

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!

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.

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/shellfish.

Le bevande non sono incluse nel prezzo / Drinks are not included in the price Coperto €. 4,00



Follow us



ANTIPASTI / APPETIZERS

*Trittico di CICCETTO veneziano: polentina e schie, baccalà mantecato, sarde in saor Venetian cicchetto triptych: polentina e schie, baccalà mantecato, sarde in saor <i>(Allergeni: 1-2-4-7-14)</i>	€ 25,00
Antipasto misto di pesce con specialità venete Mixed fish appetizer with Venetian specialties <i>(Allergeni: 1-2-4-5-10-11-13-14)</i>	€ 35,00
Crudità di pesce (ostriche Gilardeau, scampi, gamberoni rossi di Mazara del Vallo, tartare di tonno, salmone e delizia del giorno) + Cappa santa o Tartufi di mare / Raw fish appetizer <i>(Allergeni: 2-4-6-10-14)</i>	€ 42,00
Ostriche di Bretagna (Gilardeau - n°3) Britanny oysters <i>(Allergeni: 4-14)</i>	€ 7,00
Caviale Classic SIBERIAN (10 grammi) <i>(Allergeni: 2-4-6-10-14)</i>	€ 35,00
Caviale Classic OSIETRA (10 grammi) <i>(Allergeni: 2-4-6-10-14)</i>	€ 45,00
Caviale Belluga SIBERIAN (10 grammi) <i>(Allergeni: 2-4-6-10-14)</i>	€ 60,00
Granchio al forno con burro e rosmarino Baked crab with butter and rosemary <i>(Allergeni: 4-14)</i>	€ 28,00
Tartare di tonno con capperi del frutto, acciughe del cantabrico e uova di lompo Tuna tartare with capers, cantabrico anchoives and lumpfish roe <i>(Allergeni: 4-10-11)</i>	€ 25,00
Teciada di cappe + molluschi e crostacei con datterino piccante e crostini caldi all'aglio Teciada of cappe + molluscs and crustaceans with spicy datterino tomatoes and hot garlic croutons <i>(Allergeni: 1-2-4-9-11-13-14)</i>	€ 48,00 (x 2 pers.) € 28,00 (x 1 pers.)
Degustazione "Oficina" entree con crudità, + portata calda con cappe e crostacei al gratin Raw and cooked seafood tasting <i>(Allergeni: 1-2-4-5-6-9-10-13-14)</i>	€ 90,00 (x 2 pers.)
Carpaccio di polipo con pinzimonio, croccante al balsamico Octopus carpaccio with pinzimonio, balsamic crunchy <i>(Allergeni: 4-5-9)</i>	€ 28,00
Gratinato di mare con molluschi e crostacei Sea gratin with shellfish and crustaceans <i>(Allergeni: 1-2-4-5-11-13-14)</i>	€ 30,00
Tartare di manzo (150gr) al naturale in crosta di pistacchi con carpaccio di asparagi Natural beef tartare 150gr in pistachio crust with asparagus carpaccio <i>(Allergeni: 5-6-8-10-11)</i>	€ 28,00
Crudo di Parma stagionato 24 mesi con pecorini toscani misti in salsa dolce e piccante Parma raw ham aged 24 months with a selection of mixed toscani cheeses <i>(Allergeni: 5-7-8)</i>	€ 25,00
Burrata Pugliese con pomodoro, avocado, olive taggiasche e basilico Pugliese burrata with tomato, avocado, taggiasca olives and basil <i>(Allergeni: 7)</i>	€ 18,00
Tegamino di polenta morbida con carciofini di stagione e morlacco gratinato Soft polenta pan with seasonal artichokes and morlacco gratin <i>(Allergeni: 7)</i>	€ 20,00

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Spaghetti di Gragnano alle vongole (peverasse) Sauteed spaghetti from Gragnano with clams <i>(Allergeni: 1-4-13-14)</i>	€ 20,00
Scialatielli allo scoglio con pomodorini pachino e basilico Scialatielli with seafood with pachino cherry tomatoes and basil <i>(Allergeni: 1-2-3-4-9-13-14)</i>	€ 22,00
Gnocchetti di patate al granchio, pomodorini e rosmarino / Homemade gnocchi with crab, cherry, tomatoes, rosemary <i>(Allergeni: 1-2-3-4-7-9)</i>	€ 20,00
Spaghetti freschi alla chitarra, con scampi alla busara Fresh "spaghetti alla chitarra" with langoustine alla busara <i>(Allergeni: 1-2-3-4-9)</i>	€ 22,00
Tagliolino fresco al nero di seppia con calamaretti spillo e gratin Cuttlefish ink fresh tagliolino pasta with spiked calamari, and gratin <i>(Allergeni: 1-2-3-4-9-14)</i>	€ 20,00
Tagliolini con verdure scottate e scaglie di grana Tagliolini with parboiled vegetables and parmesan flakes <i>(Allergeni: 1-3-7-9)</i>	€ 16,00
Gran tortelloni freschi ripieni di pistacchio e Robiola con salvia mandorle e burro nocciola Fresh Tortelloni stuffed with pistachio, robiola cheese, sage, almonds, butter and speck <i>(Allergeni: 1-3-5-7-8)</i>	€ 20,00
Paccheri saltati con datterino fresco, mozzarella di bufala e basilico Sautéed paccheri with fresh cherry tomato, buffalo mozzarella and basil <i>(Allergeni: 1-7-9)</i>	€ 16,00
Gocce di patate viola con crema al tartufo, frutta secca e miele d'api Purple potato chips with truffle cream, dried fruit and bee honey <i>(Allergeni: 1-3-5-7-8)</i>	€ 18,00
Risotto ai frutti di mare Risotto with seafood <i>(Allergeni: 2-4-7-13-14)</i>	€ 42,00 (x 2 pers.)
Paccheri di Gragnano all'astice con datterini e basilico Paccheri di Gragnano with lobster with cherry tomato and basil <i>(Allergeni: 1-2-3-4-13-14)</i>	€ 30,00
Spaghetti freschi cacio e pepe Fresh pasta spaghetti with cacio (cheese) and pepper <i>(Allergeni: 1-3-5-7-8)</i>	€ 18,00

