“ Ogni piatto nasce da una scelta. La nostra: qualità, gusto e cura. ”

Menù

Antipasti

DAL BANCO DEL PESCE

LE NOSTRE TARTARE

SALMONE SELVAGGIO 4.6.9 — 18
brunoise di mela verde, le sue uova, tzatziki mediterraneo

CARPACCIO DI TONNO 1.6 — 16
olive taggiasche, pachino, pistacchio di Bronte e prezzemolo fritto

BATTUTA DI CROSTACEI 4.6.8 — 18
arance allo zafferano, ricotta di bufala e bottarga di muggine

IL CRUDO DAL MARE 6.7.8.9.12

ostriche | gamberi | scampi | tartare

MINI | MAXI — 28 | 40

DAL MARE

COCCOLI DAL MARE 1.4.6.9.10.12 — 18
tonno, spada, salmone affumicato, sgombro e burrata

INSALATINA DI MARE TIEPIDA 6.7.8.12 — 18
crostacei, molluschi e vegetali

MOSCARDINI FRITTI 7.10.14 — 16
cipollotti di Tropea brasati e crema di balsamico

POLPO ALLO SPIEDO 4.7.9 — 18
Spiedino di polpo e patate novelle laccati al balsamico, fagioli dall'occhio, chimichurri mediterraneo

GAMBERO ALLA PIZZAIOLA 1.4.8.10 — 20
tarallo ai capperi, peperoncino friggitello e cremoso di bufala

BACCALÀ MANTECATO 4.6.10 — 18
focaccia di ceci alla carlofortina zabaione di peperone crusco

OCEANO 1.4.5.6.10.11 — 25
salmone selvaggio | alici dal Cantabrico | baccalà del morro
guacamole e caviale | pane nero e burro alle erbe | hummus

Caro cliente aiutaci ad aiutarti, se hai allergie o intolleranze alimentari
chiedi pure informazioni sui nostri ingredienti,
siamo preparati per consigliarti ed aiutarti nella scelta del menù

DALLA TERRA

BATTUTA DI FASSONA 5.13 — 18
uovo marinato | senape | fiocchi di sale | tartufo pregiato

CROSTINI & BRUSCHETTE 1.4.10 — 12
porcini e scamorza
patè di fegatini
pomodoro, burrata, tartufo e pomodorini confit
'nduja, pera e pecorino
stracchino e salsiccia

COCCOLI 1.4.10 — 14
coccoli, stracchino e prosciutto D.O.P. Toscano

IL NOSTRO TAGLIERE TOSCANO PER DUE PERSONE 4.5.10.12 — 25
flan di porcini | terrina di fegatini | salumi toscani e formaggi misti

FRITTELLE DI RADICCHIO 1.4.5.10 — 14
chips di patate viola e crema di provolone del monaco

ANTIPASTO MISTO - minimo 4 persone

cinque tipologie

ANTIPASTO MISTO TERRA — 15 euro per persona

ANTIPASTO MISTO MARE E TERRA — 16 euro per persona

ANTIPASTO MISTO MARE — 18 euro per persona

ANTIPASTO MISTO MARE CON CRUDO — 20 euro per persona

Primi Piatti

DAL MARE

LA PAELLA
per due persone

FRUTTI DI MARE 6.7.8 — 38
gamberi, scampi, calamari, cozze, vongole e verdure

PAELLA VALENCIANA MISTA 6.7.8 — 38
pollo, chorizo, frutti di mare e vegetali

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 6.7.8.10 — 18
cozze vongole gamberi scampi calamari pomodorini basilico peperoncino

TUBETTI RIGATI 4.6.7.8.10 — 18
cozze, fagioli borlotti, pecorino, ricci di mare e salsa al basilico

LINGUINE AL PESTO DI PISTACCHI 1.4.6.7.8.10 — 20
con crudo di gambero viola e burrata

RAVIOLI DI BACCALÀ 6.7.8.10 — 20
essenza di cacciucco e porro croccante

RISO CARNAROLI MANTECATO AL LIMONE 4.6.7.8.10 — 18
carpaccio di ombrina e salmone il suo caviale e salicornia

GNOCCONI DI PATATE 6.7.8.10 — 18
gambero argentino e trifola di porcini

PACCHERI ALL'ASTICE 6.8.10 — 26

La nostra pasta proviene da pastifici agricoli artigianali
che producono con il grano coltivato direttamente nei campi nel cuore del centro Italia,
ottenendo ogni anno un prodotto vivo, figlio dell'annata agraria.

