

OPIFICIO

Est. 2013
BERE E MANGIARE

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

Benvenuti all'Opificio: bere e mangiare primavera '24

L'Alba

CAPASANTA NUDA E CRUDA IN FIORE₍₁₄₎

schiuma al latticello₍₇₎, rapa, olio cremoso₍₁₄₎, erbe, acetosella, le sue "trippe"₍₇₎ 22,60

TARTARE DI MANZO km0 SESSANTA giorni

crostone₍₁₎, capperi, taggiasche, burro montato₍₇₎, senape in grani₍₁₀₎, maionese_(3,7,10,12) a. 19,90
s. 34,40

NERVETTI AL MARE

nervetti di vitello marinati al cren₍₉₎, radice amara agrodolce,
chips di polenta, aringa affumicata₍₄₎, salsa al gò_(4,7,9) 21,20

FOIE GRAS au TORCHON E AMARENE

foie gras₍₇₎, amarene alla birra e senape_(1,10), maionese alle amarene,
pan brioche al luppolo_(1,3,7), bruschette alla birra₍₁₎ 26,40

OVI E SPARASI NEL SUO NIDO

ovetto pochè₍₃₎, asparagi verdi e bianchi, nido di kataifi₍₁₎,
gelato al Grana Padano₍₇₎, salsa bernese_(3,7), dragoncello 19,50

Il Giorno

SPAGHETTONE, ARINGA, CIPOLLA E LAMPONE _(17min)

spaghettoni di Benedetto Cavalieri₍₁₎, velluto di aringa_(4,7), beurre blanc al lampone₍₇₎,
polvere di cipolla e acciughe₍₄₎, amaranto soffiato₍₈₎ 22,60

PACCHERO, GARUSOLI, ORTICHE

pacchero Monograno Felicetti₍₁₎, ragù di garusoli_(9,14), salsa alle ortiche,
salsa di pecorino₍₇₎, erbe₍₇₎ 24,80

RAVIOLO, CONIGLIO, CAROTA _(1,3,7,9)

raviolo di pasta fresca agli spinaci, ripieno di coniglio in salmì,
la sua salsa di cottura, miele, carote 22,00

RISOTTO DELLA LAVAGNA

riso carnaroli Meracinqe *MINIMO PER DUE PERSONE 30,00

La Notte

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

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

44,80 x1ps
68,30 x15ps

IL RE' DEGLI ABISSI IN ALASKA

black cod* in due consistenze, salicornia_(4,7), umami di mare_(4,9,10), mandorla_(4,7,8), agretti, porro bruciato

35,00

ROSSINI DI TONNO ROSSO₍₄₎

tonno rosso* dell'Adriatico Ikejime scottato, spinacino, pan brioche al tartufo nero_(1,7), scaloppa di foie gras, demiglace₍₉₎

42,50

WAGYU DI PRIMAVERA _(c.a. 150gr)

Wagyu Jappo A5, erbe, crema di pastinaca, jus al pepe verde₍₉₎

78,40

BAVETTA DI BLACK ANGUS U.S.A.

flank steak, jus blanquette al caffè₍₉₎, carciofo grill, gel al Cinar, capperi soffiati, scorzonera croccante e morbida

35,00

WELLINGTON DI PRIMAVERA

formaggio quartirolo cotto in crosta di pasta sfoglia_(1,3,7), erbe di campo, porro, gelato all'ortica, salsa ai pomodori secchi, olive taggiasche e basilico

30,00

Bistro

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) *PROVALO CON IL BURGER DI WAGYU JAPPO

21,80
36,80

TONNO BURGER

il nostro pane buns artigianale_(1,7), burger di tonno rosso*₍₄₎, asparagi bianchi e verdi cotti e crudi, pecorino, maio dell'Opificio_(3,7)

34,40

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

I Contorni di Stagione

chips / carciofo fritto / asparagi / hummus ceci e cicerchie/ giardiniera 7,50