*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.*

SECONDI PIATTI* / SECOND COURSES*

Branzino al cartoccio con patate e verdure alla mediterranea	€. 30,00
<i>Sea bass baked in foil with mediterranean-style potatoes and vegetables (Allergeni: 4)</i>	
Tagliata di tonno in crosta di sesamo con carciofini nostrani in tempura	€. 30,00
<i>Sesame crusted tuna steak with local artichokes in tempura (Allergeni: 1-4-8-11)</i>	
Frittura mista dell'Adriatico con verdure croccanti	€. 28,00
<i>Mixed fried fish from Adriatic Sea with crunchy vegetable (Allergeni: 1-2-4-5-14)</i>	
Fritto di gamberi e calamari con verdure croccanti	€. 25,00
<i>Fried fish from Adriatic Sea shrimp and squid with crunchy vegetables (Allergeni: 1-2-4-5-14)</i>	
Grigliata mista di pesce con contorni misti	€. 90,00 (x 2 pers.)
<i>Mixed grilled fish with mixed side dishes (Allergeni: 2-4-13-14)</i>	
Baccalà dorato con friarielli e papacella, acciughe e pinoli	€. 28,00
<i>Pan-fried cod with turnip greens and papacella, anchovies and pine nuts (Allergeni: 1-4)</i>	
Gamberoni e scampi alla griglia con finocchio marinato al limone	€. 36,00
<i>Grilled prawns and langoustine with marinated fennel in lemon (Allergeni: 2-4)</i>	
Tagliata di manzetta irlandese con rucola e scaglie di grana e patate al forno	€. 30,00
<i>Sliced Irish beef with rocket and parmesan flakes and baked potatoes (Allergeni: 7)</i>	
Filetto di manzo irlandese alla griglia (300 gr) con patate al forno	€. 34,00
<i>Irish Grilled beef fillet (300 gr) with baked potatoes (Allergeni: /)</i>	

*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	€. 20,00
<i>Ormesini salad with salmon and almonds (Allergeni: 4-8-11)</i>	
Insalata con roast beef all'inglese e scaglie di grana	€. 18,00
<i>Roast beef salad with grana cheese flakes (Allergeni: 7)</i>	
Insalatona con crudo di Parma e bufala campana	€. 20,00
<i>Salad with raw ham and buffalo mozzarella from Campania (Allergeni: 7)</i>	
Insalatona vegetariana con carciofini alla romana e pomodori secchi	€. 18,00
<i>Vegetarian salad with roman artichokes and dry tomato (Allergeni: /)</i>	
Insalatona primavera in crosta di parmigiano con carpaccio di carciofi, rucola e scaglie di grana di bufala	€. 20,00
<i>Parmesan-crusted spring salad with artichoke carpaccio, rocket and buffalo parmesan shavings (Allergeni: 2-4)</i>	

CONTORNI / SIDE DISHES

Insalata di radicchio, pomodorini e scaglie di grana	€. 10,00
<i>Salad of radicchio, cherry tomatoes and parmesan flakes (Allergeni: 7)</i>	
Verdure grigliate	€. 8,00
<i>Grilled vegetables</i>	
Insalata mista	€. 7,00
<i>Mixed salad</i>	
Spinaci al burro	€. 8,00
<i>Buttered spinach (Allergeni: 7)</i>	
Patate al forno con rosmarino	€. 8,00
<i>Steamed Bassano asparagus</i>	
Asparagi di Bassano al vapore	€. 8,00
<i>Tropea onion in tempura (Allergeni: /)</i>	
Verdure fresche a fiammifero in tempura	€. 10,00
<i>Fresh matchstick tempura vegetables</i>	

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/shellfish.

osteria arte e passione



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

(Allergeni: 1-4-9-14)

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

(Allergeni: 1-2-3-4-13-14)

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

(Allergeni: 4)



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

(Allergeni: 5-7-8)

Panciotti ripieni di punta di asparagi e mascarpone, con salsa di burro chiarificato,

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

(Allergeni: 1-3-5-7-8)

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

Tagliata di manzetta di braslavia scottata con rucola, scaglie di grana e patate
Sliced Irish beef with rocket, parmesan flakes and baked potatoes

(Allergeni: 7)

IMPORTANTE: È consigliato avvisare il personale di servizio, se vi sono problemi con il glutine, in quanto alcune pietanze vengono cotte al forno dove avviene anche la cottura del pane. Gli ingredienti nei piatti sono essenzialmente senza glutine, ma può esserci contaminazione.

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/shellfish.