



OFFICINA 82

PIZZA | CUCINA | GRILL

OFFICINA

dal latino

opus eris **OPERA**

e facere **FARE**

*Ci possiamo definire un laboratorio di cucina
dove gli “artigiani del gusto” miscelano tanti ingredienti di qualità e li
trasformano in proposte culinarie di alto livello.*

CUCINA

Antipasti

Tagliere Officina 82 (2 persone) con selezione di salumi di Scarpaccia, formaggi, crostini misti	€20
Lampredotto grigliato, citronette alla menta, cipollotto e sesamo	€10
Coccoli, burrata pugliese e crudo di Scarpaccia	€12
Tris di tartare di manzo: Olio sale e pepe, Parmigiano e Balsamico, Orientale	€15
Tartare di ricciola con olio, sale, pepe rosa su letto di spinacino fresco	€18
Alici di Cetara con fiocchi di burro della Normandia e pane tostato	€12
Polpette di baccalà fritto su crema di ceci con cipolla caramellata	€14
Sformatino di asparagi su fonduta di parmigiano e crumble al limone	€12

Primi Piatti

Pici al ragù bianco di maiale Sambucano Bio con olive taggiasche	€14
Spaghetto alla "Nostra Gricia" con gota, pecorino Toscano e cavolo nero cristallino	€14
Tortelli mugellani fatti a mano con ragù di manzo	€13
Risotto al lampredotto in bianco mantecato alla salsa verde	€14
Gnocchetti di patate con ragù di tonno fresco e pomodorini	€15
Tagliolino con polpo in bianco, agrumi e bottarga di muggine	€16
Pacchero in crema di datterino mantecato con parmigiano 24 mesi	€13

Secondi Piatti

Tartare di Manzo Officina 82 condita ad arte secondo la tradizione	€18
Filetto di manzo al pepe verde	€26
Frittura Imperiale di calamari, gamberi rosa, alici e baccalà con chips di patate e maionese al wasabi	€19
Filetto di tonno in crosta di grissino e pistacchi su letto di spinaci saltati e salsa alla soia	€21
Tartare di avocado con pomodorini datterini e pane carasau	€15

Secondi Piatti dal Josper

La cottura delle nostre carni avviene per mezzo del Josper, un particolare forno spagnolo a brace che si presenta come un barbecue chiuso composto da una zona per il carbone.

Bistecca di scottona (Polonia) 30gg frollatura **€/hg 5,50**

Bistecca di vacca piemontese (Italia) 30gg frollatura **€/hg 5**

Filetto di manzo **€24**

Hamburger Officina 82 **€17**
con pane al sesamo, crema di pecorino di grotta, lattuga, rigatina croccante, cipolla caramellata al vinsanto servito con chips di patate

Costine di maiale sambucano Bio **€13**

Mezzo polletto ruspante Bio al mattone **€15**

Tagliata di controfiletto di manzo **€18**

Picanha di manzo "la Nobile" **€20**

Lombatina di vitella **€16**

Contorni

Patate di montagna arrosto **€6**

Chips di patate **€5**

Infornata di verdure miste **€6**

Insalata mista **€5**

Spinaci freschi saltati **€6**

PIZZA

Le Certezze

Impasto
verace o sottile

Margherita	€8
Salsa pomodoro S.Marzano Gustarosso, mozzarella fiordilatte Caseificio Il Casolare, olio evo e basilico	
Marinara	€7
Salsa pomodoro S.Marzano Gustarosso, aglio a fette, olio evo, origano e basilico	
Napoli	€11
Salsa pomodoro S.Marzano Gustarosso, mozzarella di Bufala Caseificio Il Casolare, capperi, acciughe di Cetara Az. Armatore, olio evo e basilico	
Crudo e burrata	€12
Salsa pomodoro S.Marzano Gustarosso, olio evo, basilico, in uscita...prosciutto crudo Az. Scarpaccia e burrata pugliese	
Salamino piccante	€10
Salsa di pomodoro San Marzano Gustarosso, mozzarella fiordilatte Caseificio Il Casolare, basilico, olio evo e salamino piccante	
Veggy	€11
Base mozzarella fiordilatte Caseificio Il Casolare e le nostre verdure di stagione al forno, olio evo e basilico	
4 Stagioni	€10
Salsa pomodoro S.Marzano Gustarosso, mozzarella fiordilatte Caseificio Il Casolare, funghi Champignon, prosciutto cotto, carciofi e olive nere (1,5)	
Prosciutto e funghi	€10
Salsa pomodoro S.Marzano Gustarosso, mozzarella fiordilatte Caseificio Il Casolare, funghi Champignon, prosciutto cotto	
Capricciosa	€10
Salsa pomodoro S.Marzano Gustarosso, mozzarella fiordilatte Caseificio Il Casolare, funghi Champignon, prosciutto cotto, carciofi e würstel	
'Nduja e burrata	€11
Salsa pomodoro S.Marzano Gustarosso, 'Nduja, olio evo, basilico fresco, in uscita...Burrata pugliese	
4 Formaggi	€10
Base mozzarella fiordilatte caseificio il Casolare, Taleggio, Mascarpone e Gorgonzola DOP	

