniamo i migliori tagli in base alla disponibilità: Costata - Ribeye - Fiorentina - Filetto

BBQ 131 BURGER

il nostro pane buns artigianale^(1,7), burger manzo, formaggio⁽⁷⁾, lattuga,
pomodoro, bacon croccante, salsa bbq^(1,3,5,7,10)

22 *PROVALO CON IL BURGER DI WAGYU JAPPO 40

TAGLIATA DI SORANA

28

BLACK SELEZIONE OPIFICIO

Irlanda, Frollatura dry aged almeno 60gg, marezzata e succulenta
10-12€/etto FILETTO RISERVA 25€/etto

WAGYU ORIGINALE GIAPPONESE

Giappone - Giappone, 24 mesi. Frollatura wet aged 21 giorni 55€/etto

I Contorni di Stagione

chips/ giardiniera/ zucchine scapece/ finocchi e arancia / fiori di zucca in tempura
hummus / insalatina "fresh"

7,50

OPIFICIO



BERE E MANGIARE

LEGENDA ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, FARRO, GRANO KHORASAN, SEGALE, ORZO, AVENA)
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
8. FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND)
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SE IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO)
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI

IL PESCE, E I CROSTACEI, QUAL ORA FOSSERO ACQUISTATI FRESCHI, SARANNO SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA TRAMITE CONGELAMENTO IN CONFORMITA' ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 1'.

IN ASSENZA DI PRODOTTI FRESCHI, POTREBBERO ESSERE UTILIZZATI INGREDIENTI CONGELATI O SURGELATI.

LE AGGIUNTE, COMPORTANO UN AUMENTO VARIABILE DA € 0,50 A € 5 RISPETTO AL PREZZO DI LISTINO

OGNI SOTTRAZIONE AGLI INGREDIENTI DI UN PIATTO, NON COMPORTA LA RIDUZIONE DEL PREZZO DELLO STESSO.