

osteria arte e passione



BENVENUTA/O

Gentile cliente devi sapere che il nostro menu varia a seconda delle stagioni.
Per il semplice motivo che selezioniamo ogni materia prima, ed esigiamo dai nostri fornitori di fiducia la massima freschezza dei prodotti che acquistiamo, a volte alcune voci del menu possono subire delle variazioni, ci scusiamo in anticipo se dovesse succedere.
Ti auguriamo un'ottima esperienza in Oficina Ormesini!
Buon appetito !!!

WELCOME

Dear customer, you should know that our menu varies according to the seasons.
For the simple reason that we select each raw material, and we demand maximum freshness from our trusted suppliers of the products we buy, sometimes some items on the menu may undergo changes, we apologize in advance if this should happen.
We wish you an excellent experience in Oficina Ormesini!

Le bevande non sono incluse nel prezzo / Drinks are not included in the price

Coperto €. 4,00

IMPORTANTE:

*N.B. Nei nostri piatti possono essere presenti alcuni prodotti considerati per alcuni ALLERGENI.
Tale presenza è eventualmente segnalata per ciascun piatto tramite numeri che rimandano alla lista pubblicata qui sotto.
Se siete soggetti a qualche allergia alimentare, vi preghiamo cortesemente di informare sempre e in ogni caso il nostro personale di servizio.
Per approfondire consultare digitalmente il MENU ALLERGENI evidenziando il QrCode qui sotto:*



LISTA degli ALLERGENI / Liste des allergènes / List of allergens:

*1 - glutine/gluten; 2 - crostacei/crustacés/crustacean; 3 - uova/oeufs/egg; 4 - pesce/poisson/fish; 5 - arachidi/arachides/peanuts; 6 - soia/soja/soy;
7 - lattosio/lactose; 8 - frutta a guscio/fruits à coques/nuts in shell; 9 - sedano/celery/celeriac; 10 - senape/moutarde/mustard;
11 - semi di sesamo/graines de sésame/sesame seeds; 12 - solfiti/sulfites; 13 - lupini/lupin/lupins; 14 - molluschi/mollusques/shellfis.*



Follow us



ANTIPASTI / APPETIZERS

(*new)

*Trittico di CICCETTO veneziano:	€. 25,00
polentina e schie, baccalà mantecato, sarde in saor	
Venetian cicchetto triptych: polentina e schie, baccalà mantecato, sarde in saor	
Antipasto misto di pesce con specialità venete	€. 35,00
Mixed fish appetizer with Venetian specialties	
Crudità di pesce (ostriche Gildardeau, scampi, gamberoni rossi di Mazara del Vallo, tartare di tonno, salmone e delizia del giorno)	€. 42,00
+ Cappa santa o Tartufi di mare / Raw fish appetizer	
Ostriche di Bretagna (Gildardeau - n°3)	€. 7,00
Britanny oysters	
Caviale Classic SIBERIAN (10 grammi)	€. 35,00
Caviale Classic OSIETRA (10 grammi)	€. 45,00
Caviale Belluga SIBERIAN (10 grammi)	€. 60,00
Granchio porro al forno con burro e rosmarino	€. 28,00
Baked leek crab with butter and rosemary	
Tartare di tonno con capperi del frutto, acciughe del cantabrico e uova di lompo	€. 25,00
Tuna tartare with capers, cantabrico anchoives and lumpfish roe	
Teciada di cappe + molluschi e crostacei con datterino piccante e crostini caldi all'aglio	€. 48,00 (x 2 pers.)
Teciada of cappe + molluscs and crustaceans with spicy datterino tomatoes and hot garlic croutons	
	€. 28,00 (x 1 pers.)
Degustazione "Oficina" entree con crudità, + portata calda con cappe e crostacei al gratin	€. 90,00 (x 2 pers.)
Raw and cooked seafood tasting	
Carpaccio di polipo con insalatina, di Asparagi croccante	€. 28,00
Octopus carpaccio with crispy asparagus salad	
Gratinato di mare con molluschi e crostacei	€. 32,00
Sea gratin with shellfish and crustaceans	
Tartare di manzo (150gr) al naturale in crosta di pistacchi con primizie in agrodolce di stagione	€. 28,00
Beef tartare 150gr in pistachio crust, with seasonal sweet and sour first fruits	
Crudo di Parma stagionato 24 mesi con pecorini toscani misti in salsa dolce e piccante	€. 25,00
Parma raw ham aged 24 months with a selection of mixed toscani cheeses	
Burrata Pugliese con pomodoro, avocado, olive taggiasche e basilico	€. 18,00
Pugliese burrata with tomato, avocado, taggiasca olives and basil	
Tegamino di polenta morbida con carciofini di stagione e morlacco gratinato	€. 20,00
Soft polenta pan with seasonal artichokes and morlacco gratin	

