

The image features a repeating pattern of stylized leaves. Each leaf is filled with a dark blue color and outlined with a thin, golden-yellow line. The veins of the leaves are also rendered in the same golden-yellow color, creating a detailed, textured appearance. The leaves are arranged in a dense, overlapping manner, filling the entire frame. In the lower right quadrant, the text "LE OFFICINE" is written in a bold, white, sans-serif font, standing out against the dark blue background of the leaves.

LE OFFICINE

LISTA VINI

Rossi

PIEMONTE

Barbera d'Asti DOCG 2021	26€
Pinot nero DOC BIO 2022	32€
Barbera d'Asti superiore DOCG 2015	40€

VENETO

Valpolicella Superiore DOC 2021	30€
Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2021	36€
Amarone della Valpolicella Classico Acinatico DOCG 2020	90€

LOMBARDIA

Nebbiolo Rosso di Valtellina DOC 2023	32€
Sassella PG40 Valtellina Superiore DOCG 2020	45€

TOSCANA

Brunello di Montalcino DOCG 2019	90€
Rosso di Montalcino DOC 2020	40€
Chianti Riserva Corte Rinieri DOCG 2019	35€

Bianchi

LOMBARDIA

Lugana Cromalgo DOC 2023	30€
Riesling Renano OP DOC 2021	26€
Castelàsc Alpi Retiche IGT Valtellina 2023	35€
Chiavennasca Alpi Retiche IGT Valtellina 2023	35€

PIEMONTE

Castello Chardonnay DOC 2019	40€
------------------------------	-----

FRIULI

Ribolla Gialla DOC 2023	26€
-------------------------	-----

Bollicine

PROSECCO

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Millesimato Brut	28€
--	-----

TRENTO DOC

Ferrari perlè	65€
---------------	-----

FRANCIACORTA

Ca del bosco prestige	55€
Contiducco cuve	40€
Contiducco rose	40€

CHAMPAGNE

Haton Cuvée Réserve Brut	90€
Ruinart blanc de blanc	150€
Bollinger	150€
Dom perignon Vintage 2013	400€

PROPOSTA CENA

Tagliere di prosciutto crudo Marco d'Oggiona

€16

- Tagliere di bresaola Marco d'Oggiono €16
- Casoncello bergamasco burro e salvia €14 (cereali, latte, frutta secca)

• Tortello di zucca su fonduta di parmigiano

€15

(cereali, uova, latte)

• Cotoletta di vitello con patate al forno € 20

(cereali, uova)

COCKTAIL BAR

Singature 10€

MACHU PICCHU

Macchu Pisco, Agrumi mix homemade, essenza al bergamotto

AMARILLO

Vetz , chartreaus gialla, mezcal montelobos, lime

DAIQUIRI AGUARDIENTE Rose

santero aguardiente ☒santero rum silver dry ☒lime ☒honey

St. germain ☒Campari☒Frangelico☒bitter orange

OTRA VETZ

Vetz☒Tequila patron silver ☒lime☒Soda al pompelmo

GREEN GRAPE

Nordes gin☒lime☒cordiale al basilico

CIOCCOLATOSO

Bitter fusesti al cacao☒arancia ☒soda fichi e mandarino☒

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA 7€

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico e olio Evo.
(Cereali, latte e derivati)

BUFALINA 10€

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico e olio Evo.
(Cereali, latte e derivati)

DIAVOLA 10€

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salame, nduja e fili di peperoncino.
(Cereali, latte e derivati)

MARINARA 10€

Pomodoro San Marzano, acciughe del Cantabrico, olive nere, pesto di aglio e origano e olio Evo.
(Cereali, pesce)

VEGETARIANA 11€

Crema di zucchine, caponata di verdure di stagione, stracciatella, pepe e olio Evo.
(Cereali, latte e derivati)

CAPRICCIOSA 12€

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, funghi, carciofi, salame, in uscita prosciutto cotto arrosto, polvere di olive nere, basilico e olio Evo.
(Cereali, latte e derivati)

PIZZE SPECIALI

CRISPY 10,5€

Mozzarella, patate dolci fritte, salsiccia e salsa crispy.
(Cereali, latte e derivati, senape)

5 FORMAGGI 11€

Mozzarella di bufala, gorgonzola, mascarpone, scaglie di grana e pecorino romano.
(Cereali, latte e derivati)

FIT 11,5€

Mozzarella, bresaola "Marco D'Oggiono", rucola, scaglie di grana e olio Evo.
(Cereali, latte e derivati).

PARMIGIANA 12€

Pomodoro San Marzano, mozzarella, parmigiana di melanzane, polpettine fritte, fonduta di grana.
(Cereali, latte e derivati)

GENOVESE 12€

Pomodorini, mozzarella, in uscita pesto di basilico e stracciatella.
(Cereali, latte e derivati, frutta a guscio)

BURRATA 12,5€

Fiordilatte, in uscita burrata, prosciutto crudo di Parma, scaglie di grana, basilico e olio Evo.
(Cereali, latte e derivati)

PISTACCHIOSA 13€

Provola affumicata, mortadella, pesto di pistacchio, stracciatella.
(Cereali, latte e derivati, frutta a guscio)

The image features a dense, repeating pattern of stylized leaves. Each leaf is rendered in a dark blue color with intricate gold-colored vein structures. The leaves are arranged in a way that they overlap and create a sense of depth and movement. The overall aesthetic is elegant and modern.

LE OFFICINE