



Officine del Cibo è un progetto gastronomico di Giacomo Devoto

L'idea fondante è la ricerca di una sintesi tra gli ingredienti della cucina lunigianese, che rappresentano gran parte del territorio chiamato Lunezia, praticata con lo studio e l'esplorazione delle lievitazioni di Gianmarco Ferrandi su impasti alternativi e sulla verace Pizza Napoletana.

Per questo tutto il nostro menù è incentrato sulla continua invenzione e sull'inedito incontro tra Chef e Pizzaiolo in cui la pizza viene elaborata e preparata come un vero e proprio piatto di portata.

NELL'ATTESA

PANIZZA

Panizza	1- 5 - 7	€ 4,00
Panizza con pesto e stracchino	1- 5 - 7 - 8	€ 5,00
Panizza e stoccafisso 🍷	1- 5 - 4	€ 6,50

MOZZARELLA IN CARROZZA

servita con pomodoro e capperi	1- 5 - 7	€ 5,00
--------------------------------	----------	--------

FRITTELLE DI BACCALÀ

5 frittelle di baccalà con clorofilla e cipolla caramellata e Prescinsêua	1- 4 - 5 - 7	€ 10,00
---	--------------	---------

ACCIUGHE E BURRO MONTATO

acciuغه dissalate servite con pane tostato e burro montato	1- 4 - 7	€ 10,00
--	----------	---------

BURRATA O BUFALA AL PIATTO 250 G

servita al piatto con olio, pepe, sale e pane	1- 7	€ 6,00
---	------	--------

BRUSCHETTE AL FORNO A LEGNA

servite servite con pomodoro, olio, aglio, origano e basilico	1- 7	€ 6,00
---	------	--------

BRANDADE (baccalà, latte, cipolle, patate)

servite con cipolla caramellata, olio, capperi e pinoli	1- 7 - 8	€ 8 ,00
---	----------	---------

MONTANARINE

4 montanarine: due "Margherita" e due fantasia del forno	1- 5 - 7	€ 13,00
--	----------	---------

CULATELLO PODERE CADASSA

Culatello al piatto 70g servito con focaccia e burro	1- 7	€ 10,00
--	------	---------

BIS DI TESTAROLI LUNIGIANESI

Due testaroli: olio e Parmigiano o pesto	1- 7	€ 6,50
--	------	--------

TESTAROLI BOLLITI

Tre testaroli bolliti a scelta con olio e Parmigiano o pesto	1- 7	€ 7,50
--	------	--------

VITELLO TONNATO

Vitello cotto a bassa temperatura, crema di tonno (uova, tonno e acciuغه) capperi	3- 4	€ 7,00
---	------	--------

IMPEPATA DI MUSCOLI (muscoli, limone, pepe e prezzemolo)

14		€ 7,00
----	--	--------

ROSTBEEF (manzo, la sua salsa, Parmigiano)

7-9		€ 7,00
-----	--	--------

DEGUSTAZIONI

TI RACCONTIAMO LA NOSTRA PIZZA (per minimo due persone) € 25,00 p.p.
Dalla pizza all'antica a quella gastronomica

PIZZA_LAB CONTEMPORANEA (per minimo due persone) € 30,00 p.p.
Pizza e innovazione

DEGUSTAZIONE VERACE (per minimo 4 persone) € 30,00 p.p.
Le nostre idee di pizza verace da condividere accompagnate da un cocktail in abbinamento

LE_FRITTE

MONTANARA ALL'ARINGA 🍷	<i>1- 4 - 5 -7</i>	€ 14,00
Burrata di Andria, pomodorino giallo "inserbo" di Maria Coppola, aringa affumicata, cipolla di Treschietto, Prescinsêua, basilico		
MONTANARA CLASSICA	<i>1- 5 -7</i>	€ 11,00
Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Grana, basilico		
MONTANARA ALLA MODENESE	<i>1- 5 -7</i>	€ 14,00
Bufala, Mortadella "La Favola", agro di mosto dell'acetaia S. Giacomo, polvere di arancia amara		

LA VAPORE GLUTEN FREE

4 spicchi farcitura a scelta		€ 13,00
------------------------------	--	---------