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Spaghetti di Gragnano alle vongole (peverasse)	€. 20,00
Sauteed spaghetti from Gragnano with clams	
Scialatielli allo scoglio con pomodorini pachino e basilico	€. 22,00
Scialatielli with seafood with pachino cherry tomatoes and basil	
Gnocchetti di patate al granchio porro, pomodorini e rosmarino / Homemade	€. 20,00
potato gnocchi with leek crab, cherry tomatoes, rosemary	
Spaghetti freschi alla chitarra, con scampi alla busara	€. 22,00
Fresh "spaghetti alla chitarra" with langoustine alla busara	
Tagliolino fresco al nero di seppia con calamaretti spillo e gratin	€. 20,00
Cuttlefish ink fresh tagliolino pasta with spiked calamari, and gratin	
Tagliolini con verdure scottate e scaglie di grana	€. 16,00
Tagliolini with parboiled vegetables and parmesan flakes	
Panciotti ripieni di punta di asparagi e mascarpone, con salsa di burro chiarificato, salvia, mandorle e speck croccante	€. 20,00
Panciotti stuffed with asparagus tips and mascarpone cheese, with clarified butter sauce, sage, almonds and crispy bacon	
Paccheri saltati con datterino fresco, mozzarella di bufala e basilico	€. 16,00
Sautéed paccheri with fresh cherry tomato, buffalo mozzarella and basil	
Gocce di spinaci con crema al tartufo, frutta secca e miele d'api	€. 18,00
Spinach drops with truffle cream, dried fruit and bee honey	
Risotto ai frutti di mare	€. 42,00 (x 2 pers.)
Risotto with seafood	
Paccheri di Gragnano all'astice con datterini e basilico	€. 30,00
Paccheri di Gragnano with lobster with cherry tomato and basil	
Spaghetti freschi cacio e pepe	€. 18,00
Fresh pasta spaghetti with cacio (cheese) and pepper	

SECONDI PIATTI* / SECOND COURSES*

Branzino al cartoccio con patate e verdure alla mediterranea Sea bass baked in foil with mediterranean-style potatoes and vegetables	€. 30,00
Tagliata di tonno in crosta di sesamo con carciofini nostrani in tempura Sesame crusted tuna steak with local artichokes in tempura	€. 30,00
Frittura mista dell'Adriatico con verdure croccanti Mixed fried fish from Adriatic Sea with crunchy vegetable	€. 28,00
Fritto di gamberi e calamari con verdure croccanti Fried fish from Adriatic Sea shrimp and squid with crunchy vegetables	€. 25,00
Grigliata mista di pesce con contorni misti Mixed grilled fish with mixed side dishes	€. 90,00 (x 2 pers.)
Baccalà dorato con papacella e friarielli Golden cod with papacella and friarielli	€. 28,00
Gamberoni e scampi alla griglia con finocchio marinato al limone Grilled prawns and langoustine with marinated fennel in lemon	€. 36,00
Tagliata di manzetta irlandese con rucola, patate al forno e scaglie di grana Sliced Irish beef with with arugula, baked potato and parmesan shavings	€. 30,00
Filetto di manzo irlandese alla griglia (300 gr) con patate al forno Irish Grilled beef fillet (300 gr) with baked potatoes	€. 34,00

*Il pescato del giorno varia in base alla stagione e alla qualità del pesce

INSALATONE / SALADS

Insalata Ormesini con salmone marinato al pepe rosa lime e mandorle Ormesini salad with salmon and almonds	€. 20,00
Insalata con roast beef all'inglese e scaglie di grana Roast beef salad with grana cheese flakes	€. 18,00
Insalatona con crudo di Parma e bufala campana Salad with raw ham and buffalo mozzarella from Campania	€. 20,00
Insalatona vegetariana con carciofini alla romana e pomodori secchi Vegetarian salad with roman artichokes and dry tomato	€. 18,00
Insalatona primavera in crosta di parmigiano con carpaccio di carciofi, rucola e scaglie di grana di bufala Parmesan-crusted spring salad with artichoke carpaccio, rocket and buffalo parmesan shavings	€. 20,00

CONTORNI / SIDE DISHES

Insalata di radicchio, pomodorini e scaglie di grana Salad of radicchio, cherry tomatoes and parmesan flakes	€. 10,00
Verdure grigliate Grilled vegetables	€. 8,00
Insalata mista Mixed salad	€. 7,00
Spinaci al burro Buttered spinach	€. 8,00
Patate al forno con rosmarino Baked potatoes with rosemary	€. 8,00
Asparagi di Bassano al vapore Steamed Bassano asparagus	€. 8,00
Verdure fresche a fiammifero in tempura Fresh matchstick tempura vegetables	€. 10,00



**MENU DEGUSTAZIONE DI PESCE
FISH TASTING MENU**

€. 45,00

Antipastino di mare / Seafood appetizer

Salmone marinato al pepe rosa e lime, crema di dentice, sarde in saor e seppioline in umido con polentina
Salmon marinated with pink pepper and lime, red snapper cream, sardines in saor and cuttlefish stewed with polenta

Scialatielli ai frutti di mare / Scialatielli pasta with sea food

Specialità napoletana di pasta fatta in casa con frutti di mare e pachino
Scialatielli (fresh homemade pasta of the Campania tradition) with sea food and pachino tomato

Filetto di Branzino / Baked sea bass filet

Filetto di branzino al cartoccio con pomodorini, capperi, olive e patate al forno
Baked sea bass fillet with cherry tomatoes, capers, olives and baked potatoes



**MENU DEGUSTAZIONE DI CARNE
MEAT TASTING MENU**

€. 42,00

Tavolozza di Parma / Palette of Parma

Tavolozza di Parma Langhiranese 24 mesi con selezione di Pecorino Toscano in salsa dolce e piccante e frutta di stagione
Palette of Parma Langhiranese 24 months with a selection of Pecorino Toscano in sweet and spicy sauce and seasonal fruit

**Panciotti ripieni di punta di asparagi e mascarpone, con salsa di burro chiarificato,
salvia, mandorle e speck croccante**

Panciotti ripieni di asparagi e mascarpone con salsa di burro chiarificato, salvia, mandorle e speck
Panciotti stuffed with asparagus tips and mascarpone cheese, with clarified butter sauce, sage, almonds and crispy bacon

Tagliata di manzetta irlandese con rucola, scaglie di grana e patate al forno

Tagliata di manzetta irlandese con rucola, scaglie di grana e patate al forno
Irish beef tagliata with arugula, parmesan shavings and baked potatoes