



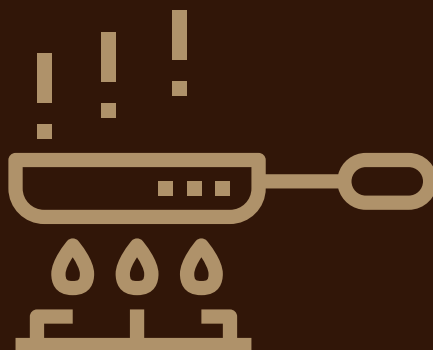
**SERVIZIO ASPORTO**

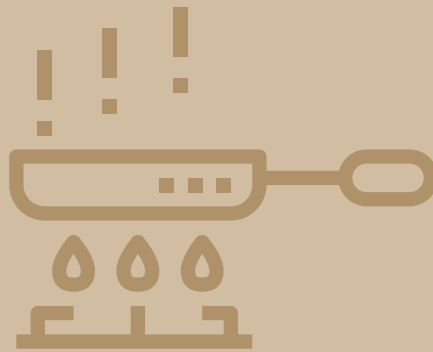
**CENA dalle 18:30 alle 22:30**

**Tel. 371.3178835  
(anche whatsapp)**

**SERVIZIO A DOMICILIO GRATUITO SU LECCE CITTA'  
PER ORDINI SUPERIORI A € 20,00**

**- PER ORDINI INFERIORI EXTRA € 3,00**





# Tipicità e innovazione.

*Questa è la nostra cucina.*

**Typicality and innovation**

*characterize our cuisine.*

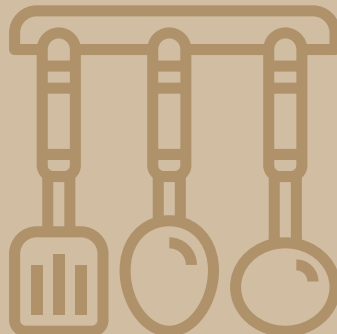


# Qualità e genuinità.

*Questi sono i nostri ingredienti.*

**Quality and genuinity**

*are our ingredients.*



# PER COMINCIARE

## STARTERS

### I FRITTI DELLE OFFICINE

#### FRIED DISHES

##### PATATINE DIPPERS

€ 5

##### LE TRADIZIONALI POLPETTE\* DI CARNE



con salsa al Parmigiano Reggiano

*Traditional meatballs served with Parmigiano Reggiano sauce* € 8

##### LE ALETTE\* DI POLLO CROCCANTI



servite con salsa piccante

*Crispy chicken wings accompanied by spicy sauce*

€ 8

##### MISTO FRITTO DELLE OFFICINE (per due persone)



*Officine's mixed fried platter (for two persons)* € 15

## LE CARNI A LEGNA E CARBONE

### MEATS COOKED ON WOOD AND CHARCOAL

**FIOCCHETTO DI PODOLICA** 250 gr

*Brisket of Podolica* 250 gr \_\_\_\_\_ € 18

**SALSICCIA ZAMPINA** con pomodoro, Parmigiano Reggiano e basilico  

*Spiral-shaped sausage, with tomatoes, Parmigiano Reggiano and basil* \_\_\_\_\_ € 10

