



osteria arte e passione

Oficina FOOD & WINE
ORMESINI
V E N E Z I A

www.oficinaormesini.com



BENVENUTA / O WELCOME

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 !!!

*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 € 5,00

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.

*N.B. Our dishes may contain some products considered to be ALLERGENS.
This presence is indicated for each dish using numbers that refer to the list below.
If you have any food allergies, please always inform our service staff.
For more information, please consult the ALLERGENS MENU digitally by highlighting the QR code above:*

Follow us



MENU

ANTIPASTI PESCE / FISH APPETIZERS

<p>* TRITTICO DI CICCHETTO VENEZIANO :</p> <p>Polentina e schie, baccalà mantecato, sarde in saor</p> <p>* Venetian cicchetto triptych: polentina e schie, baccalà mantecato, sarde in saor</p>	<p>€ 25,00</p>
<p>Antipasto misto di pesce con specialità venete</p> <p>Mixed fish appetizer with Venetian specialties</p>	<p>€ 35,00</p>
<p>CRUDITÀ DI PESCE + Cappa santa o Tartufi di mare (ostriche Gilardeau, scampi, gamberoni rossi di Mazara del Vallo, tartare di tonno, salmone e delizia del giorno)</p> <p>Raw fish appetizer</p>	<p>€ 45,00</p>
<p>Ostriche di Bretagna (Gilardeau - n°3)</p> <p>Britanny oysters</p>	<p>€ 7,00</p>
<p>Caviale Belluga Siberian (10 gr)</p> <p>Belluga Siberian Caviar</p>	<p>€ 60,00</p>
<p>Granchio porro al forno con burro e rosmarino</p> <p>Baked leek crab with butter and rosemary</p>	<p>€ 28,00</p>
<p>Gratinato di mare con molluschi e crostacei</p> <p>Seafood gratin with shellfish and crustaceans</p>	<p>€ 35,00</p>
<p>Tartare di tonno con capperi del frutto, acciughe del cantabrico e uova di lompo</p> <p>Tuna tartare with capers, cantabrico anchoives and lumpfish roe</p>	<p>€ 28,00</p>
<p>TECIADA DI CAPPE + molluschi e crostacei con datterino piccante e crostini caldi all'aglio</p> <p>Teciada of cappe + molluscs and crustaceans with spicy datterino tomatoes and hot garlic croutons</p>	<p>€ 48,00 (x 2 persone) € 28,00 (x 1 persona)</p>
<p>DEGUSTAZIONE "OFICINA" entree con crudità + portata calda con cappe e crostacei al gratin</p> <p>Raw and cooked seafood tasting "Oficina"</p>	<p>€ 90,00 (x 2 persone)</p>
<p>Carpaccio di polipo con insalatina croccante all'olio e limone</p> <p>Octopus carpaccio with a crispy salad with oil and lemon</p>	<p>€ 28,00</p>

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio, sarà possibile consultare l'apposito documentario qualora richiesta.



osteria arte e passione

* SUDDIVISIONE DEI PIATTI E RICHIESTE SPECIFICHE
maggiorazione di prezzo dai 3 ai 5 €. per pietanze rivolte ai celiaci (senza glutine); maggiorazione di prezzo dai 5 ai 10 €. per suddivisione di un piatto



MENU

ANTIPASTI CARNE / MEAT APPETIZERS

- Tartare di manzo (150gr) al naturale in crosta di pistacchi e tartufo fresco** € 28,00
Beef tartare (150gr) in pistachio crust and fresh truffles
- Crudo di Parma stagionato 24 mesi con pecorini toscani misti in salsa dolce e piccante** € 28,00
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 porcini freschi, formaggio morlacco e lamelle di tartufo fresco** € 20,00
Soft polenta pan with fresh porcini mushrooms, Morlacco cheese and fresh truffle shavings
- Bruschetta sfiziosa con burratina, acciughe del mare cantabrico e pomodorino pachino** € 22,00
Delicious bruschetta with burratina cheese, anchovies from the Cantabrian Sea and pachino tomatoes

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio, sarà possibile consultare l'apposito documentario qualora richiesta.



