

MENU

APERICENA



OPIFICIO⁴¹

LABORATORIO DEL GUSTO



BEVANDE

ACQUA 0,5 L	1
ACQUA 1 L	2,50
SUCCHI	2,50
SODATI	2,50
SODATI BIO	3
COCKTAIL BASE	7
SPRITZ	6
CALICE PROSECCO	3
CALICE VINO	4
CALICE VALDOBBIADENE	5
CALICE FRANCIACORTA	7
BIRRA	3
BIRRA ARTIGIANALE	6
MEZZO AMARO	2,50
AMARO INTERO	3,50

CARPACCI E TARTARE

CARPACCIO SERVITO CON PINS A STRISCE

SALMONE 12

salmone affumicato, olio extravergine
d’oliva, yogurt greco al limone e aneto

BRESAOLA 12

bresaola, olio extravergine d’oliva, limone,
rucola, scaglie di grana, aceto balsamico

BLACK ANGUS 12

black angus, olio extravergine d’oliva,
limone, rucola, scaglie di grana

PASTRAMI 12

pastrami, olio extravergine d’oliva, pepe,
cipolla rossa caramellata, finocchi e arance

VERDURE MARINATE E 10

MANDORLE A FILETTI TOSTATE

zucchine o melanzane, olio extravergine
d’oliva, sale, pepe, aceto, limone



	TARTARE SERVITA CON PINSA A STRISCE	12
	TONNO	
	tonno, olio extravergine d’oliva, sale, pepe con salsa mango o salsa passion fruit	
	SALMONE	
	salmone, olio extravergine d’oliva, sale, pepe bianco, limone zeste con salsa 41 o salsa avocado	
	BLACK ANGUS / SCOTTONA	
	manzo, olio extravergine d’oliva, sale, pepe, tuorlo d’uovo, cipolla rossa croccante , capperi di pantelleria con salsa 41	
	TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI SERVITO CON PINSA A STRISCE	18
	per 2 persone	

CLUB SANDWICH E FRENCH TOAST

PROSCIUTTO COTTO O CRUDO E BUFALA O FIORDILATTE	7
NDUJA, FIORDILATTE, SPIANATA E MELANZANE	10
SALMONE, PHILADELPHIA E AVOCADO A FETTINE, SALE E PEPE, GLASSA BALSAMICO	10
PETTO DI TACCHINO, ZUCCHINE E STRACCIATELLA E GLASSA BALSAMICA	10
PULLED CHICKEN, MAIONESE, BACON, INSALATA E POMODORO	10

POLPETTE (5 PEZZI)

7

servite con salse, selezionate in base alla
disponibilità del giorno

FRITTE DI PANE

pane raffermo, latte, uova, parmigiano,
pecorino, prezzemolo, aglio, sale, pepe,
pangrattato

FRITTE DI CARNE

carne macinata mista, uova, parmigiano,
pane raffermo, latte, prezzemolo, aglio,
sale, pepe, pangrattato

POLPO

polpo, patate, uovo, parmigiano,
prezzemolo, aglio, scorza di limone, sale,
pepe, pangrattato

ZUCCHINE E MELANZANE

zucchine, melanzane, uova, parmigiano,
pane raffermo, basilico o prezzemolo, aglio,
sale, pepe, pangrattato

POLLO CROCCANTE

bocconcino di pollo marinato nello yogurt greco e tempura

PATATE SERVITE CON KETCHUP E MAIONESE

4

- patate dolci
- patata al forno con rosmarino, pepe, sale
- patate al forno con pancetta
- patate fritte

BUNACCIA 41

BASE BIANCA
SERVITA IN 4 PEZZI

CAPRESE 8

bufala scottata, crema di basilico, crema pomodoro e foglia di basilico

GAMBERO 15

stracciatella, gambero rosso, crema di avocado, zest di limone e pepe

ESOTICA 15

tartare di tonno, stracciatella e mango brunoise, sesamo nero, riduzione di yuzu

NORDICA 15

crema di avocado e salmone e stracciatella zest di limone e polvere di olive nere, salsa 41

PULLED 12

pulled pork, cipolla caramellata, salsa al parmigiano, bbq, cavolo cappuccio alla julienne

CALABRA 10

bufala scottata, spianata e crema di pomodoro

41



PINSETTA D'OFFICINA

BARESE	8
stracciatella capocollo e datterino mix	
BOLOGNA	8
stracciatella mortadella granella di pistacchio	
SALMONE	10
stracciatella salmone affumicato crema di avocado e salsa 41	
SOTTOBOSCO	10
crema di zucchine provola affumicata mandorle tostate pancetta croccante	
SAKU	12
stracciatella tonno rosso saku di sesamo mentuccia dressing al mango	
CONTADINA	8
stracciatella, zuccina grigliata, melanzana grigliata, mix di datterini e salsa 41	



SPACE

ORIONE	7
pulled pork, cipolla caramellata, stracciatella e BBQ	
MARTE	7
brasciola sfilacciata, caciocavallo, mayo al pomodoro secco e glassa balsamica	
TERRA	7
pulled chicken, bacon, maionese allo zafferano, insalata e pomodoro	
SATURNO	7
stracciatella, capocollo, rucola e pomodoro confit	
OPIFICIO 41	7
pastrami rucola scaglie di grana glassa balsamica e stracciatella	
NETTUNO	9
polpo, crema di patate fumé, spinaci in foglia e olio al prezzemolo	



COPERTO

1,50

ALLERGENI: PER INFORMAZIONI SULLA PRESENZA DI
SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE
ALLERGIE O INTOLLERANZE, SI INVITA LA GENTILE
CLIENTELA A RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA
PER CONSULTARE IL LIBRO DEGLI ALLERGENI.

OPIFICIO₄₁

LABORATORIO DEL GUSTO