DALLA TERRA

RISOTTO ALLA ZUCCA GIALLA 4 — 16
porcini e cialda al pepe nero

PICI SENESI 1.4.10 — 18
cacio pepe e tartufo

FUSILLONI ALL'AMATRICIANA 4.10 — 16
a modo nostro con pomodoro, guanciale e olive e pecorino

PAPPARDELLA ALLO ZAFFERANO 10.12.14 — 16
con ragù di chianina e ristretto al Sangiovese

CAPPELLACCI DI PATATE GIALLE 4.10.12 — 18
con genovese di faraona e carciofi

ASSAGGI DI TRE PRIMI PIATTI
minimo quattro persone

Scegli tre primi tra le proposte del menù

PRIMI PIATTI DI TERRA — 16 euro per persona

PRIMI PIATTI DI MARE — 17 euro per persona

PRIMI PIATTI DI MARE CON ASTICE — 20 euro per persona

Secondi

IL PESCE

GRAN GRIGLIATA DI PESCE 6.7.8 MINIMO PER DUE PERSONE – IL PREZZO È A PERSONA 26
orata | tonno | pesce spada | calamari | gamberi | scampi | verdure grigliate

LA PADELLATA MEDITERRANEA 6.7.8.10 26
cozze, vongole, seppie, calamari, crostacei e altro
con pomodorini, olive taggiasche, capperi e pane all'aglio

GRAN FRITTO 5.7.8.10 24
calamari e verdure, con maionese al lime

ORATA ARROSTO ALL'ISOLANA 6 25
patate, pomodorini, olive, capperi, cipolla e basilico

TAGLIATA DI TONNO 1.6.10.13 26
in crosta di tarallo , composta di agrumi e finocchio con sapa alla senape

CALAMARO ALLA GRIGLIA 4.7 25
composta di bietola, pinoli, pomodorini arrostiti e burrata

IN OLIO COTTURA 6 25
trancio di ombrina, puntarelle e colatura di alici

Tutte le ricette sono il risultato di una ricerca appassionata delle tradizioni della cucina mediterranea. La scelta meticolosa delle materie prime e l'esaltazione dei sapori si riflettono in una cucina attenta alla stagionalità e alla freschezza dei prodotti prevalentemente locali o comunque della filiera agroalimentare italiana

LA CARNE

DALLA GRIGLIA

ti invitiamo a indicarci il grado di cottura che preferisci per un'esperienza su misura

LA BISTECCA 10

BISTECCA E COSTATA DI SCOTTONA - min. 900gr con le nostre patate fritte e verdure grigliate

NELLA COSTATA	60/kg
BISTECCA NEL FILETTO	70/kg

TAGLIATA DI SCOTTONA 25
con olio aromatizzato alle spezie toscane, tartufo e patate grigliate

FILETTO AL CAFFÈ 4.10 28
mantecato di patate all'olio e cardoncello

PEPOSO DI CINGHIALE 24
Croccante di polenta e topinambur all'olio nuovo

MAIALINO SARDO 14 24
riduzione al mirto, la nostra giardiniera e indivia belga

VEGE-TABLE

CARCIOFI FRITTI E NELLO SFORMATO 4.5.10 18
fonduta al parmigiano e cialda di pane carasau

TARTARE DI POMODORO 4.5.10 16
avocado, patate, cipolla rossa e fagiolini

COTOLETTA DI MELANZANE 1.10 18
con caponata di verdure e salsa di peperoni cruschi

PARMIGIANA DI ZUCCA 4.10 18
caciocavallo silano e porcini

CONTORNI

INSALATA VERDE O MISTA 6

VERDURE GRIGLIATE - zucchine, peperoni, melanzane, radicchio rosso 7

PATATE ARROSTO O FRITTE 6

Le pizze

CLASSICHE

MARGHERITA 4.10 — 8
pomodoro, mozzarella

MARINARA 4.10 — 7
pomodoro, aglio, prezzemolo e origano

QUATTRO STAGIONI 4.10 — 10
pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi e olive

