

“Ogni piatto
nasce
da una scelta.

La nostra:
qualità, gusto e
cura.”

Menù

Antipasti

DAL BANCO DEL PESCE

LE NOSTRE TARTARE

SALMONE SELVAGGIO 6.9	16
salmone e le sue uova, miele bruciato radici, e salsa ponzu	
TONNO 5.6.9	16
mela verde, battuta di capperi e maionese agli agrumi	
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 1.4.6.9.12	16
tonno, spada, salmone affumicato e burrata	
INSALATINA DI MARE TIEPIDA 6.7.8.12	16
crostacei, molluschi e vegetali	
MOSCARDINI FRITTI 7.10	15
cipollotti di Tropea brasati e crema di balsamico	
POLPO CROCCANTE 7.9.10	18
acqua di soia e balsamico su focaccia di ceci alla carlofortina	
ASSOLUTO DI TONNO 6.7.10	18
tataki tartare sashimi in olio, fagioli e bottarga	
BACCALÀ MANTECATO 6.7.10	15
falafel e zabaione di peperone crusco	
IL GAMBERO 1.5.8.9	20
in crosta di pistacchi e avocado	
rosso in carpaccio con ristretto alla soia	
al vapore con lattuga e salsa cocktail	

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 CHIANINA 4	18
quenelle di parmigiano, carciofi e tartufo	
CROSTINI & BRUSCHETTE 1.4.10	12
porcini e scamorza	
patè di fegatini e cipolla di tropea	
pomodoro, mozzarella e basilico	
'nduja, pera e pecorino	
stracchino e salsiccia	
COCCOLI 1.4.10	13
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 1.4.5.10	13
di radicchio, 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 36
gamberi, scampi, calamari, cozze, vongole e verdure

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

SPAGHETTI CON FRUTTI DI MARE 6.7.8.10 16

GNOCCONI DI PATATE 6.7.8.10 18
gamberoni e porcini

TAGLIOLINI AL LIMONE 6.8.10 18
burrata, gamberi rossi e asparagi di mare

MEZZE MANICHE 4.6.7.8.10 16
ragù di seppie alla puttanesca

LO SCOGLIO NEL RISOTTO 6.7.8 18
bisque di scampi, cozze, totanetti ed altre creature marine

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 4	16
zucca gialla, castagne, porcini e cialda al pepe	
PICI SENESI 1.4.10.14	16
ragù di chianina, ristretto di sangiovese e pesto al rosmarino	
IL PEPOSO NEI RAVIOLI 4.5.10	16
fonduta di pecorino e pera arrostita	
PASTA MISTA 1.4.10	16
cavolfiore, patate, provolone del monaco, nocciole tostate e tartufo nero	
MACCHERONI 4.10	16
pesto di pistacchi, burrata e pancetta croccante	

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		25
cozze, vongole, seppie, calamari, crostacei e altro con pomodorini, olive taggiasche, capperi e pane all'aglio		
GRAN FRITTO 5.7.8.10		22
calamari e verdure, con maionese al lime		
ORATA ARROSTO ALL'ISOLANA 6		24
patate, pomodorini, olive, capperi, cipolla e basilico		
TAGLIATA DI TONNO 1.6.10.13		25
in crosta di tarallo, composta di agrumi, finocchio e sapa alla senape		
ARROSTO DAL MARE 6.7.8		26
misto di pescato, patate affumicate, carciofi e salmoriglio		
TRIGLIA FARCITA 4.5.6.8		25
bergamotto, gamberi, pane nero e crema livornese		

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

BISTECCA ALLA FIORENTINA 10	60/kg
con verdure grigliate e patate caserecce	
TAGLIATA DI SCOTTONA 4	25
olio aromatizzato alle spezie toscane, tartufo nero e porcini arrostiti	

FILETTO AI TRE PEPI 4.10.13	28
demi-glacé, senape, crema di latte e composta di verdure grigliate	
PEPOSO DI CINGHIALE 4.10.14	24
croccante di polenta e mantecato di patate all'olio nuovo	
IBERICO 1.10	24
costine e pluma di maiale spagnolo, estratto di mele infornate ai chiodi di garofano e indivia brasata	

VEGE-TABLE

CARCIOFI FRITTI E NELLO SFORMATO 4.5.10	15
fonduta al parmigiano e cialda di pane carasau	
TARTARE DI POMODORO 4.5.10	18
avocado, patate, cipolla rossa e fagiolini	
COTOLETTA DI MELANZANE 1.10	18
con caponata di verdure e salsa di peperoni cruschi	
FALAFEL DI CECI 1.10	18
con hummus e limone	

CONTORNI

INSALATA VERDE O MISTA	5
VERDURE GRIGLIATE - zucchine, peperoni, melanzane, radicchio rosso	7
PATATE ARROSTO O FRITTE	5

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

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	
MONTAGNA 4.10	14
mozzarella, speck, rucola e mascarpone	
PUGLIESE 4.10	12
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 1.4.10	12
mozzarella, salamino piccante, 'nduja e burrata affumicata	
KA LA BRJA 4.10	15
mozzarella, spianata dolce, burrata, melanzane, pomodoro secco	

LE ROSSE:
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	14
pomodoro, molluschi, crostacei, aglio e prezzemolo	
CRUDAIOLA 4.10	12
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	

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

ICALZONI:

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	14
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		
CREAM-TART	1.4.5.10	8
Sablée al cioccolato, mousse al pistacchio su gelée di lamponi		
MILLEFOGLIE SCOMPOSTO	1.4.5.10	8
crema al mascarpone e ristretto di caffè al rum		
SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA	1.5.10	8
amarena, meringhe, croccante alle mandorle e crema al cioccolato salato		
CREMA CATALANA	1.4.5.10	9
con churros croccanti e salsa al cioccolato fondente		
CASSATA IN CIALDA DI CANNOLO	1.4.5.10	8
ricotta, gocce di cioccolato, agrumi e crema di zibibbo		
SELEZIONE DI CANTUCCI MISTI E VIN SANTO	1.4.5.10	8
MANDORLA ARANCIA CANDITA CIOCCOLATO PISTACCHIO		
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
CIOCCOLATO ALLA TERZA	4.5.10	10
Tortino dal cuore caldo al cioccolato Sacher glacé namelaka dulcey		
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 IN LATTINA 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

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)