



OFFICINE

LA FABBRICA DEL BUON GUSTO

LA CUCINA DELLE OFFICINE

VELLUTATA DI CAROTE E ZENZERO CON CROSTINI ALL'ORIGANO DI PANTELLERIA € 7,50
(ALLERGENI 1)

SPAGHETTONI MONOGRANO "MATT" CACIO E PEPE 10,50
(ALLERGENI 1,4,7)

**LASAGNA¹ FATTA IN CASA CON RADICCHIO TARDIVO
E FORMAGGIO NERO FUME'** € 11,00
(ALLERGENI 1,3,7)

**TAGLIOLINI¹ AL NERO DI SEPPIA CON CARCIOFI FRESCHI, MAZZANCOLLE¹
DELL'ADRIATICO E POLVERE DI CAPPERO DI SALINA (Presidio Slow Food)** € 12,00
(ALLERGENI 1,3,4,7,9)

TAGLIATELLE¹ FATTE IN CASA AL RAGU'¹ € 8,50
(ALLERGENI 1,3,9)

POLPO¹ ARROSTITO, VERDURE CROCCANTI E CREMA DI SAN SIMON € 16,00
(ALLERGENI 3,4,9,10,12)

**CODA DI ROSPO¹ CON SALSA ALLO ZAFFERANO DELL'ALPAGO,
LIMONE E RADICCHIO TARDIVO MARINATO** € 18,50
(ALLERGENI 4,7,12)

**PETTO D'ANATRA AGLI AROMI PROVENZALI ED EUCALIPTO,
SCAROLA E PATATE AL FORNO** € 15,00
(ALLERGENI 7)

PICANHA DI MANZETTA PRUSSIANA CON PATATE E RADICCHIO AL FORNO € 16,50

1: preparato dal fresco in Officine e surgelato con abbattitore di temperatura



OFFICINE

LA FABBRICA DEL BUON GUSTO

...solo per i bambini...

Petto di Pollo¹ Bio impanato con Patatine² fritte

(ALLERGENI 1,3,5,8)

€ 10.00

Crudità di Verdure

€ 4.00

Verdure al Vapore

€ 5.00

Patate fresche al Forno

€ 5.00

Le Patatine² Fritte delle Officine

(ALLERGENI 8)

€ 5.00

LE TERRINE AUTUNNO/INVERNO

FISH SALAD

Verdura cotta e cruda, filetto di Ombrina cotta a bassa temperatura, crostini di Pane, Pistacchi di Sicilia, Aceto balsamico

(ALLERGENI: 1,4,8,12)

€ 11.50

INSALATA INVERNALE

Radicchio tradivo marinato, straccetti di Cappone bollito, Arancia, Olio di Noce e crudità di Verdure

(ALLERGENI: 8,9,12)

€ 11.00

1: prodotto surgelato a bordo oppure proveniente dal fresco e abbattuto a -22°C per almeno 24 ore

2: prodotto surgelato



OFFICINE

LA FABBRICA DEL BUON GUSTO

IL PERCORSO

Viaggio culinario e di convivialità composto di tre portate con diverse consistenze ed abbinamenti. Viene realizzato per un minimo di due persone.

Prima portata (allergeni 1,5,7)*

LA PIZZA FRITTA con:

Passata di Pomodoro Bio

Fiordilatte Bio

Olio extravergine d'Oliva Bio

Origano di Pantelleria

Seconda portata (allergeni 1,7,12)*

PIZZA IN PADELLINO con:

Burrata di Andria

Radicchio tardivo marinato in Officine

Prosciutto Crudo di Mora Romagnola (Presidio Slow Food)

Terza portata (allergeni 1,7,8,12)*

IMPASTO AI SEMI con:

Fiordilatte Bio

Radicchio tardivo

Zucca al vapore

Lardo di Mora Romagnola (Presidio Slow Food)

restrizione di Vino Sangiovese

Mandorle siciliane

(la somma delle tre portate è pari ad una pizza)

€17.00 a persona



OFFICINE

LA FABBRICA DEL BUON GUSTO

LA PIZZA IN PADELLINO

Impasto realizzato con preimpasti di Lievito Madre e Lievito di Birra, utilizzando Farine Bio Italiane da Grani Italiani. Il processo prevede quattro fasi di lievitazione. Ingredienti: Farina 0 Bio, Farina Integrale Bio, Acqua, Sale Integrale di Trapani (Presidio Slow Food), Olio Extravergine d'Oliva (Bio Toscano oppure Pugliese)

IL PADELLINO INCIAMPATO (allergeni 1,7)*

€ 15.00

Crema al Finocchio, crudità di Carciofi, Castelmagno di montagna DOP

ANATRA E L'ARANCIA (allergeni 1)*

€ 16.00

Crema di Rapa rossa, Petto d'Anatra al Timo cotto a bassa temperatura, scorze di Arancia croccanti

LA PIZZA IN TEGLIA ALLA ROMANA

Impasto ad alta idratazione servito a tranci, caratterizzato dalla alveolatura pronunciata; realizzato con farine Biologiche del Mulino Marino (CN), prive di qualsiasi additivo chimico come conservanti, enzimi, glutine aggiunto, polifosfati, acido ascorbico, malto e derivati.

