

# OPIFICIO

Est. 2013

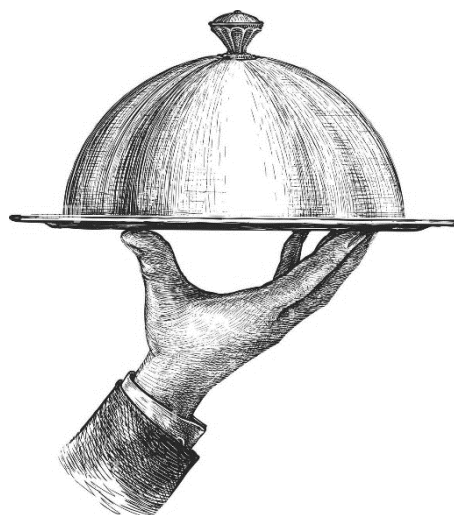
BERE E MANGIARE

**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: AUTUNNO '24



*"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
- ❖ RAVIOLO DI ANGUS, JUS, AGLIO NERO, SPINACINO
  - ❖ QUAGLIA
  - ❖ SORBETTINO
- ❖ CHEESECAKE DELL'OPIFICIO

5 portate 70€

4 calici abbinamento 38€

---

## Mare

*"Un percorso di mare a 5 portate"*

- ❖ LA SEPPIA COL MANTELLO
- ❖ SPAGHETTO CANTABRICO, BURRO, LIMONE, LAMPONE
  - ❖ BRANZINO
  - ❖ 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'
- ❖ GNOCCHI DI ZUCCA E CASTAGNE
- ❖ TARTATIN ALLA CIPOLLA ROSSA DI CAVASSO
- ❖ SORBETTINO
- ❖ VORREI ESSERE UN TIRAMISU'

5 portate 70€

4 calici abbinamento 38€

---

## Ibrida

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

- ❖ PICCOLO CRUDO DI MARE
- ❖ CUBO DI LINGUA E TONNO ROSSO
- ❖ SPAGHETTO CANTABRICO, BURRO, LIMONE, LAMPONE
- ❖ CAPPELLACCI NERI AL BACCALA' E SAURIS
- ❖ QUAGLIA
- ❖ 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

### LA SEPIA COL MANTELLO

seppia\* nostrana cruda e cotta<sub>(3,14)</sub>, finferli, mandorle<sub>(8)</sub>, ribes  
22

### 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

### CUBO DI LINGUA E TONNO ROSSO

lingua alla piastra<sub>(9)</sub>, verde, tonno<sub>(4)</sub> crudo e gelato, shiso in tempura, caffè, capperi  
26

### FOIE GRAS, FICHI, VINO

foie gras au torchon<sub>(7)</sub>, fichi, noci e pepe verde<sub>(8)</sub>, panino alle noci e vino<sub>(1,7,8,12)</sub>  
24

### ✓ L'OVETTO POCHE'

ovetto<sub>(3)</sub>, tortino di patate e pecorino<sub>(7)</sub>, pioppini,  
spuma di bufala fumè<sub>(7)</sub>, patatina crispy<sub>(7)</sub>  
20

## Il Giorno

### CANTABRICO, BURRO, LIMONE, LAMPONE

pacchero<sub>(1)</sub>, acciughe Cantabriche<sub>(4)</sub>,  
burro affumicato<sub>(7)</sub>, pane crispy<sub>(1,11)</sub>, limone, lampone  
20

### CAPPELLACCI NERI AL BACCALA'

cappellacci al baccalà<sub>(1,4)</sub>, aria di baccalà<sub>(4)</sub>, camomilla, crudo di Sauris 18 mesi  
25

### RISOTTO AI PORCINI

jus di manzo<sub>(9)</sub>, nocciole<sub>(8)</sub>, latte<sub>(7)</sub> bruciato alle erbe, Grana Padano  
25 + FOIEGRAS 30

### GNOCCHI DI ZUCCA E CASTAGNE

✓ gnocchi<sub>(1,8)</sub>, fonduta di erborinato<sub>(7)</sub>, crema di zucca, mirtilli fermentati  
20

# LA CARTA

## La Notte

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

tartare di tonno rosso Ikejime, capasanta e mazzancolla, seppia nostrana,  
ostrica, gambero di Mazara del Vallo, scampi Porcupine,  
salmone norvegese affumicato da noi  
45

### BRANZINO

terrina di branzino e sedano rapa<sup>(4,9)</sup>, brandade di branzino e patate,  
fumetto montato<sup>(4,9)</sup>, levistico<sup>(9)</sup>, pak-choi  
32

### QUAGLIA

il petto scottato, la coscia cbt, patata cremosa al midollo, scaloppa di foie gras,  
porro scottato, demiglacé di quaglia all'uva fragola<sup>(9)</sup>  
35

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

Wagyu Japponese, funghi shiitake, jus allo Sherry Pedro Ximénez <sup>(9)</sup>  
78

### TARTE TATIN ALLA CIPOLLA ROSSA DI CAVASSO<sup>(1,7)</sup>

giardiniera, 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/ zucca/ puntarelle con acciughe/ fagioli alla Bud/ pannocchia al burro  
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.