**BOMBETTE DI SCOTTONA** con mozzarella e pancetta affumicata  

*Bombette heifer rolls with mozzarella and smoked bacon* \_\_\_\_\_ € 12

**COSTINE DI MAIALE** alle erbe mediterranee

*Pork ribs with Mediterranean herbs* \_\_\_\_\_ € 15

**ARROSTO MISTO DELLO CHEF** (per una persona)  

*Chef's selection of roasted meats (for one person)* \_\_\_\_\_ € 18

**ARROSTO MISTO DELLO CHEF** (per due persone)  

*Chef's selection of roasted meats (for two persons)* \_\_\_\_\_ € 25

## LE CARNI DELLO CHEF

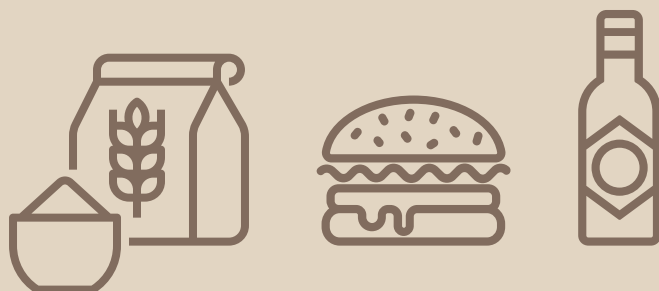
### THE CHEF'S MEATS

**GALLETTO AL MATTONE** servito con patate al rosmarino  

*Rooster roasted under a brick served with potato and rosemary* \_\_\_\_\_ € 14

# TREBIOZZI

## Hamburger



Il pane da noi prodotto è composto da farine poco raffinate di tipo 1 con lievito madre e cotto al forno di pietra.

.....  
*Our home-made bread is produced from little-refined type 1 flours with sourdough starter and baked in a stone oven.*  
.....

### IMPASTI

### DOUGHS

Classico alle trebbie  
*Classic with brewers grains*

Curcuma  
*Turmeric*

Cereali  
*Cereals*

Barbabietola  
*Beet*

Senza glutine  
*Gluten free*

### POLLO



Hamburger di pollo 250 gr, pomodoro, misticanza, carciofini sott'olio e salsa allo yogurt greco, in pane soffice alla curcuma e trebbie, servito con patate a pasta gialla croccanti con buccia

*Chicken burger 250 gr, tomato, mixed greens, artichokes in olive oil and Greek yogurt sauce, inside soft bread kneaded with turmeric and brewers grains, served with crispy yellow-flesh potatoes with peel* \_\_\_\_\_

€ 9

Variazione tipologia impasto pane e senza glutine, aggiunta \_\_\_\_\_ € 1,50

---

**CHIANINA - servito con trebbiozzo\* classico**



Hamburger di chianina\* 200 gr misticanza, bacon croccante, caciocavallo, salsa bbq in pane soffice alle trebbie, servito con patate a pasta gialla croccanti con buccia

*Chianina burger 200 gr, mixed greens, crispy bacon, Caciocavallo cheese, bbq sauce, inside soft bread kneaded with brewers grains, served with crispy yellow-flesh potatoes with peel* \_\_\_\_\_

€ 11

---

**SUINO NERO\* LUCANO**



Hamburger di suino nero lucano gr 250, scamorza affumicata, anelli di cipolla rossa in pastella, peperoni in agrodolce, salsa aioli in pane\* soffice alle trebbie, servito con patate a pasta gialla croccanti con buccia

*Lucanian Black Pork 250 gr, smoked Scamorza cheese, red onion rings in batter, sweet&sour bell peppers, aioli sauce, inside soft bread\* kneaded with brewers grains, served with crispy yellow-flesh potatoes with peel* \_\_\_\_\_

€ 11,50

---

**SALMONE**



Hamburger di salmone\* all'erba cipollina 200 GR , pomodoro, misticanza e composta di avocado fatta in casa, in pane soffice alla barbabietola e trebbie

*Salmon\* burger with chives 200 gr, tomato, mixed greens, home-made avocado compote, inside soft bread kneaded with beetroot and brewers grains* \_\_\_\_\_

€ 12

---



# LE PIZZE

Pizzas



Le nostre pizze sono impastate con lievito madre, utilizzando farine di tipo 1 macinate a pietra a lunga maturazione, per un minimo di 48 ore.

.....  
*Our bread is produced from little-refined type 1 flours, stone milled with sourdough and baked in a stone oven.*  
.....

