



SERVIZIO ASPORTO

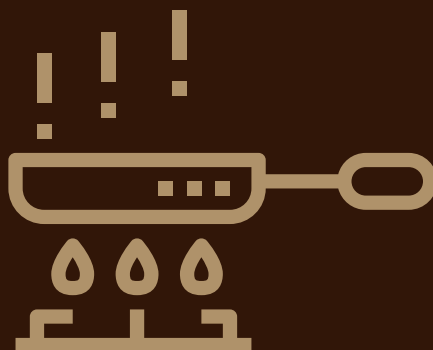
PRANZO dalle 12:30 alle 15:00

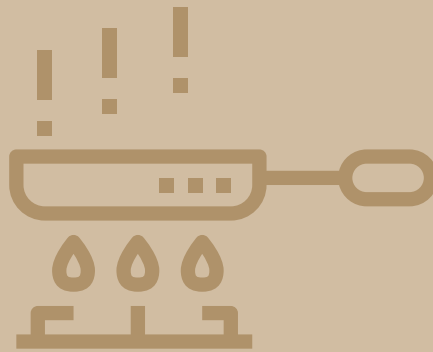
CENA dalle 18:30 alle 22:30

Tel. 371.3178835
(anche whatsapp)

SERVIZIO A DOMICILIO SU LECCE CITTA'
PER ORDINI SUPERIORI A € 12,00

- DELIVERY € 3,00





Tipicità e innovazione.

Questa è la nostra cucina.

Typicality and innovation

characterize our cuisine.

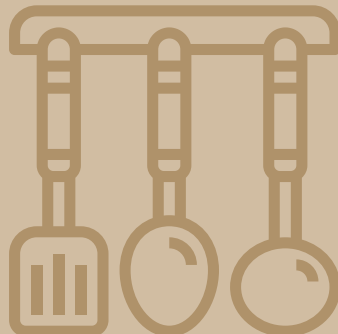


Qualità e genuinità.

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

ORECCHIA DI ELEFANTE  

Costoletta di vitello da 250 gr panata ai grissini, servita con patate chips, rucola e pomodorini _____ € 18

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

NOVITA'

MAXIBURGER

THE BOSS BURGER

Maxi burger di podolica gr. 300 servito medio sangue, misticanza, caciocavallo cipolla caramellata, pomodorini confit, salsa bbq, pane puccia, servito con patatine dippers _____

€ 16

BURGER RIBES

Sfilacci di Ribes arrosto servito con misticanza, pomodoro, salsa al formaggio e salsa barbeque servito con pane puccia (per due persone) _____

€ 20

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

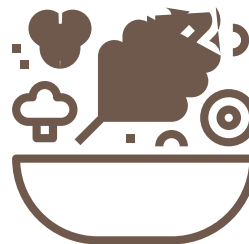
AMERICANA

Pomodoro, fior di latte, würstel e patatine

Tomato, Fior di latte, Vienna sausage and French fries _____ € 7

LE INSALATE

NOVITA'



LUPPOLO



Insalata mista, petto di pollo al vapore,
scaglie di grana, salsa allo yogurt, crostini

€ 9

LIEVITO



Insalata mista, pomodori semiseccchi, fior di latte, crudo,
grana, semi di lino tostati, fichi secchi

€ 9

FRUMENTO



Insalata mista, tonno sott'olio, uovo sodo, patate al vapore,
pomodorini, fagiolini*, olive taggiasche, capperi, cipolla rossa

€ 10

CEREALI



Riso rosso selvatico, zucchine, carote, pomodorino giallo,
gamberi al vapore, olive, erba cipollina

€ 10

DESSERT

NOVITA'

BIRRAMISÙ



€ 6

CHEESE CAKE ALLA BIRRA



€ 6

BIRRE

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

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 SO₂ 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 SO₂ 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; lattiolio. Sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato.



**OFFICINE
BIRRAI**

BIRRA · CIBO · CULTURA