

OPIFICIO

Est. 2013

BERE E MANGIARE

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

A.B

Benvenuti all'Opificio: bere e mangiare in Primavera '23

Per Cominciare

GAMBERO ROSA, KEFIR E RAVANELLO

tartare di gambero rosa*⁽²⁾, sfoglia di ravanello, kefir⁽⁷⁾
caviale di ribers, bisque montata ^(2,7,9), cialda croccante ⁽⁷⁾ 19,60

ARINGA, BIANCOPERLA E BEURRE BLANCHE

aringa affumicata e marinata sott'olio⁽⁴⁾, beurre blanche^(7,12),
polenta Biancoperla, salsa di Gò nostrani all'alga spirulina^(4,7,9), prezzemolo 17,40

SEPPIA, BOLOGNA E PISTACCHIO

seppiolina ripiena*di mortadella, pistacchio^(1,7,8,14), olio al nero di seppia⁽¹⁴⁾
crema di seppia, limone all'olio e.v.o. dei colli Euganei⁽¹⁴⁾ salsa al pistacchio⁽⁸⁾ 18,90

TARTARE DI MANZO IN OSSO

manzo km0 60gg, crostone di pane⁽¹⁾, capperi, olive taggiasche, a. 18,90
burro montato⁽⁷⁾, senape in grani⁽¹⁰⁾, maio alla Worcestershire^(3,7,10,12) s. 32,40

FOIE GRAS DI PRIMAVERA

torcione di foie gras a sfere⁽⁷⁾, rabarbaro in due maniere, lampone,
gel al Vermout⁽¹²⁾, brioche di pane sfogliato alle spezie^(1,3,7) 22,80

OVI E SPARASI 63°

uovo Bio pochè⁽³⁾, asparagi bianchi e verdi, pane ai cereali^(1,6),
spuma di Parmigiano 20mesi⁽⁷⁾, chips di semi 18,40

La Pasta

SPAGHETTO, GRANCHIO BLU NUOTATORE NELLA SUA LAGUNA ^(15min)

spaghetti⁽¹⁾ di Benedetto Cavalieri, salsa di granchio blu*^(2,7,9),
pil pil fumè^(4,9), crema di salicornia e croccante di lattuga di mare 22,50

TRICOLORE, FARAONA E CASTELMAGNO

tagliatelle all'uovo tricolore homemade^(1,3), ragù di faraona al coltello^(7,9),
Castelmagno DOP⁽⁷⁾, fiori ed erbe di campo 19,50

RAVIOLI DEL "PLIN" ALL' ASTICE E DUE MANZI IN SPRING ^(1,2,3,7,9)

pasta all'uovo fatta in casa, ripiena d'astice al sapore di Wagyu,
jus di manzo e bisque di crostacei^(2,7,9), consistenze di cipollotto,
sottofesa di manzo km0 stagionata e affumicata, lime 26,40

PASTA & PATATE ^(15min)

pasta mista Verrigni "le Virtù"⁽¹⁾, patate cremose allo zafferano,
chips di patata viola⁽⁷⁾, Parmigiano 30 mesi, umami vegetale^(1,4,6,7,9) 17,50

1 Secondi

| | |
|--|-------|
| LA NOSTRA SELEZIONE DI CRUDO DI MARE* ^(2,4,14) scampi, ostrica, gambero carabineros, canestrelli di Chioggia, mazzancolla del Mediterraneo, salmone norvegese affumicato da noi, carpaccio e mini tartare secondo pescato del mercato | 42,80 |
| BACCALA' NORVEGESE, CAVOLFIOR E DAIKON merluzzo dissalato ⁽⁴⁾ , cavolfiore morbido e croccante ⁽⁷⁾ , daikon agrodolce ⁽¹²⁾ , fumetto montato ^(4,9) , olio e.v.o. all'aneto | 22,80 |
| WAGYU JAPPO CUBO (KOBÈ) (ca.170gr) tuorlo Bio all'occhio ⁽³⁾ , asparagi cotti e crudi, demi-glace al sakè ^(7,9) | 76,00 |
| BIANCOSTATO DI ANGUS 12 ORE, BIRRA E CARCIOFI brisket di Angus frollato 40gg cotto 12 ore alla birra scura ^(1,7) carciofi fritti, spuma di midollo ^(7,9) , jus acidula ^(7,9,12) | 26,40 |
| RIBEYE ALLA ROSSINI ribeye di angus maturato 60gg, tartufo, pane in cassetta homemade ^(1,3,7) , spinacino saltato al burro ⁽⁷⁾ , scaloppa di foie gras, demiglace al Porto ^(7,9) | 45,00 |
| FILETTO DI MANZO ALLA WELLINGTON (SU PRENOTAZIONE min 2 ps) filetto di manzo cotto in crosta di pasta sfoglia ^(1,3,7) , funghi ⁽¹⁰⁾ , spinaci, prosciutto di Parma 24 mesi, jus di manzo ^(7,9) , spuma di midollo ^(7,9) | 48/ps |

Burger Gourmet

| | |
|--|-------|
| BBQ 131 BURGER pane buns artigianale, burger di manzo, formaggio, lattuga, pomodoro, bacon croccante, salsa bbq ^(1,3,5,7,10) | 16,80 |
| NEW WAGYU BURGER (KOBÈ) pane buns artigianale, burger di wagyu giapponese, Castelmagno d.o.p. cipollotto crispy, asparagi bianchi e verdi, uovo Bio all'occhio ⁽³⁾ | 36,00 |

Le Selezioni di Carni di Mattia

Selezioniamo i migliori tagli in base alla disponibilità: Costata - Ribeye - Fiorentina -
La carne viene servita al sangue e condita con sale Maldon e rosmarino
*Tempo di cottura 20/25 min

| | |
|---|-----------|
| TAGLIATA DI ANGUS (220-250gr c.a.) | 28,00 |
| ANGUS ABERDEEN Irlanda, Frollatura dry aged circa 45 giorni, morbida e saporita | 8,5€/etto |
| BLACK SELEZIONE Irlanda, Frollatura dry aged circa 60gg, marezzata e succulenta | 12€/etto |
| WAGYU ORIGINALE GIAPPONESE (KOBÈ) Giappone - Giappone, 36 mesi. Frollatura wet aged 21 giorni | 59€/etto |

1 Contorni di Stagione

7,00