QUATTRO FORMAGGI 4.10 — 10
pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, caciocavallo e gorgonzola

PROSCIUTTO E FUNGHI 4.10 — 10
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon

FUNGHI PORCINI 4.10 — 12
pomodoro, mozzarella, funghi porcini

NAPOLI 4.10 — 10
pomodoro, mozzarella, acciughe di Cetara e capperi

COVACCINO ALL'OLIO 10 — 4

GRAN TAGLIERE DI PIZZA — 24

CONSIGLIATO PER 2 PERSONE

scegli tre gusti a scelta tra le proposte del menù

Per le nostre pizze proponiamo un impasto maturato a temperatura controllata per almeno 24h,
farine pregiate di grano italiano macinate anche a pietra, pomodori pelati bio,
mozzarella di bufala dop e olio extravergine toscano.

LE BIANCHE:
su base all'olio con mozzarella fiordilatte

PUTTANESCA 4.6.10 — 12
mozzarella, pomodorini, olive taggiasche, acciughe, capperi e origano

LINDA 4.10 — 12
mozzarella, scamorza affumicata, prosciutto cotto e pepe nero

PORCHETTA E FUNGHI 4.10 — 16
fiordilatte, funghi e champignon porchetta di Ariccia

PUGLIESE 4.10 — 14
mozzarella, prosciutto crudo, stracciatella di burrata

SALSICCIA E FRIARELLI 4.10 — 12
mozzarella, salsiccia e friarielli

SICULA 4.6.10 — 12
mozzarella, capperi di Salina, olive nere, melanzane grigliate e acciughe di Cetara

MORTADELLA 1.4.10 — 12
mozzarella, fiocchi di stracchino, mortadella e pistacchi

DELL'OFFICINA 4.10 — 14
mozzarella, salamino piccante, 'nduja e burrata affumicata

KA LA BRJA 4.10 — 15
mozzarella, spianata dolce, burrata, melanzane, pomodoro secco

LE SPECIALITÀ
su base di salsa di pomodori pelati

BUFALINA 4.10 — 12
pomodoro, bufala, pomodorini e basilico

TROPEA 4.10 — 12
pomodoro, salamino, 'nduja di Spilinga, caciocavallo e cipolla di Tropea

AMATRICIANA 4.10 — 12
pomodoro, mozzarella, pancetta coppata, pecorino romano e peperoncino

CARBONARA 4.5.10 — 12
pomodoro, mozzarella, salsa all'uovo, pecorino, pancetta, basilico e pepe

MARE NOSTRO 6.7.8.10 — 16
pomodoro, molluschi, crostacei, aglio e prezzemolo

CRUDAIOLA 4.10 — 14
pomodoro, prosciutto crudo, pomodorini e bocconcini di mozzarella di bufala

'NDUJA 4.10 — 12
pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, salamino e 'nduja di Spilinga

TARTUFINA 4.10 — 15
pomodoro, burrata, pomodorini confit e tartufo a scaglie

LA RI-MARINARA 4.10 — 14
pomodoro, acciughe di Cetara, capperi di Pantelleria, pomodorini, olive infornate e origano calabro

LA SOTTILISSIMA 4.6.10 — 18
alici di cetara, pendolini confit, olive di Taggia e burrata

PATA NEGRA 4.10 — 26
fior di latte pomodoro e prosciutto Pata Negra riserva

Tutte le nostre pizze sono disponibili con l'impasto senza glutine

aggiunta di mozzarella di bufala — 2,5

aggiunta di prosciutto crudo — 2,5

LE D.O.P.:
su base di salsa aromatica al pomodoro

MARGHERITA D.O.P. 4.10 — 12
salsa aromatica al pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

NAPOLI D.O.P. 4.10 — 12
salsa aromatica al pomodoro, mozzarella di bufala, capperi, acciughe di Cetara e origano

MELANZANA 4.10 — 13
salsa aromatica al pomodoro, melanzane fritte, provola affumicata, salamino piccante e ricotta

ORTOLANA 4.10 — 12
salsa aromatica al pomodoro, scamorza, radicchio rosso, verdure grigliate e origano

CANTABRICA 4.6.10 — 14
salsa aromatica al pomodoro, mozzarella di bufala, alici del mar Cantabrico e burrata