## IMPASTI

## DOUGHS

**Trebbia**

*Brewers grains*

**Grano arso**

*Burnt wheat*

**Multi cereali**

*Multi-grain*

**Canapa**

*Hemp*

**Riso venere**

*Venus rice*

**Senza glutine**

*Gluten free*

N.B. Aggiunta mozzarella senza lattosio, impasto alternativo e senza glutine

*Addition lactose-free mozzarella, alternative dough and gluten-free* € 1,50

## PIZZE GOURMET

### GOURMET PIZZAS



#### LOUD BRUIN

Bufala dop, pomodorino semisecco, provola affumicata,  
pesto di basilico (senza aglio), olio extravergine d'oliva

*Buffalo mozzarella PDO, semi-dried tomatoes, smoked Provola cheese,  
basil pesto (without garlic), extra-virgin olive oil* \_\_\_\_\_



€ 9

#### STOUT

Fior di latte, pomodoro, melanzane fritte, provolone, basilico

*Fior di latte, tomato, fried eggplants, Cacioricotta cheese flakes, basil* \_\_\_\_\_



€ 10

#### LAMBIC

Piadina base bianca, sfilacci di cavallo,  
stracciatella, grana e rucola in uscita

*On white Piadina flatbread: Fior di latte, horse meat threads,  
Stracciatella cheese, Grana cheese, topped with fresh arugula* \_\_\_\_\_



€ 10

#### BITTER

Fior di latte, capocollo di Martina Franca,  
caciocavallo podolico, cardoncelli trifolati

*Fior di latte, Capocollo from Martina Franca, Caciocavallo podolico  
cheese, Cardoncelli mushrooms cooked in olive oil with parsley* \_\_\_\_\_



€ 10

#### PALE

Mozzarella, pesto di pistacchi, mortadella, provolone

*Mozzarella, pistachio pesto, Mortadella ham, provolone cheese*



€ 10

#### SAISON

Fiordilatte, erborinato di capra, cipolla in agrodolce, pere corbara, noci

*Fiordilatte, blue goat's milk cheese, sweet&sour onions, pears corbara, walnuts* \_\_\_\_\_



€ 11

#### DUNKEL

'Nduja, fiordilatte, pomodoro confit giallo, lampascioni, rucola

*Spicy 'Nduja, Fior di latte, yellow tomato confit, Lampascioni wild onions,  
arugula* \_\_\_\_\_



€ 11

#### LAGER

Fior di latte, pancetta arrotolata, paté di peperoni, mandorle

*Fior di latte, rolled bacon, bell pepper paste, almonds* \_\_\_\_\_



€ 11



## PILS



Fior di latte, passata di pomodoro, filetto di tonno in olio extravergine, cipolla a mosto cotto, conserva amara, olive celline, fiori di capperi, basilico, origano

*Fior di latte, tomato purée, tuna fillet in extra-virgin olive oil, onions in cooked grape must, bitter conserve, Celline olives, caper flowers, basil, oregano*

€ 12

## PIZZE CLASSICHE

### CLASSIC PIZZAS

#### LA ROSSA DELLE OFFICINE

Pomodoro, origano e aglio

*Tomato, oregano and garlic*



€ 5

#### REGINA MARGHERITA

Pomodoro, fiordilatte e basilico

*Tomato, Fior di latte and basil*



€ 6

#### REGINA CORBARINA

Pomodoro corbarino, fiordilatte e basilico

*Tomato corbarino, Fior di latte and basil*



€ 8

#### CAMPANA

Pomodoro, bufala e basilico

*Tomato, buffalo mozzarella and basil*



€ 8

#### FORMAGGI D'ITALIA

Fiordilatte, asiago, caciocavallo e gorgonzola

*Fior di latte, Asiago, Caciocavallo and Gorgonzola cheeses*



€ 8

#### SFIZIOSA

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, olive ed origano

*Tomato, Fior di latte, cooked cured ham, artichokes, olives and oregano*



€ 8

#### FUOCO E FIAMME

Pomodoro, fior di latte e soppressata

*Tomato, Fior di latte and Soppressata*



€ 7

#### I 4 SPICCHI

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive verdi

*Tomato, Fior di latte, cooked cured ham, Champignon mushrooms, artichokes, green olives*



