

OPIFICIO

Est. 2013

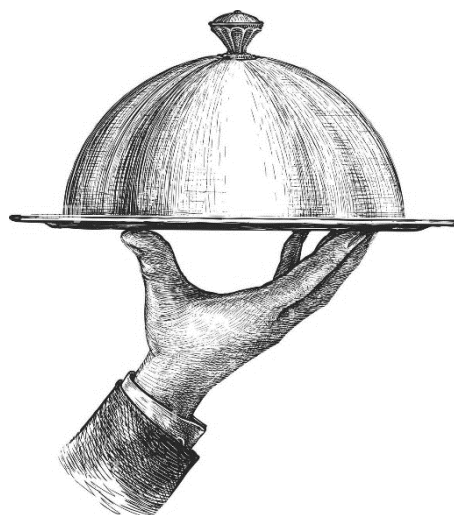
BERE E MANGIARE

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.

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"

- ❖ TARTARE DI MANZO km0 60gg
- ❖ RISOTTO AI FEGATINI E CLEMENTINE
 - ❖ PORNOGUANCIA
 - ❖ SORBETTINO
- ❖ CHEESECAKE DELL'OPIFICIO

5 portate 70€
4 calici abbinamento 38€

Mare

"Un percorso di mare a 5 portate"

- ❖ RICCIOLA D'INVERNO
- ❖ RISOTTO LIMONE, SALVIA, GAMBERO ROSSO
 - ❖ 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"

- ❖ ANGUS, PERE, RAFANO E PARMIGIANO
- ❖ SQUIDE SALAME IN GIAPPONE
- ❖ PACCHERO CANTABRICO, BURRO, LIMONE, LAMPONE
- ❖ TORTELLINO AL LATTE AFFUMICATO, UVA E PINOLI
- ❖ ROMBO
- ❖ 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₍₄₎, funghi shiitake, melograno, fumetto al carbone_(4,9), chips di alga Nori₍₄₎, aria di arancia_(4,9)
24

TARTARE DI MANZO km0 60gg

crostone_(1,11), capperi, taggiasche, senape in grani₍₁₀₎, maio tasty_(1,3,4,10,12)
a. 22 s. 35

SQUID E SALAME IN GIAPPONE

calamaro nostrano, salame, pecorino, prezzemolo₍₁₄₎, guanciale di Wagyu, zabaione affumicato al kastsuobushi_(3,4,7), erba cipollina, polenta fritta
27

LINGUA, MELA E CASTRAURE

lingua di vitello₍₉₎, castraùre, pan brioche alla mela cotogna_(1,3,7), salsa verde_(1,3)
24

L'OVETTO POCHE'

spuma di semolino e morlacco_(1,7), radicchio, purè di patata americana smoked₍₇₎
22

ANGUS, PERE, RAFANO E PARMIGIANO

carpaccio del nostro Angus black Opificio, frollato 45gg, cremoso al rafano e Parmigiano₍₃₎, pera, perle di mela Balsamica₍₁₄₎
25

Il Giorno

CANTABRICO, BURRO, LIMONE, LAMPONE

Pacchero₍₁₎, acciughe Cantabriche₍₄₎, burro affumicato₍₇₎, pane crispy_(1,11), polvere di limone e lampone
20


TORTELLINI, LATTE AFFUMICATO, UVA, PINOLI

tortellini homemade di cappone_(1,3,9), latte affumicato₍₇₎, uva fragola, pinoli₍₈₎
25

RISOTTO AI FEGATINI

mousse ai fegatini di pollo_(1,7,9), durelli₍₉₎, clementine, Grana Padano, alloro
25

PASTA E FASOI 6.0

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

LA CARTA

La Notte

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

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⁽⁴⁾, spuma di mandorla⁽⁸⁾, foglia di shiso in tempura di mandorle⁽⁸⁾,
broccolo Fiolaro di Creazzo, bottarga⁽⁹⁾

35

LA PORNO-GUANCIA

guancia di manzo brasata al vino cotto⁽⁹⁾, gel al pepe verde⁽⁹⁾, cavolo nero, aglio nero

38

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

Wagyu Japponese Juku, funghi shiitake, jus allo Sherry Pedro Ximénez⁽⁹⁾

78



TARTE TATIN AL RADICCHIO TARDIVO^(1,7)

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^(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 BLACK SELEZIONE OPIFICIO

25€/etto

WAGYU ORIGINALE GIAPPONESE

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

55€/etto

I Contorni di Stagione

chips/ giardiniera/ purè fumè/ tardivo/ cavoletti di bruxelles/ verze sofegae con pancetta

7,50

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

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.