

---

# SAN SILVESTRO AD ASTINO

2024 - 2025



**IL TUO CAPODANNO**  
CON L'OFFICINA

# L'OFFICINA

---

## APERITIVO

OSTRICHE DELLA NORMANDIA

BAVARESE AI FUNGHI PORCINI SU BLINIS  
ALL'OLIO DEL GARDA

TARTARE DI MANZETTA PRUSSIANA  
IN SALSA FRANCESE

DALLA

### **CANTINA**

Bortolomiol

*Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.*

---

## CENA PLACÉE

BATTUTA DI BRANZINO IN BRODETTO  
LEGGERMENTE AFFUMICATO,  
MAIONESE ALLA SOIA E POLVERE DI LAMPONI

MOUSSE DI FOIE GRAS CON COMPOSTA  
DI CIPOLLE CARAMELLATE, CREMA AL LEMONGRASS  
E PAN Brioche ALL'ARANCIO

RISOTTO CARNAROLI CON GIN MARE  
E BALSAMO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO

TRANCIO DI CERNIA BIANCA DI SARDEGNA  
PESCATA ALL'AMO CON RÖSTI DI PATATE  
E CREMA DI CARCIOFO ALLA LIQUIRIZIA

MOUSSE AI DUE CIOCCOLATI  
CON CREMA ALLO ZAFFERANO  
E CANNELLA SU CRUMBLE MANDORLATO

DALLA

### **CANTINA**

Terlano

*Terlaner DOC*

Terlano

*Pinot Nero DOC*

---

## BRINDISI DI MEZZANOTTE

Bortolomiol

*Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.*

---

## IL PRIMO ASSAGGIO DELL'ANNO

LENTICCHIE CON COTECHINO

PIZZA GOURMET

KRAPFEN CALDI CON MARMELLATA,  
CIOCCOLATO E CREMA

DALLE 00.00 ALLE 2.00

### **OPEN BAR**

Acqua minerale e soft drink

UNA CONSUMAZIONE A SCELTA TRA:

Bortolomiol

*Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.*

Negroni

Gin Tonic

Moscow Mule

---

→ **Euro 160 p.p.** con acqua, caffè e vino in abbinamento



CONTATTI

## Ristorante L'Officina

Via Padergnone, 52  
Grassobbio (BG)  
+39 035.58.70.91  
+39 335.80.90.570  
[info@ristorantelofficina.it](mailto:info@ristorantelofficina.it)

[ristorantelofficina.it](http://ristorantelofficina.it)