

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



Follow us



ANTIPASTI / APPETIZERS

Antipasto misto di pesce con specialità venete Mixed fish appetizer with Venetian specialties	€. 32,00
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	€. 42,00
Ostriche di Bretagna (Gilardeau - n°3) Britanny oysters	€. 7,00
Tartufo di mare / Sea truffle	€. 4,00
Tartare di tonno con capperi del frutto, acciughe del cantabrico e uova di lompo Tuna tartare with capers, cantabrico anchoives and lumpfish roe	€. 22,00
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	€. 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	€. 90,00 (x 2 pers.)
Carpaccio di polipo con pinzimonio, croccante al balsamico Octopus carpaccio with pinzimonio, balsamic crunchy	€. 26,00
Gratinato di mare con molluschi e crostacei Sea gratin with shellfish and crustaceans	€. 30,00
Tartare di manzo (150gr) al naturale in crosta di pistacchi con carpaccio di asparagi Beef tartare 150gr in pistachio crust, with local asparagus carpaccio	€. 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	€. 22,00
Burrata Pugliese con pomodoro, avocado, olive taggiasche e basilico Pugliese burrata with tomato, avocado, taggiasca olives and basil	€. 18,00
Tegamino di polenta morbida con carciofini nostrani e formaggio Morlacco del Monte Grappa Soft polenta pan with local artichokes and Morlacco of Monte Grappa	€. 18,00

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

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

SECONDI PIATTI* / SECOND COURSES*

Branzino al cartoccio con patate e verdure alla mediterranea	€. 28,00
Sea bass baked in foil with mediterranean-style potatoes and vegetables	
Tagliata di tonno in crosta di sesamo con asparagi di Bassano scottati	€. 28,00
Sesame-crusted tuna steak with seared Bassano asparagus	
Frittura mista dell'Adriatico con verdure croccanti	€. 28,00
Mixed fried fish from Adriatic Sea with crunchy vegetable	
Fritto di gamberi e calamari con verdure croccanti	€. 25,00
Fried fish from Adriatic Sea shrimp and squid with crunchy vegetables	
Grigliata mista di pesce con contorni misti	€. 90,00 (x 2 pers.)
Mixed grilled fish with mixed side dishes	
Baccalà dorato con friarielli e papacella, acciughe e pinoli	€. 28,00
Pan-fried cod with turnip greens and papacella, anchovies and pine nuts	
Gamberoni e scampi alla griglia con finocchio marinato al limone	€. 32,00
Grilled prawns and langoustine with marinated fennel in lemon	
Tagliata di manzetta irlandese con rucola e scaglie di grana e patate al forno	€. 30,00
Sliced Irish beef with rocket and parmesan flakes and baked potatoes	
Filetto di manzo irlandese alla griglia (300 gr) con patate al forno	€. 34,00
Irish Grilled beef fillet (300 gr) with baked potatoes	

*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
Ormesini salad with salmon and almonds	
Insalata con roast beef all'inglese e scaglie di grana	€. 18,00
Roast beef salad with grana cheese flakes	
Insalatona con crudo di Parma e bufala campana	€. 18,00
Salad with raw ham and buffalo mozzarella from Campania	
Insalatona vegetariana con carciofini alla romana e pomodori secchi	€. 16,00
Vegetarian salad with roman artichokes and dry tomato	
Insalatona estiva con mango, gamberi e avocado	€. 20,00
Summer salad with mango prawns and avocado	

CONTORNI / SIDE DISHES

Insalata di rucola selvatica con scaglie di grana e datterino	€. 10,00
Rocket salad with grana cheese flakes and cherry tomato	
Verdure grigliate	€. 8,00
Grilled vegetables	
Insalata mista	€. 7,00
Mixed salad	
Spinaci al burro	€. 8,00
Buttered spinach	
Patate al forno con rosmarino	€. 7,00
Baked potatoes with rosemary	
Asparagi di Bassano al vapore	€. 12,00
Steamed Bassano asparagus	
Verdure fresche a fiammifero in tempura	€. 10,00
Fresh matchstick tempura vegetables	



**MENU DEGUSTAZIONE DI PESCE
FISH TASTING MENU**

€. 42,00

Antipastino di mare / Seafood appetizer

Salmone marinato al pepe rosa e lime, crema di dentice, sarde in saor e sepioline 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**

€. 38,00

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

Gran Tortelloni ripieni di asparagi e ricotta

Tortelloni ripieni di asparagi e ricotta, con salvia, mandorle, burro e speck
Gran Tortelloni stuffed with ricotta and asparagus, sage, almonds, butter and speck

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