Per una migliore conservazione e gestione l'impasto può essere surgelato con abbattitore di temperatura.

BURRATA (allergeni 1,7)*

€ 12.00

Burrata/Stracciatella di Andria, Prosciutto Crudo San Tomaso

ER BROCCO LO (allergeni 1,4)*

€ 13.00

Crema di Broccolo Officine, Broccoli, Alici e Pecorino Romano Dop

CARCIOFO E BOTTARGA (allergeni 1,4,7)*

€ 15.00

Pizza in teglia farcita con Fiordilatte Bio alla fine: crudità di Carciofo e Bottarga di Muggine di Cabras

NON SONO POSSIBILI VARIAZIONI



OFFICINE

LA FABBRICA DEL BUON GUSTO

L'IMPASTO AI SEMI

Pizza tonda in doppia cottura. L'impasto è realizzato con preimpasti di Lievito Madre, Lievito di Birra e Gel di Farina Integrale. Utilizziamo Farine Bio Italiane. Aggiungiamo Semi di Lino, Sesamo e Girasole Bio.

Per una migliore conservazione e gestione l'impasto può essere surgelato con abbattitore di temperatura.

PANCETTA CROCCANTE (allergeni 1,11)*

€ 13.00

Crema di Broccoli, Pomodorini confit, Pancetta Piacentina Dop croccante e Pinoli

SUPERBIA (allergeni 1,4,11)*

€ 16.00

Fiordilatte Bio, Radicchio tardivo marinato in Officine, Uovo Bio sodo, trito di Erbette con Aglio, salsa alla Senape

NON SONO POSSIBILI VARIAZIONI

LA STAGIONE ci propone:

Impasto di Pizza classica

CARCIOFO IN ALPEGGIO (allergeni 1,7)*

€ 12.00

Fiordilatte Bio, Carciofi in Olio, Fontina DOP d'Alpeggio

CARCIOFINA (allergeni 1,7)*

€ 13.00

Fiordilatte Bio, Carciofi in Olio e Prosciutto Crudo San Tomaso

RADICCHIO E MANZO (allergeni 1,7)*

€ 11.50

Fiordilatte Bio, Radicchio tardivo, Manzo affumicato e Parmigiano Reggiano 24 mesi

ZUCCA SPECK E GORGONZOLA (allergeni 1,7)*

€ 12.00

Fiordilatte Bio, Zucca al vapore, Gorgonzola dolce Dop, Speck Alto Adige



OFFICINE

LA FABBRICA DEL BUON GUSTO

LE PIZZE

PER UNO STUZZICO VELOCE... PIZZE CON DIRITTO DI PRECEDENZA!!!

105A (allergeni 1)*

Pizza Pane con la Coppa di Mora Romagnola (Presidio Slow Food)

€ 5.50

TRANCIO FARCITO (allergeni 1,8)*

Trancio da 8cm x 8 cm di pizza romana in teglia farcito con Mortadella classica(Presidio Slow Food) e olio E.v.o.

€ 2.50

DAL REPARTO STUZZICHERIA:

CHIAMATEMI TOAST, MA SAPPIATE CHE QUESTO NOME MI VA STRETTO...

Tranci di Pizza in teglia alla Romana farciti nel mezzo con le nostre selezioni (non sono possibili variazioni):

"TOAST" CLASSICO (allergeni 1,7)* Due tranci da 8x12cm

Fiordilatte Bio, Prosciutto Cotto "Officine"

€ 6.00

"TOAST" VEGETARIANO (allergeni 1,7)* Due tranci da 8x12cm

Fiordilatte Bio, Verdure miste cotte

€ 6.00

PORCHETTA "TOAST" (allergeni 1,7)* Due tranci da 8x12cm

Fiordilatte Bio, Cetrioli agrodolci "Officine", Porchetta "Officine"

€ 7.00



OFFICINE

LA FABBRICA DEL BUON GUSTO

**I FONDAMENTALI OVVERO LE BASI SU CUI COSTRUIAMO LE NOSTRE PIZZE:
IMPASTO - PASSATA DI POMODORO - MOZZARELLA**

Ci piace consigliarle a chi ci viene a trovare per la prima volta per capire al meglio l'eccellenza di ogni singolo ingrediente

La Regina (allergeni 1,7)*

La Nostra Passata di Pomodoro Bio, Fiordilatte Bio

€ 6.50

Bufala (allergeni 1,7)*

La Nostra Passata di Pomodoro Bio, Mozzarella di Bufala Campana dop o Mozzarella da Latte di Bufala

€ 8.00

Marinara (allergeni 1)*

La Nostra Passata di Pomodoro Bio, Aglio fresco, Origano di Pantelleria, Olio Extravergine di Oliva