€ 8

---

**CRUDAIOLA**

Fior di latte in cottura, pomodorini, prosciutto crudo, grana e rucola

*Cherry tomatoes, cured ham, Grana cheese and arugula*

*topped with Fior di latte* \_\_\_\_\_ € 9

---

**CARRETTIERA**

Fior di latte, salsiccia e friarielli

*Fior di latte, sausage and broccoli rabe* \_\_\_\_\_ € 8

---

**DALL'ORTO**

Pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine e peperoni

*Tomato, Fior di latte, eggplants, zucchini and bell peppers* \_\_\_\_\_ € 8

---

**GOLFO DI NAPOLI**

Pomodoro, fior di latte, acciuga, capperi, origano

*Tomato, Fior di latte, anchovies, capers, oregano* \_\_\_\_\_ € 7

---

**MONTANARA**

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto alla brace, porcini

*Tomato, Fior di latte, cooked cured ham roasted on charcoal, Porcini mushrooms* \_\_\_\_\_ € 9

---

**AMERICANA**

Pomodoro, fior di latte, würstel e patatine

*Tomato, Fior di latte, Vienna sausage and French fries* \_\_\_\_\_ € 7

# BIRRE

<b>AGRICOLA CL. 33</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>AGRICOLA CL. 50</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>AGRICOLA CL. 66</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>AGRICOLA (FUSTINO LT. 5)</b>	<b>€ 38,00</b>
<b>AGRICOLA AMBRATA CL. 33</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>FRESCA CL. 33</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>FRESCA CL. 50</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>NUDA E CRUDA CL. 33</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>NUDA E CRUDA CL. 50</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>IGEA (GLUTEN FREE) CL. 33</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>PIZZICA CL. 33</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>PIZZICA CL. 75</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>TARANTA CL. 33</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>TARANAT CL. 75</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>BEGGIA CL. 33</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>BEGGIA CL. 75</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>TIPA CL. 33</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>LAGUNA BEACH CL. 33</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>LIGA CHIARA CL. 75</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>LIGA AMBRATA CL. 75</b>	<b>€ 12,00</b>

## SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES



---

**NUTS** namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof; except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.



---

**SULPHUR DIOXIDE** and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/lit in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.



---

**LUPIN** and products thereof.



---

**MOLLUSCS** and products thereof.



---

**CEREALS** containing gluten, namely wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridized strains, and products thereof, except: wheat-based glucose syrups including dextrose, wheat-based maltodextrins, glucose syrups based on barley, cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.



---

**CELERY** and products thereof.



---

**MUSTARD** and products thereof.



---

**SESAME SEEDS** and products thereof.



---

**PEANUTS** and products thereof.



---

**CRUSTACEANS** and products thereof.



---

**EGGS** and products thereof (including eggs of all oviparous species).



---

**FISH** and products thereof, except: fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.



---

**SOYBEANS** and all products thereof, except: fully refined soybean oil and fat; natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.



---

**MILK** and products thereof (including lactose), except: whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; lactitol. Cow, goat and sheep's milk and all products thereof are included.

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



**FRUTTA A GUSCIO** mandorle (*Amigdalus 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*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



**ANIDRIDE SOLFOROSA** e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/km o 10mg/l espressi in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



**LUPINI** e prodotti a base di lupini.



**MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi.



**CEREALI** contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; malto destrine a base di grano; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



**SEDANO** e prodotti a base di sedano.



**SENAPE** e prodotti a base di senape.



**SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo.



**ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi.



**CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei.



**UOVA** e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).



**PESCE** e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



**SOIA** e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



**LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alco etilico di origine agricola; lattiolo. Sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato.



**OFFICINE  
BIRRAI**

**BIRRA · CIBO · CULTURA**