OFFICINA39®

Pizza and Good Vibes

OFFICINA39

Rifornimento

BRUSCHETTE CLASSICHE 4 €
Pomodorino, basilico, origano, olio EVO

BRUSCHETTE OFFICINA39 5 €
Con crema di funghi porcini provola e salsiccia

ILTAGLIERE DELL' OFFICINA39 X2 22 €
Selezione salumi e formaggi con focaccia

Fritti

CROCCHE AL TELEFONO 6 €
Crocché di patate, parmigiano, provola, sale e pepe

FRITTATINA CLASSICA 6 €
Bucatini, besciamella, carne macinata, piselli, prosciutto cotto

FRITTATINA AI FRIARIELLI 6 €
Bucatini, besciamella, crema di friarielli, briciole di salsiccia

FRITTATINA PORCINI E PORCHETTA 6 €
Bucatini, besciamella, crema di porcini, porchetta

CHICKEN CRISPY 7 €
Filetti di pollo in panatura croccante

ALETTE DI POLLO 7 €
Alette di pollo speziate e leggermente piccanti

LA FRITTURA OFFICINA BIG 15 €
crocchè, arancino, fiori di zucca, frittatina, anelli di cipolla, scagnuziello e pacchero ripieno

Patatine

PATATE STICK 3,5 €

PATATE STICK 7 €
Wurstel e fonduta di formaggio

PATATE DIPPERS 4 €

PATATE DIPPERS 7 €
Cheddar e bacon

PATATE DIPPERS 7 €
Salsiccia e crema di parmigiano

PATATE TWISTER 8,5 €
Pulled pork e cheddar

SWEET POTATO 4,5 €
Patate dolci americane

Pizze Classiche

MARINARA 6€
Pomodoro S. Marzano, aglio, origano e olio EVO

MARGHERITA 6,5€
Pomodoro S. Marzano, fior di latte, olio EVO e basilico

COMM'E FORT 8,5€
Pomodoro S. Marzano, fior di latte,
salame piccante, olio EVO e basilico

BUFALA 8€
Pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala,
olio EVO e basilico

NELL'ORTO 9,5€
Fior di latte, melanzane fritte, peperoni alla puttanesca
(capperi, acciughe ed olive), chips di zucchine all'uscita
basilico e olio EVO

CAPRICCIOSA 10€
Pomodoro S. Marzano fior di latte, funghi freschi,
All'uscita: Prosciutto cotto alla brace, carciofo alla brace,
olive nere denocciolate a mano, basilico e olio EVO

MONTANARA CLASSICA 9€
IN DOPPIA COTTURA FRITTA E AL FORNO
Pomodoro S. Marzano stracotto, mozzarella di bufala,
parmigiano reggiano, basilico, olio EVO

A' CAFONA 9,5€
Fior di latte e provola, salsiccia,
patate al forno, basilico e olio EVO

LA TRICOLORE 10€
Fior di latte, prosciutto crudo, rucola,
scaglie di grana e olio EVO

AI FORMAGGI 10€
Fior di latte, provola, mousse di ricotta di fuscella,
cialda croccante pecorino, gorgonzola,
olio EVO e basilico

O' CALZONE 9€
Ricotta di fuscella, fior di latte, prosciutto cotto
arrosto, pepe Sarawak, pomodoro

LA PORCINA 10€
Fior di latte, funghi porcini saltati, salsiccia,
basilico e olio evo

Pizze speciali

MARGHERITA nel ruoto 10 €
Pomodoro S. Marzano, fior di latte, olio EVO e basilico

A SOTT E` NGOPP nel ruoto 10 €
Pomodoro S. Marzano, origano, aglio, olive nere, capperi, alici, basilico e olio EVO

IMMANCABILE ALLA ZUCCA 12 €
Crema alla zucca cotta sotto cenere, fior di latte, salsiccia, fonduta al formaggio, olio al rosmarino e basilico

FRIARIELL E SALSICCE old school 10 €
STESURA TRADIZIONALE IMPASTO CONTEMPORANEO
Provola, friarielli saltati, salsiccia, olio EVO

MARGHERITA old school 9 €
STESURA TRADIZIONALE IMPASTO CONTEMPORANEO
Pomodoro S. Marzano, fior di latte, olio EVO e basilico

LA SUDTIROL 12 €
crema di patate, formaggio fuso, speck del sudtirol, erba cipollina, cipolla croccante

BUFALA SUL VESUVIO 12 €
Fior di latte, *pacchetella del piennolo in conserva, olio evo e basilico e all'uscita ciliegini di bufala*

PEPPERONI PIZZA 12 €
LA NOSTRA VERSIONE DELLA PEPPERONI,
COTTURA A "CADUTA" PRIMA A LEGNA POI ELETTRICO
Pomodoro S. Marzano, mozzarella, doppio salame piccante, e miele piccante