€ 5.00

HANNO FATTO LA NOSTRA STORIA

Sinfonica (allergeni 1, 7)*

(pizza bianca) Fiordilatte Bio, Cipolla Tropea o Viola, Peperoncino piccante, Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone

€ 9.00

Lussuria (allergeni 1, 7)*

Passata di Pomodoro Bio, Fiordilatte Bio, Rucola, Salamino piccante, trito di: Olio Evo, Basilico, Prezzemolo e Aglio

€ 9.50

Piccante (allergeni 1, 7)*

Passata di Pomodoro Bio, Fiordilatte Bio, Cipolla Tropea o Viola, Salamino piccante, Olive, Peperoncino piccante

€ 10.50

Cent'anni (allergeni 1, 7)*

Passata di Pomodoro Bio, Fiordilatte Bio, Prosciutto Cotto "Officine", Ricotta fresca, trito di: Olio Evo, Basilico, Prezzemolo e Aglio

€ 10.50



OFFICINE

LA FABBRICA DEL BUON GUSTO

Ostro (allergeni 1, 4)*

(pizza rossa) Passata di Pomodoro Bio, Cipolla Tropea o Viola, Capperi di Salina, Olive, Alici

€ 9.50

Pere Noci e Blu 2019 (allergeni 1, 7, 8)*

(pizza bianca) Fiordilatte Bio, Pere, Noci, formaggio Blu

€ 10.50

Duemilaudici (allergeni 1, 7)*

Passata di Pomodoro Bio, Fiordilatte Bio, Formaggio stagionato, Cetrioli agrodolci, Porchetta "Officine"

€ 9.50

Spread (allergeni 1, 7)*

Passata di Pomodoro Bio, Fiordilatte Bio, Melanzane, Pomodori secchi Bio, Alici, Peperoncino piccante

€ 10.50

Levante (allergeni 1, 7)*

Passata di Pomodoro Bio, Fiordilatte Bio, Rucola, Pomodorini, Lardo di Mora Romagnola (Presidio Slow Food)

€ 10.50

La nostra Carbonara (allergeni 1, 3, 7)*

Ovo Bio, Fiordilatte Bio, Lonzino o Coppa di Mora Romagnola (Presidio Slow Food), Pecorino Romano dop, Pepe Nero Tellicherry

€ 10.50

Tonno Subbito (allergeni 1,4,7)*

(pizza bianca) Fiordilatte Bio, foglie del Cappero di Pantelleria, Pomodorini, filetto di Tonno sott'Olio

€ 10.50



OFFICINE

LA FABBRICA DEL BUON GUSTO

LA PIZZA NELLA SUA TRADIZIONE

Prosciutto Cotto (allergeni 1,7)* Passata di Pomodoro Bio, Fiordilatte Bio, Prosciutto Cotto "Officine"	€ 9.50
Prosciutto Crudo (allergeni 1,7)* Passata di Pomodoro Bio, Fiordilatte Bio, Prosciutto Crudo San Tomaso	€ 10.00
Salamino (allergeni 1,7)* Passata di Pomodoro Bio, Fiordilatte Bio, Salamino piccante	€ 9.00
Porchetta (allergeni 1,7)* Passata di Pomodoro Bio, Fiordilatte Bio, Porchetta "Officine"	€ 9.50
Speck (allergeni 1,7)* Passata di Pomodoro Bio, Fiordilatte Bio, Speck	€ 9.50
Bavarese (allergeni 1,7)* Passata di Pomodoro Bio, Fiordilatte Bio, Wurstel privi di conservanti e nitriti	€ 8.50
Speck e Brie (allergeni 1,7)* Passata di Pomodoro Bio, Fiordilatte Bio, Speck, Brie de Meaux a.o.c.	€ 11.00
Verdure (allergeni 1,7)* Passata di Pomodoro Bio, Fiordilatte Bio, Verdure miste a seconda della stagione	€ 8.50
Formaggi (allergeni 1,7)* Passata di Pomodoro Bio, Fiordilatte Bio, Formaggi misti a seconda delle disponibilità	€ 8.50
Patate fritte (allergeni 1, 7)* Passata di Pomodoro Bio, Fiordilatte Bio, Patate ² fritte	€ 8.50
Alici (allergeni 1, 4, 7)* Passata di Pomodoro Bio, Fiordilatte Bio, Alici sott'Olio	€ 8.50



OFFICINE

LA FABBRICA DEL BUON GUSTO

Tonno (allergeni 1, 4, 7)*

Passata di Pomodoro Bio, Fiordilatte Bio, filetto di Tonno

€ 8.50

Tonno e Cipolla (allergeni 1, 4, 7)*

(pizza bianca) Fiordilatte Bio, filetto di Tonno, Cipolla Tropea o Viola

€ 9.00

2: prodotto surgelato

ALLERGENI

LISTA DEGLI ALLERGENI:

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI