

# OPIFICIO

Est. 2013

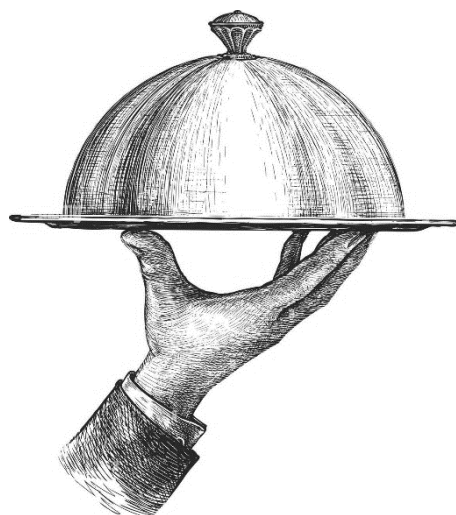
BERE E MANGIARE

**MICHELIN 2024**

"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.

Dopo un lungo percorso, e un importante restauro nel 2019 nasce "OPIFICIO - Bere e Mangiare"

Benvenuti all'Opificio: INVERNO '24/'25



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

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

*In Cucina: Chef Daniele, Alessandro, Alberto, Michela*

# LE DEGUSTAZIONI

## Terra

*"Un percorso di terra a 5 portate"*

- ❖ FOIE GRAS, ANATRA e VINO COTTO
- ❖ TORTELLINI IN FONDUTA DI PARMIGIANO
  - ❖ IL BOLLITO ELEGANTE
  - ❖ SORBETTINO
- ❖ CHEESECAKE DELL'OPIFICIO

5 portate 70€  
4 calici abbinamento 38€

---

## Mare

*"Un percorso di mare a 5 portate"*

- ❖ RICCIOLA D'INVERNO
- ❖ PENNOTTA CANTABRICO, BURRO, LIMONE, LAMPONE
  - ❖ ROMBO
  - ❖ SORBETTINO
- ❖ CHEESECAKE DELL'OPIFICIO

5 portate 70€  
4 calici abbinamento 38€

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

# LE DEGUSTAZIONI

## Orto

*"Un percorso vegetariano a 5 portate"*

- ❖ L'OVETTO POCHE'
- ❖ PASTA E FASOI 6.0
- ❖ TARTATIN AL RADICCHIO TARDIVO
- ❖ SORBETTINO
- ❖ VORREI ESSERE UN TIRAMISU'

5 portate 70€  
4 calici abbinamento 38€

---

## Ibrida

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

- ❖ TARTARE DI MANZO km0 60gg
- ❖ SQUIDE SALAME IN GIAPPONE
- ❖ PENNOTTA CANTABRICO, BURRO, LIMONE, LAMPONE
- ❖ RISOTTO AI FEGATINI
- ❖ EL MUSETTO COL PURE'
- ❖ SORBETTINO
- ❖ CHEESECAKE DELL'OPIFICIO

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

## L'Alba

### RICCIOLA D'INVERNO

sashimi di ricciola scottata<sub>(4)</sub>, funghi shiitake, melograno, fumetto al carbone<sub>(4,9)</sub>,  
chips di alga Nori<sub>(4)</sub>, aria di arancia<sub>(4,9)</sub>  
24

### TARTARE DI MANZO km0 60gg

crostone<sub>(1,11)</sub>, capperi, taggiasche, senape in grani<sub>(10)</sub>, maio tasty<sub>(1,3,4,10,12)</sub>  
a. 20 s. 35

### SQUID E SALAME IN GIAPPONE

calamaro nostrano, salame, pecorino, prezzemolo<sub>(1,7,12)</sub>, guanciale di Wagyu,  
zabaione affumicato al kastsuobushi<sub>(3,4,7)</sub>, erba cipollina<sub>(4,7)</sub>, polenta fritta  
27

### FOIE GRAS, OCA e VINO COTTO

foies gras scottato, petto d'oca fumè, panbrioche alla mela cotogna<sub>(1,3,7)</sub>, mela, uva fragola<sub>(9,12)</sub>, vin cotto<sub>(12)</sub>  
26

### L'OVETTO POCHE'

spuma di semolino e morlacco<sub>(1,7)</sub>, radicchio, purè di patata americana affumicato<sub>(7)</sub>  
22

### EL MUSETTO COL PURE' e cren!

cotechino, purè di patate affumicate<sub>(7)</sub>,  
cremoso al rafano e Parmigiano, cren alle mele<sub>(14)</sub>  
a. 20 s. 28

## Il Giorno

### CANTABRICO, BURRO, LIMONE, LAMPONE

pennone Felicetti<sub>(1)</sub>, acciughe Cantabriche<sub>(4)</sub>,  
burro affumicato<sub>(7)</sub>, pane crispy<sub>(1,11)</sub>, polvere di limone e lampone  
20


### TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE

tortellini homemade di cappone<sub>(1,3,9)</sub>, brodo di Parmigiano e cappone<sub>(1,9)</sub>, nocciole e noci<sub>(8)</sub>  
25

### RISOTTO AI FEGATINI

mousse ai fegatini di pollo<sub>(1,7,9)</sub>, durelli<sub>(9)</sub>, clementine, Grana Padano, alloro  
25

### PASTA E FASOI 6.0

 "pasta mista" pastificio Felicetti<sub>(1)</sub>, fagioli, San Quirino, Lamon i.g.p, cannellini e neri<sub>(9)</sub>,  
salvia fritta, croccante ai fagioli rossi e borlotti<sub>(7)</sub>  
20

# LA CARTA

## La Notte

### LA NOSTRA SELEZIONE DI CRUDO DI MARE\*<sup>(2,4,14)</sup>

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

45

### ROMBO

rombo in due consistenze<sup>(4)</sup>, spuma di mandorla<sup>(8)</sup>, foglia di shiso in tempura di mandorle<sup>(8)</sup>,  
broccolo fiolaro, fumetto montato alla bottarga<sup>(4,9)</sup>

35

### IL BOLLITO ELEGANTE

scapino e mela cotogna, lingua e salsa verde<sup>(1,3)</sup>, gallina e ketchup di peperone rosso, tasto e uva  
fragola, lingua salmistrata e crema parmigiano, cotechino e cren<sup>(14)</sup>  
servito con il nostro purè fumè<sup>(7)</sup>

38

### WAGYU D'INVERNO <sup>(c.a. 130gr)</sup>

Wagyu Japponese Juku, funghi shiitake, jus allo Sherry Pedro Ximénez<sup>(9)</sup>

78



### TARTE TATIN AL RADICCHIO TARDIVO<sup>(1,7)</sup>

radicchio tardivo di Treviso, gelato alla cipolla e fonduta al Grana Padano

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<sup>(1,7)</sup>, burger manzo, formaggio<sup>(7)</sup>, lattuga,  
pomodoro, bacon croccante, salsa bbq<sup>(1,3,5,7,10)</sup>

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€/etto

### FILETTO BLACK SELEZIONE OPIFICIO

20€/etto

### WAGYU ORIGINALE GIAPPONESE

Giappone - Giappone, 24 mesi. Frollatura wet aged 21 giorni

55€/etto

## I Contorni di Stagione

chips/ giardiniera/ purè fumè/ tardivo/ crocchè di patate e pecorino / verze sofegae con pancetta

7,50

# OPIFICIO

Est. 2013

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.