SARDA 4.10 — 12
salsa aromatica al pomodoro, mozzarella, salsiccia e pecorino

I CALZONI:

CALZONE CLASSICO 4.10 — 10
pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

CALZONE FARCITO 4.10 — 12
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon e carciofi

CALZONE DI DANIEL 4.10 — 15
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, peperoncino e tartufo

Dessert

CHEESE CAKE 1.4.5 — 8
con salsa di fragole, arance amare, frutti di bosco o cioccolato

PASSIONE 1.4.5 — 8
parfait di maracuja cremoso al mango e piccante di cioccolato fondente

MILLEFOGLIE SCOMPOSTO 1.4.5.10 — 8
crema al mascarpone e salsa moka al rum

CREMA CATALANA 1.4.5.10 — 9
con churros croccanti e salsa al cioccolato fondente

TORTA DELLA NONNA ROVESCIATA 1.4.5.10 — 8
crema leggera alla ricotta, pinoli e mandorle tostate, crostata alle mandorle e crema al vinsanto

SEMIFREDDO ALLA PERA 1.4.5.10 — 9
tartalletta al cacao e cremoso di yogurt al Baileys

SACRO E PROFANO 1.4.5.10.14 — 10
babà al rum, gelato al caramello salato e pop corn

SELEZIONE DI CANTUCCI MISTI E VIN SANTO DI NOSTRA PRODUZIONE 1.4.5.10 — 8
MANDORLA | ARANCIA CANDITA | CIOCCOLATO | CARAMELLO SALATO

SORBETTO CREMOSO AL LIMONE 5 — 6

PER CHI NON HA FRETTA

SFOGLIATINA CALDA DI MELE 4.5.10 — 8
con crema inglese e frutti di bosco

SASHIMI DI FRUTTA FRESCA E SORBETTO 4.5.10 — 10

TORTINO AL CIOCCOLATO 1.4.5.10 — 10
su terra di lamponi e il suo sorbetto

DOLCE SINFONIA 1.4.5.10 — 10
tre assaggi

Bevande & Caffè

ACQUA PLOSE | Naturale o Gassata	3
BEVANDA ALLA SPINA PICCOLA	4
BEVANDA ALLA SPINA GRANDE	6
BIRRA ALLA SPINA BIONDA PICCOLA	4
BIRRA ALLA SPINA BIONDA GRANDE	6
BIRRA ALLA SPINA LEFFE ROSSA PICCOLA	4
BIRRA ALLA SPINA LEFFE ROSSA GRANDE	6
BEVANDE Coca-cola | Coca-cola zero | Fanta | Sprite | Thè pesca o limone	4
CALICE DI VINO DELLA CASA	6
VINO DELLA CASA Bianco fermo | Bianco frizzante | Rosso	
0,25 LT	5
0,50 LT	8
0,75 LT	14
CAFFÈ ESPRESSO / ORZO	2,5
CAFFÈ DECAFFEINATO	3
CAFFÈ CORRETTO	3,5
CAFFÈ GINSENG	3
CAPPUCCINO	3
LIQUORI NAZIONALI, GRAPPE E AMARI	4
GRAPPE RISERVA	6
DISTILLATI INVECCHIATI E RISERVA 10/15 ANNI	8-10

COPERTO & SERVIZIO	3

L'OFFICINA DEL GUSTO

VIA SANTA MARIA A CASTAGNOLO, 1 LASTRA A SIGNA - FI
055 87 20 236 - 392 97 57 499
www.officinadelgustoristorante.it

@lofficinadelgustolastraasigna

LEGENDA DEGLI ALLERGENI :

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

PER ALLERGIE E/O INTOLLERANZE
LA PREGO DI INFORMARE IL CAMERIERE
If you have any dietary requirements or food allergies,
please inform your server

* IN ALCUNI PIATTI POSSONO ESSERE USATI ALIMENTI SURGELATI.
* Frozen foods may be used in some dishes.
SI COMUNICA ALLA SPETTABILE CLIENTELA CHE ALCUNI PRODOTTI SONO TRATTATI CON L'ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA (AI SENSI DEL REG.CE N.852/04)
We inform our customers that some products are treated with blast chilling temperature
(pursuant to EC Reg. n.852/04)