



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	€22
Crostini Officina 82: bruschetta ciliegini e basilico, fegatini, lardo di scarpaccia, radicchio rosso e gorgonzola, pecorino miele e noci	€10
Coccoli, burrata pugliese e prosciutto crudo di Scarpaccia	€14
Tris di tartare: Olio sale e pepe - burrata - olio al rosmarino	€15
Polpettine fritte di Lampredotto e le sue salse	€12
Tartare Tonno con avocado e pomodorini*	€17
Polpette di baccalà fritto, su crema di ceci con cipolla caramellata*	€14
Gamberi in tempura su crema di Burrata e cipolla agrodolce	€15
Flan di patate e porri su fonduta di parmigiano reggiano e rosmarino croccante	€13

Primi Piatti

Pici al ragù bianco di maiale con olive taggiasche	€13
Tortelli mugellani fatti a mano con ragù di manzo	€15
Risotto “acquerello” con radicchio rosso sfumato al chianti, mantecato al gorgonzola e noci tostate	€16
Tagliolini Officina 82 al ragù bianco di polpo, agrumi e bottarga di muggine	€16
Gnocchetti cozze sgusciate e pecorino fresco	€15
Pacchero in crema di datterino mantecato al parmigiano 24 mesi	€12

Secondi Piatti

Tartare Officina 82 condita ad arte secondo la tradizione	€18
Filetto di maiale avvolto nella rigatina su purè di patate tartufato	€18
Cotoletta di vitello alla Milanese, concasse' di pomodorini, salsa acciugata e patatine fritte	€20
Polpo croccante su crema di ceci alla salvia	€24
Frittura Imperiale di calamari, gamberi rosa, alici e baccalà con patatine fritte	€20

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 vacca Italia (Frisona) 30gg frollatura	€/hg 5,5
Picanha selezione "la nobile", salsa chimichurri e patate arrosto	€25
Hamburgerh Officina 82 con pane artigianale, scaglie di pecorino di grotta, lattuga, crema di lardo di scarpaccia, cipolle in agrodolce, servito con patatine fritte	€17
Hamburgerh di Wagyu (UK) con pane artigianale, lattuga e cipolla in agrodolce, servito con patatine fritte	€22
Filetto di Manzo (250gr)	€27
Tagliata di controfiletto di manzo	€20
Tagliata di controfiletto di manzo con rucola e grana	€22
Mezzo polletto ruspante	€16
Costine di maiale e verdure a forno	€16
Salsiccia toscana, pane tostato e spinacino fresco saltato	€14
Grigliata Officina 82 per 1 o 2 persone: Pollo, costine di maiale, salsiccia toscana, pancetta fresca, patate arrosto e verdure	€22/ €39

Contorni

Patate di montagna arrosto	€6
Patatine fritte	€5
Infornata di verdure miste	€6
Insalata mista con carote e pomodorini	€5
Spinacino fresco saltato	€6

PIZZA

Le Certezze

Impasto a scelta:
- verace
- sottile
- sottile integrale +1€
- sottile curcuma +1€

Margherita Salsa pomodoro S. Marzano Gustarosso, mozzarella fiordilatte Caseificio Il Casolare, olio evo e basilico	€8,50
Marinara Salsa pomodoro S. Marzano Gustarosso, aglio a fette, olio evo, origano e basilico	€7,50
Napoli Salsa pomodoro S. Marzano Gustarosso, mozzarella fiordilatte, capperi, acciughe di Cetara Az. Armatore, olio evo e basilico	€12
Salsiccia e Friarielli Base mozzarella fiordilatte Caseificio Il Casolare, Salsiccia e Friarielli	€12
Crudo e burrata Salsa pomodoro S. Marzano Gustarosso, olio evo, basilico, in uscita...prosciutto crudo di Scarpaccia e burrata pugliese	€13
Salamino piccante Salsa di pomodoro S. Marzano Gustarosso, mozzarella fiordilatte Caseificio Il Casolare, basilico, olio evo e salamino piccante	€11
Veggy Base mozzarella fiordilatte Caseificio Il Casolare e le nostre verdure di stagione al forno, olio evo e basilico	€11
Prosciutto e funghi Salsa pomodoro S. Marzano Gustarosso, mozzarella fiordilatte Caseificio Il Casolare, funghi Champignon, prosciutto cotto	€10
Capricciosa Salsa pomodoro S. Marzano Gustarosso, mozzarella fiordilatte Caseificio Il Casolare, funghi Champignon, prosciutto cotto, carciofi e würstel	€11
4 Formaggi Base mozzarella fiordilatte Caseificio Il Casolare, provola affumicata, gorgonzola e parmigiano reggiano	€12
Tonno e cipolla Base mozzarella fiordilatte Caseificio Il Casolare, tonno, cipolla, olio EVO e origano	€10
Calzone Classico Base mozzarella fiordilatte Caseificio Il Casolare e prosciutto cotto	€10

aggiunta di tartufo nero fresco +4€

Le Speciali

Impasto
verace e sottile

Napoli 82

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 pesto di capperi

€15

La Pugliese

Filetti di pomodoro San Marzano gustarosso, olio e sale, in uscita... burrata pugliese e basilico fresco

€13

Pane Arabo

Tutto a crudo... Pomodoro a fette, mozzarella di bufala Caseificio il Casolare, insalata e crudo di scarpaccia.

€15

La Sestese

Base mozzarella fiordilatte Caseificio il Casolare, chips di patate al forno con i suoi odori, salsiccia toscana sbriciolata, scaglie di pecorino toscano, olio EVO e spolverata di pepe nero

€15

La Parmigiana

Salsa di pomodoro di San Marzano gustarosso, mozzarella fiordilatte Caseificio il Casolare, melanzana frita e parmigiano

€14

Le senza glutine



Margherita

Salsa pomodoro S.Marzano Gustarosso, mozzarella fiordilatte Caseificio Il Casolare, olio evo e basilico (1,5)

€11

Napoli

Salsa pomodoro S.Marzano Gustarosso, mozzarella di Bufala Caseificio Il Casolare, capperi, acciughe di Cetara Az. Armatore, olio evo e basilico (1,5,10)

€13

Crudo e burrata

Salsa pomodoro S.Marzano Gustarosso, olio evo, basilico, in uscita...crudo di Scarpaccia e burrata pugliese (1,5)

€14

Veggy

Base mozzarella fiordilatte Caseificio Il Casolare e le nostre verdure di stagione al forno, olio evo e basilico (1,5)

€13

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

30 cl | 50 cl

Kozel - Lager della Repubblica Ceca, maltata con un buon finale amaro.	4	6
St. Benoit ambree - Stile belga dai sapori caramellati e aromi fruttati.	6	8
Grolsch - Weizen, tedesca, torbida e rinfrescante.	4	6

Birre in Bottiglia

33 cl | 75 cl

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.

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	3	Caffè d'orzo / Ginseng	2,5
Coca Cola Zero bottiglia vetro	4	Caffè corretto	3,5
Coca Cola	4	Amari	4
Fanta	4	Caffè	2
		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 SO₂
- 12** Lupini e prodotti a base di lupini
- 13** Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 14** Molluschi e prodotti a base di molluschi



OFFICINA 82

PIZZA | CUCINA | GRILL