Le Bianche

Impasto
verace o sottile

- La fresca** €11
Base mozzarella fiordilatte caseificio il casolare, salsiccia nostrana, olive taggiasche, in uscita... zest di limone
- La contadina** €10
Mozzarella fiordilatte Caseificio Il Casolare, carciofi sott'olio alla contadina, guanciale e basilico fresco
- La sfiziosa** €12
Provola affumicata Caseificio Il Casolare, melanzane al forno, pomodoro ciliegino, basilico e origano
- La golosa** €12
Provola affumicata Caseificio Il Casolare, mascarpone, speck tirolese, olio evo e basilico fresco

Le Speciali

Impasto
verace

- Napoli 82** €15
Base di pomodoro S.Marzano Gustarosso, pomodorini saltati, olive taggiasche, olio evo e basilico, in uscita...burrata pugliese e acciughe di Cetara Az. Armatore e pangrattato alle acciughe
- Asparagina** €14
Base mozzarella fiordilatte caseificio il casolare, asparagi sbollentati, basilico fresco, olio EVO, in uscita.... Asparagi croccanti e lardo az. Scarpaccia
- La Fiatata** €13
Ripiena di taleggio, olio evo, basilico e cipolla in agrodolce, in uscita...prosciutto di Praga
- Amatriciana** €12
Base pomodoro S.Marzano Gustarosso, guanciale croccante, olio evo, basilico fresco, in uscita...pecorino romano

Le senza glutine



- Margherita** €11
Salsa pomodoro S.Marzano Gustarosso, mozzarella fiordilatte Caseificio Il Casolare, olio evo e basilico (1,5)
- Napoli** €13
Salsa pomodoro S.Marzano Gustarosso, mozzarella di Bufala Caseificio Il Casolare, capperi, acciughe di Cetara Az. Armatore, olio evo e basilico (1,5,10)
- Crudo e burrata** €14
Salsa pomodoro S.Marzano Gustarosso, olio evo, basilico, in uscita...crudo semidolce Az. Agricola Savini e burrata pugliese (1,5)
- Veggy** €13
Base mozzarella fiordilatte Caseificio Il Casolare e le nostre verdure di stagione al forno, olio evo e basilico (1,5)

Le pizze senza glutine non sono di nostra produzione. La base viene prodotta da un laboratorio artigianale specializzato nel senza glutine. Il diametro è inferiore alla pizza classica. Il cornicione a volte può risultare croccante. Pizza prevalentemente consigliata per chi è realmente celiaco.

BEVANDE

Birre alla Spina

- Kozel 50 cl** - Lager della Repubblica Ceca, maltata con un buon finale amaro. **6**
- St. Benoit ambree 30 cl** - Stile belga dai sapori caramellati e aromi fruttati. **6**
- Grolsch 50 cl** - Weizen, tedesca, torbida e rinfrescante. **6**

Birre in Bottiglia

Birrificio Leffe - Blonde

Aroma floreale e speziato con note di vaniglia e chiodi di garofano. Sapore dolce, con un retrogusto leggermente speziato, caratterizzato da note di frutta a pasta gialla e scorza d'arancia nel finale.

33 cl | 75 cl

6 | **12**

Birrificio Leffe - Ambrée

Aroma speziato con note tostate, luppolate e sentori di scorza d'arancia. Sapore deciso sul palato, caratterizzato da note provenienti dalla tostatura dei malti.

/ | **12**

Awanagana

Intensi profumi di luppolatura tropicale che regalano freschezza. Palato snello e bevibile. Gluten Free.



7 | **12**

Bevande e Caffetteria

Acqua Minerale 75cl	2,5	Caffè d'orzo / Ginseng	2,5
Coca Cola Zero bottiglia vetro	4	Caffè corretto	3,5
Coca Cola	4	Amari	4
Caffè	2	Fanta	4
Caffè decaffeinato	2,5		

COPERTO 3€

I nostri prodotti alimentari possono contenere i seguenti allergeni secondo il Reg. CE 1169/2011

- 1** Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- 2** Uova e prodotti a base di uova
- 3** Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 4** Soia e prodotti a base di soia
- 5** Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
- 6** Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
- 7** Sedano e prodotti a base di sedano
- 8** Senape e prodotti a base di senape
- 9** Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 10** Pesce e prodotti a base di pesce
- 11** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori al 19 mg/kg o 10mg/l espressi
- 12** Lupini e prodotti a base di lupini
- 13** Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 14** Molluschi e prodotti a base di molluschi