

NATALE
AD ASTINO

25 dicembre 2024





D'INCANTO,
IL TUO NATALE
CON L'OFFICINA

L'OFFICINA

PRANZO DI NATALE



FLÛTE DI BENVENUTO CON SALMONE MARINATO ALLA BARBABIETOLA
E BAVARESE AL BLU DI BUFALA

RISOTTO CARNAROLI RISERVA GALLO CON CREMA DI CARCIOFI,
TARTARE DI BRANZINO E FONDUTA DI STRACCHINO DOP DELLA VAL BREMBANA

CASONCELLO FATTO IN CASA RIPIENO DI CAPPONE
CON CREMA DI PARMIGIANO 36 MESI E TARTUFO NERO

LOMBO DI VITELLO CON SALSA AI PROFUMI NATALIZI,
MOSTARDA CREMONESE E PURÈ DI PATATE

BUFFET DI DOLCI NATALIZI

CAFFÈ

DALLA _____

CANTINA

Alsace Willm Cremant d'Alsace Brut

Pinot nero – Cantina Terlano

Moscato Biologico Akoya – Cantina Le Corne

Acqua naturale e gasata

→ **Euro 110 p.p.**

L'OFFICINA

PRANZO DI NATALE



NO LATTOSIO

FLÛTE DI BENVENUTO
CON SALMONE MARINATO ALLA BARBABIETOLA E BURRATA

RISOTTO CARNAROLI RISERVA GALLO CON CREMA DI CARCIOFI,
TARTARE DI BRANZINO E OLIO AROMATIZZATO AL ROSMARINO

CASONCELLO FATTO IN CASA RIPIENO DI CAPPONE
CON CREMA ALLA RAPA ROSSA E TARTUFO NERO

LOMBO DI VITELLO CON SALSA AI PROFUMI NATALIZI,
MOSTARDA CREMONESE E PURÈ DI PATATE

BUFFET DI DOLCI NATALIZI

CAFFÈ

DALLA

CANTINA

Alsace Willm Cremant d'Alsace Brut

Pinot nero - Cantina Terlano

Moscato Biologico Akoya - Cantina Le Corne

Acqua naturale e gasata

→ **Euro 110 p.p.**

L'OFFICINA

PRANZO DI NATALE



VEGETARIANO

FLÛTE DI BENVENUTO
BURRATA, COULIS DI PEPERONE ROSSO E NOCCIOLE TOSTATE

RISOTTO CARNAROLI RISERVA GALLO CON CREMA DI CARCIOFI
E FONDATA DI STRACCHINO DELLA VAL BREMBANA

CASONCELLO RIPIENO DI RICOTTA DI BUFALA AFFUMICATA
CON CREMA DI PARMIGIANO 36 MESI E TARTUFO NERO

UOVO COTTO A 62° CON CREMA DI PATATE E PROVOLA

BUFFET DI DOLCI NATALIZI

CAFFÈ

DALLA

CANTINA

Alsace Willm Cremant d'Alsace Brut

Pinot nero - Cantina Terlano

Moscato Biologico Akoya - Cantina Le Corne

Acqua naturale e gasata

→ **Euro 110 p.p.**

L'OFFICINA



PRANZO DI NATALE

GLUTEN FREE

FLÛTE DI BENVENUTO
SALMONE MARINATO ALLA BARBABIETOLA
CON BAVARESE AL BLU DI BUFALA

RISOTTO CARNAROLI RISERVA GALLO CON CREMA DI CARCIOFI,
TARTARE DI BRANZINO E FONDUTA DI STRACCHINO DOP DELLA VAL BREMBANA

CASONCELLO FATTO IN CASA RIPIENO DI CAPPONE
CON CREMA DI PARMIGIANO 36 MESI E TARTUFO NERO

LOMBO DI VITELLO CON SALSA AI PROFUMI NATALIZI,
MOSTARDA CREMONESE E PURÉ DI PATATE

BUFFET DI DOLCI NATALIZI
CAFFÈ

DALLA

CANTINA

Alsace Willm Cremant d'Alsace Brut
Pinot nero - Cantina Terlano
Moscato Biologico Akoya - Cantina Le Corne
Acqua naturale e gasata

→ **Euro 110 p.p.**

L'OFFICINA

PRANZO DI NATALE



MENU BAMBINI

CULATTA CON GNOCCO FRITTO

RISOTTO ALLA PARMIGIANA

CASONCELLO ALLA BERGAMASCA

PAILLARD DI VITELLO AL ROSMARINO
CON PURÉ DI PATATE

BUFFET DI DOLCI NATALIZI E TORTA

→ **Bambini fino a 3 anni: gratuiti (con seggiolone e senza mise en place)**

→ **Bambini da 4 anni a 10 anni: sconto del 50% con menu dedicato e mise en place adulto**

→ **Bambini oltre i 10 anni: prezzo menu adulti**



Contatti - Ristorante L'Officina

Via Padergnone, 52

Grassobbio (BG)

+39 035.58.70.91

+39 335.80.90.570

info@ristorantelofficina.it

ristorantelofficina.it