

# OPIFICIO

Est. 2013  
BERE E MANGIARE

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

*Benvenuti all'Opificio: bere e mangiare Fine Estate '24*

## L'Alba

### **CAPASANTE E FINFERLI<sup>(12)</sup>**

capesante scottate<sup>(14)</sup>, finferli, pecorino<sup>(7)</sup> spuma di polentina Socchievina, menta 26,60

### **TARTARE DI MANZO CIRCOLARE km0 60gg**

crostone<sup>(11)</sup>, capperi, taggiasche, senape in grani<sup>(10)</sup>, maio tasty<sup>(1,3,4,10,12)</sup> a. 19,90  
s. 34,40

### **ANIMELLE go to MAZARA**

animelle di vitello marinate, panate alla finta milanese<sup>(1,9)</sup>,  
gambero crudo viola di Mazara<sup>(2)</sup>, la sua maio<sup>(2,9)</sup>, lime e aglio nero, piselli 26,40

### **ANGUS, FOIEGRAS E SANTAROSA**

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

### **ROTELLA SFOGLIATA ALLE NOCI<sup>(1,7,8)</sup> E TOMINO**

tomino grill<sup>(7)</sup> composta di fichi e senape<sup>(10)</sup>, polline, pesto di noci<sup>(8)</sup> 23,00

## Il Giorno

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

### **LINGUINE "II CAPPELLI"**

canocie, champagne<sup>(2,4,9,12)</sup>, ostriche<sup>(4,14)</sup>, caviale<sup>(4)</sup>, polvere di cedro 28,60

### **CHIOCCIOLE AL GALLETTO NEL FIENO**

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

### **BIANCO & NERO DI SEPIA E WAGYU**

raviolo homemade di seppia<sup>(1,3,4,14)</sup>, Wagyu Jappo, seppia, limone<sup>(9,14)</sup>, pistacchio<sup>(8)</sup> 28,80

### **TAGLIATELLA ALL'UOVO E FINFERLI<sup>(1,3,7)</sup>**

mantecata con burro e Grana Padano 24 mesi 22,00

## La Notte

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

tartare di tonno rosso lkejime, 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

### ROMBO, TOPINAMBUR, BOTTARGA, SHISO

rombo alla griglia\*<sup>(4)</sup>, topinambur al sale, bottarga di tonno rosso<sup>(4)</sup>,  
shiso in tempura, fumetto montato all'erba luigia<sup>(4,9)</sup> 38,00

### FARAONA IN 3 ATTI

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

### WAGYU D'ESTATE <sup>(ca. 130gr)</sup>

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

### SUMMER CORDON BLEU

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

## Bistro

### BBQ 131 BURGER

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

### WAGYU BURGER

il nostro pane buns artigianale<sup>(1,7)</sup>, burger wagyu homemade\*<sup>(4)</sup>,  
zucchine alla scapece, maio tasty <sup>(3,7,10,12)</sup> 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/ giardiniera/ finocchi e arancia/ zucchine scapece/ caponata di melanzane e pinoli 7,50