LE MARGHERITE

Disponibile a scelta con Impasto Verace Napoletano o in teglia all'Italiana

MARGHERITA CLASSICA	<i>1- 7</i>	€ 8,50
Pomodoro S. Marzano dal gusto minerale e carnoso, Grana, Fior di Latte, olio evo, basilico		
PETRILLI	<i>1- 7</i>	€ 11,00
Pomodoro Paolo Petrilli lavorato a mano dal gusto dolce e intenso, Grana, Fior di latte, basilico, olio evo		
MIRACOLO DI SAN GENNARO	<i>1- 7</i>	€ 11,00
Antico pomodoro pelato dalla spiccata acidità, Grana, Fior di latte, basilico, olio evo		
PIENNOLO	<i>1- 7</i>	€ 11,00
Pomodorino del Piennolo di Maria Coppola asciugato all'aperto dal gusto dolce e delicato, Grana, Fior di latte, basilico, olio evo		

LE VERACI

Disponibile a scelta con Impasto Verace Napoletano o in teglia all'Italiana

BRANCHI	1 - 7	€ 12,00
Pomodoro, Fior di latte, Grana, funghi sarzanesi, prosciutto cotto Branchi, basilico, olio evo		
DIAVOLA	1 - 7	€ 11,00
Pomodoro, Fior di latte, Grana, peperoncino, olive taggiasche, salame Napoli, basilico, olio evo		
CAPRICCIOSA	1 - 7	€ 12,00
Pomodoro, Fior di latte, Grana, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, salame Napoli, basilico, olio evo		
ORTOLANA	1 - 7	€ 10,00
Verdure della nostra Azienda Agricola, Grana, Fior di latte, bufala, basilico, olio evo		
BUFALA	1 - 7	€ 11,00
Pomodoro San Marzano, bufala, Grana, basilico, olio evo		
DOC + CRUDO S. ILARIO	1 - 7	€ 14,00
Pomodorino del Piennolo di Maria Coppola, bufala, Grana, prosciutto crudo S. Ilario 24 mesi, basilico, olio evo		
FUMOSA	1 - 7	€ 12,00
Pomodoro San Marzano, bufala, Grana, provola affumicata, ricotta, speck, basilico, olio evo		
MARINARA O BOTTONE O COSACCA	1 - 7	€ 6,50
Pomodoro San Marzano, aglio di Vessalico, basilico, olio evo, origano		
TERRA-TERRA	1 - 7	€ 11,00
Fior di latte, provola, salsiccia di Oligeri di S. Terenzo ai monti, friarielli di Maria Coppola, olio evo		
RIPIENO AL FORNO O FRITTO	1 - 5 - 7	10,00
Ricotta, salame Napoli, Grana, provola, pomodoro San Marzano, basilico		
CARCIOFOLLA	1 - 5 - 7 - 8	€ 12,00
Provola, olive, Grana, carciofi, pancetta, basilico, olio evo		

ALPI APUANE 8 punte ripiene di ricotta 1 - 7 € 14,00

Fior di latte, verdure di stagione, funghi, lardo di Colonnata, basilico, olio evo, Grana

OFFICINE 8 punte ripiene di ricotta 1 - 7 € 14,00

Fior di latte, pomodoro del Piennolo di Maria Coppola, pomodoro San Marzano, funghi, salsiccia di Oligeri di San Terenzo ai Monti, Grana, basilico, olio evo

CORNUCOPIA 1 - 7 € 13,00

Fior di Latte, provola affumicata, salsiccia di Oligeri di San Terenzo ai Monti, pomodoro del Piennolo di Maria Coppola, funghi, basilico, olio evo, Grana

STOCCO  1 - 4 - 7 - 9 € 14,00

Fior di latte, pomodorini del Piennolo di Maria Coppola, capperi di Salina, fagioli di Pigna, Stocco in umido, Burrata di Andria, Grana, basilico, olio evo

GIALLA  1 - 7 € 11,00

Provola affumicata, Fior di Latte, capperi di Salina, Pomodorino giallo "inserbo" di Maria Coppola, Grana, basilico, olio evo

MONTEROSSO 1 - 4 - 7 € 12,00

Provola affumicata, Fior di latte, origano, limone, alici, olio evo

COCKTAILS

SUPER GIÙ

Rum infuso ai fiori blu, Limone, liquore Pruni, Kombucha alla cola, Sciroppo di Rosa Canina
Drink di corpo dalla spiccata acidità

€ 9,00

OLLY

Vodka, Aperol, Amarena, Limone, aria all'amarena
Drink dolce e amaro, fresco e profumato

€ 10,00

PELLEGRINO

Vermentino, menta, succo di limone, liquore all'erba cedrina
Drink dissetante e vinoso