MENU

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Spaghetti di Gragnano alle vongole (beverasse) Sautéed spaghetti from Gragnano with clams	€ 20,00
Scialatielli allo scoglio con pomodorini pachino e basilico Scialatielli with seafood with pachino cherry tomatoes and basil	€ 25,00
Gnocchetti di patate al granchio porro, pomodorini e rosmarino Homemade potato gnocchi with leek crab, cherry tomatoes, rosemary	€ 22,00
Spaghetti freschi alla chitarra, con scampi alla busara Fresh "spaghetti alla chitarra" with langoustine alla busara	€ 25,00
Tagliolino fresco al nero di seppia con calamaretti spillo e gratin Cuttlefish ink fresh tagliolino pasta with spiked calamari, and gratin	€ 20,00
Ravioloni freschi con fontina e finferli Fresh ravioli with fontina cheese and chanterelle mushrooms	€ 20,00
Paccheri saltati con datterino fresco, mozzarella di bufala e basilico Sautéed paccheri with fresh cherry tomato, buffalo mozzarella and basil	€ 18,00
Pappardelle con tartufo lamellato e ricotta fresca di bufala Pappardelle with lamellated truffle and fresh buffalo ricotta cheese	€ 25,00
Risotto ai frutti di mare Risotto with seafood	€ 48,00 (x 2 persone)
Paccheri di Gragnano all'astice con datterini e basilico Paccheri di Gragnano with lobster with cherry tomato and basil	€ 30,00
Tagliolino fresco con pestato di pistacchio e capesante flambate al brandy Fresh tagliolini with crushed pistachios and scallops flambéed in brandy	€ 18,00
Spaghetti freschi cacio e pepe Fresh pasta spaghetti with cacio (cheese) and pepper	€ 28,00



MENU

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 radicchio tardivo in tempura Sesame-crusted tuna steak with late radish in tempura	€ 30,00
Frittura mista dell'Adriatico con verdure croccanti Mixed fried fish from Adriatic Sea with crunchy vegetable	€ 30,00
Fritto di gamberi e calamari con verdure croccanti Fried fish from Adriatic Sea shrimp and squid with crunchy vegetables	€ 28,00
Grigliata mista di pesce con contorni misti Mixed grilled fish with mixed side dishes	€ 90,00 (x 2 persone)
Baccalà dorato con friarielli e papacella scottata Golden cod with broccoli rabe and seared papacella	€ 30,00
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 radicchio tardivo scottato, patate al forno e scaglie di grana Sliced Irish beef with seared late radicchio, baked potatoes and parmesan shavings	€ 32,00
Filetto di manzo irlandese alla griglia (300 gr) con patate al forno Irish Grilled beef fillet (300 gr) with baked potatoes	€ 36,00

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

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio, sarà possibile consultare l'apposito documentario qualora richiesta.



MENU

CONTORNI INSALATONE / SIDE DISHES SALADS

Insalata di radicchio, pomodorini e scaglie di grana Salad of radish, cherry tomatoes and parmesan flakes	€ 16,00
Verdure grigliate Grilled vegetables	€ 8,00
Insalata mista Mixed salad	€ 8,00
Friarielli aglio olio e peperoncino saltati Friarielli sautéed with garlic, oil and chilli pepper	€ 16,00
Patate al forno con rosmarino Baked potatoes with rosemary	€ 8,00
Funghi misti di stagione saltati con aglio olio e prezzemolo Mixed seasonal mushrooms sautéed with garlic, oil and parsley	€ 16,00
Verdure fresche a fiammifero in tempura Fresh matchstick tempura vegetables	€ 10,00
Polenta alla griglia Grilled polenta	€ 8,00
Insalata Ormesini con salmone marinato al pepe rosa lime e mandorle Ormesini salad with salmon and almonds	€ 25,00
Insalata con roast beef all'inglese e scaglie di grana Roast beef salad with grana cheese flakes	€ 20,00
Insalatona con crudo di Parma e bufala campana Salad with raw ham and buffalo mozzarella from Campania	€ 22,00
Insalatona vegetariana con carciofini alla romana e pomodori secchi Vegetarian salad with roman artichokes and dry tomato	€ 20,00
Insalatona invernale con gamberi, radicchio tardivo, salmone, avocado e frutta secca Winter salad with prawns, late radish, salmon, avocado and dried fruit	€ 26,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio, sarà possibile consultare l'apposita documentazione qualora richiesta.



osteria arte e passione



MENU DEGUSTAZIONE DI PESCE / FISH TASTING MENU



Antipastino di mare / Seafood appetizer

€ 45,00

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 fillet

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



Tavolozza di Parma / Palette of Parma

€ 45,00

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

Ravioloni freschi con fontina e finferli / Fresh ravioli with fontina and chanterelle

Ravioloni freschi con formaggio fontina e funghi finferli
Fresh ravioli with fontina cheese and chanterelle mushrooms

Tagliata di manzetta irlandese / Sliced Irish beef

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

