

OPIFICIO

Est. 2013
BERE E MANGIARE

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

Benvenuti all'Opificio: bere e mangiare Estate '24

L'Alba

MAGURO E SAKE₍₄₎

cubo di tonno rosso ikejime crudo e salmone smoked₍₄₎, croccante al nero_(1,3,7),
mare sour cream, salicornia_(4,7,9,14), uova di salmone₍₄₎ 26,60

TARTARE DI MANZO CIRCOLARE km0 60gg

crostone_(1,11), capperi, taggiasche, senape in grani₍₁₀₎, maio tasty_(1,3,4,10,12) a. 19,90
s. 34,40

ANIMELLE go to MAZARA

animelle di vitello marinate, panate alla finta milanese_(1,9),
gambero crudo viola di Mazara₍₂₎, la sua maio_(2,9), lime e aglio nero, piselli 26,40

ANGUS, FOIEGRAS E SANTAROSA

carpaccio del nostro Angus black Opificio, frollato 45gg, foie gras₍₇₎,
bernese al foie gras_(3,7), susina santa rosa fermentata, fiore di zucca in tempura₍₁₎ 24,20

ROTELLA SFOGLIATA_(1,7) AI POMODORI E ORIGANO

gelato alla bufala₍₇₎, olio alle taggiasche, salsa al basilico 20,00

Il Giorno

Abbiamo scelto di utilizzare il Pastificio Felicetti, Predazzo (TN)

SPAGHETTINO "II CAPPELLI" TIEPIDO

canocie, champagne_(2,4,9,12), ostriche_(4,14), caviale₍₄₎, polvere di cedro 28,60

CHIOCCIOLE AL GALLETTO NEL FIENO

chioccioline al kamut₍₁₎, ristretto bianco di galletto₍₉₎, formaggio al fieno₍₇₎,
burro al pepe verde₍₇₎, melissa, uovo affumicato₍₃₎, servito con ragù di galletto₍₉₎ 25,00

BIANCO & NERO DI SEPIA E WAGYU

raviolo homemade di seppia_(1,3,4,14), Wagyu Jappo, seppia, limone_(9,14), pistacchio₍₈₎ 28,80

CONCHIGLIONI ALLA PARMIGIANA_(1,7,8)

melanzana, pomodorino secco, pinoli₍₈₎, basilico, provola₍₇₎ 22,00

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, 44,80
salmone norvegese affumicato da noi, carpaccio secondo mercato

* CUCCHIAINO DI CAVIALE +7,50

OMBRINA

olive, capperi, pomodoro, patate, bisque di gallinella al pomodoro^(4,9),
grissino alle alghe^(1,3,4,7), aria di datterino giallo e zafferano 35,00

FARAONA IN 3 ATTI

petto cbt, bon bon di quinto quarto e foie gras^(1,3,7), coscia confit, cipollotto,
carota baby, demi glacé di faraona all' Armagnac⁽⁹⁾, olivello spinoso 42,50

WAGYU D'ESTATE ^(ca. 130gr)

Wagyu Jappo A5, zucchine alla scapece, jus al porto bianco⁽⁹⁾ 78,40

SUMMER CORDON BLEU

di zucchine e Asiago d.o.p.^(1,3,7), mousse di ricotta e crème fraîche⁽⁷⁾, maio al lime^(3,12) 30,00

Bistrò

BBQ 131 BURGER

il nostro pane buns artigianale^(1,7), burger manzo, formaggio⁽⁷⁾, lattuga, 21,80
pomodoro, bacon croccante, salsa bbq^(1,3,5,7,10) *PROVALO CON IL BURGER DI WAGYU JAPPO 36,80

WAGYU BURGER

il nostro pane buns artigianale^(1,7), burger wagyu homemade*⁽⁴⁾,
zucchine alla scapece, maio tasty ^(3,7,10,12) 36,80

Le Selezioni di Mattia

Selezioniamo i migliori tagli in base alla disponibilità: Costata - Ribeye - Fiorentina - Filetto
La carne viene servita al sangue e condita con sale Maldon e rosmarino

*Tempo di cottura 20/25 min

TAGLIATA DI SORANA (220-250gr c.a.) 28,50

BLACK SELEZIONE OPIFICIO

Irlanda, Frollatura dry aged almeno 60gg, marezzata e succulenta 12€/etto

FILETTO BLACK SELEZIONE OPIFICIO 25€/etto

WAGYU ORIGINALE GIAPPONESE

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

1 Contorni di Stagione

chips/ zucchine scapece/ pomodori e basilico/ caponata di melanzane e pinoli/ giardiniera 7,50