€ 9,00

BLACK STAUT

Liquore Bestia Rara, Ipocrasso, Bitter, Birra Scura
Drink di corpo avvolgente

€ 9,00

DECISO

Whisky, China Clementi, Bitter al Mirto e Foglie di Olivo
Drink per chi vuole osare, il nome dice tutto

€ 10,00

TERRA OFFICINE

Vermentino, Persichetto, Kombucha, Basilico
Drink fresco e leggero dai sapori della nostra terra

€ 7,00

PIZZA CONSIGLIATA

MONTANARA ALL'ARINGA

CARCIOFOLLA

ITALIA-GIAPPONE

PETRILLI / STOCCO

QUATTRO FORMAGGI

MONTANARA MODENESE

MOCKTAILS

(ANALCOLICI)

PIZZA CONSIGLIATA

CARRO

Acqua agli agrumi, Limone, Sciroppo di Mosto
Soda di Mosto

€ 7,00

DOC

SARÀ?

Gin analcolico, Soda al Mirto e Foglie di Olivo

€ 7,00

ORTOLANA

A FINE PASTO RESTATE ANCORA UN PO' CON NOI

- CAFFÈ: 100% arabica "Le piantagioni del caffè" 1,50€
- AMARI: Amaro del Capo, Averna, Fernet Branca, Branca menta, Jaegermeister, Lucano, Mirto, Amaretto Di Saronno, Limoncello, Sambuca Molinari, Montenegro 3,50€
- Liquori essetiae Bosoni: Persichetto, Rosolio, Erba cedrina 4,00€
- Brandy: Cardinal Mendoza 7,00€
- COGNAC: Remy Martin, Courvoisier 7,00€
- Grappe: Bianca o Barrique 3,50/4,00€

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. **Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); b) maltodestrine a base di grano (*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
3. **Uova** e prodotti a base di uova.
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
6. **Soia** e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (*); b) tocoferoli misti naturali (E306), ocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato Dalfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattio.
8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano.
10. **Senape** e prodotti a base di senape.
11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini.
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi. IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43.

(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

BEVANDE e BIRRE



&



Sono molti i punti di contatto tra Birra del Borgo e Officine del Cibo: prima di tutto la fermentazione, base fondante della nostra proposta. Poi l'interpretazione di uno stile attraverso i prodotti del territorio, la loro trasformazione rispettosa, e la ricerca costante della loro migliore espressione. Per questo l'accostamento delle nostre pizze alle Birre del Borgo con i nostri suggerimenti offre sensazioni uniche e irripetibili.

BIRRA DEL BORGO

ALLA SPINA DA 30cl

LISA € 4,50

lager italiana semplicemente autentica
5% alc

MALEDETTA € 5,50

una maledetta sperimentazione ambrata
6,2% alc

CORTIGIANA € 5,50

blanche italiana con cereali misti,
4,8% alc.

BIRRA DEL BORGO

IN BOTTIGLIA DA 33cl €6,00

REALE EXTRA

una ALE in stile americano che gioca
con il luppolo, 6,4% alc.

DUCHESSA

saison dei monti della duchessa,
fresca, elegante, leggera, 5,8% alc.

MY ANTONIA

bionda esplosiva, imperial pils super
luppolata, 7% alc.

REALE

London Ipa ambrata, 6,4%alc.

DUCALE

Belgian Stong Ale speziata, 7,5% alc.

BIRRIFICIO VIA DEI BIRRAI 32

DA 75cl €15,00

3+2 Vol. Alc. 3,2%

OPPALE Vol. Alc. 5,5%

AUDACE Vol. Alc. 8,4%

CURMI Vol. Alc. 5,8%

NEBRA Vol. Alc. 8%

PETROGNOLA

DA 75cl €16,00

BISBOCCIA 4,0% Alc.

SANDY 7,0% Alc.

MARRON 6,5% Alc.

MESSINA 33cl. € 4,50

ICHNUSA 50cl. € 5,00

QUETSCHÉ TILQUIN À L'ANCIENNE €18,50

37,5cl Vol. Alc 6,4%

BEVANDE

ACQUA PANNA € 3,00

ACQUA S. PELLEGRINO € 3,00

COCA COLA € 3,50

COCA COLA ZERO € 3,50

FANTA € 3,50

SPRITE € 3,50

CHINOTTO LURISIA € 4,00

COPERTO € 2,00