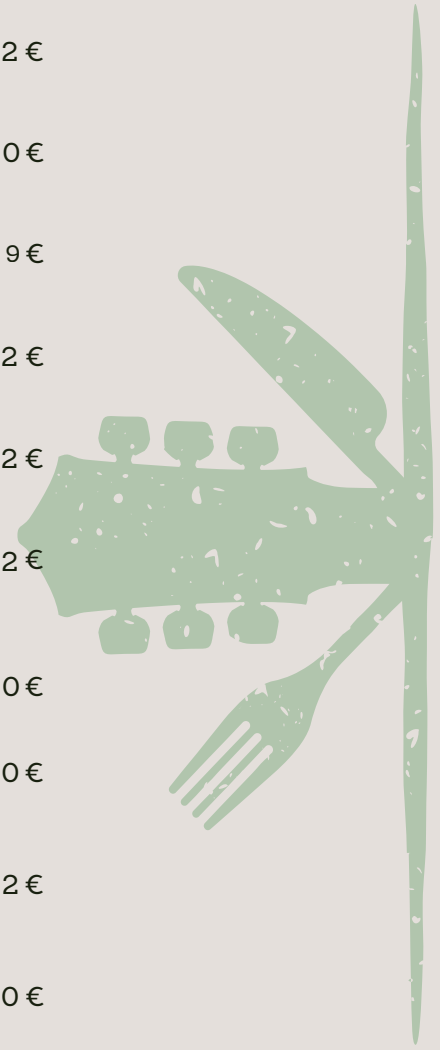
LA FAVOLA DEL PROVOLONE 10 €
Fior di latte, mortadella, petali di provolone di amatrice, olio EVO e basilico

QUASI PROVOLA E PEPE 10 €
Fior di latte, cacio cavallo affumicato, filetti di San Marzano DOP, pepe del Sichuan, olio EVO e basilico

OH PORCO VIOLA 12 €
Fior di latte, crema di patata viola, chips di patate viola, porchetta artigianale, ketchup giallo (NS produzione) e olio EVO

ULTRA COSACCA 10 €
S. Marzano stracotto, datterino confit, stravecchio di bruna alpina, olio EVO e polvere di basilico è

TRONCHETTO CLASSICO 15 €
Emmental, fior di latte, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano reggiano e olio EVO



Scontrino Alto

SCONTRINO ALTO NASCE COME IDEA IRONICA DI RACCONTARE LA FATICA E IL DURO LAVORO CHE NON TRASPARE, DIETRO A UNA RICERCA COSTANTE DI MATERIE DI NICCHIA E TENTATIVI DI TEST SPESSO USCITI MALE.

CONDIVIDILA CON 2/4 PERSONE

ARANCINO/A APERTO/A 15€
IN DOPPIA COTTURA FRITTA E AL FORNO
Ragù bolognese con pisellì, fonduta di stravecchio, croumble allo zafferano

PATANEGRA 20€
Base focaccia, battuto di pomodorini, Jamon de bellota, bocconcini di bufala, basilico e olio EVO

BELLA BRO' 15€
Fior di latte, crema di broccoli baresi, salsiccia rossa di Castelpoto, tarallo sbriciolato (NS produzione), stracciata di vaccino, olio EVO e basilico

PARMIGIANA ESPRESSIONISTA 15€
OMAGGIO ALLO CHEF ROBERTO DI PINTO
Polpa di melanzana affumicata, fior di latte, tartare di pomodorini con sesamo, chips di melanzane, crema di stravecchio di bruna alpina, basilico e olio EVO

MARGHERITA ALLA BRACE 15€
Crema di pomodorino grigliato, prosciutto crudo, pomodorini grigliati, burratina, olio alle erbe, timo e basilico

Fina Fina

ZERO CORNICIONE COME DA TRADIZIONE ROMANA, STESA SOTTILE AL MATTERELLO.

MARGHERITA FINA FINA 10€
Pomodoro S. Marzano, fior di latte, Olio EVO e basilico

AI FUNGHI 12€
Funghi porcini in crema, fior di latte, funghi cardoncelli spadellati, polvere di funghi trombetta, guanciale, olio EVO

FRIARIELLI E [illegible] PORCHETTA 12€
Crema di friarielli, provola affumicata, porchetta di NS produzione, mayo alla nduja, olio EVO

CACIO&PEPE&GUANCIALE 10€
Crema al pecorino romano, fior di latte, guanciale, pepe sarawak

ARRABBIATA, PER DAVVERO 12€
Salsa alla nduja, fior di latte, ventricina piccante, provolone del monaco, basilico e olio EVO

UN ALTERNATIVA AL CLASSICO

Alfonso Cappabianco

Panini

DOUBLE SMASH 15 €
doppio hamburger smash, doppio cheddar, doppio bacon, officina sauce

SMASHING PUMPKINS 15 €
Smash di salsiccia, zucca grigliata, provola, mayo alla nduja calabrese

PBJ 14 €
Hamburger, emmenthal, burro di arachidi, confettura ai frutti rossi e cipolla croccante

OFFICINA39 15 €
Hamburger con cuore di cheddar, bacon croccante, cipolla caramellata, cetriolini sott'aceto

OFFICINA39 BIG 18 €
Doppio hamburger, cheddar, bacon croccante, pomodoro cuor di bue, onion rings e insalata

VIENNESE 12 €
Hamburger, provola e patatine

GALLO CEDRONE 12 €
Filetti di pollo in panatura croccante, patatine e mayo

CHEESEBURGER 14 €
Hamburger, cheddar, bacon croccante, insalata e pomodoro

PORK 15 €
Pulled pork, provola, insalata coleslaw e salsa bbq

ESAGERATO 15 €
Hamburger, provola, bacon croccante, rucola, stracciata di vaccino, pomodoro secco, mayo e noci

SPQN 14 €
Porchetta artigianale, provola, friarielli napoletani e mayo

CHIANINA 15 €
Hamburger, lardo di colonnata, provola, cipolla caramellata e rucola

I NOSTRI HAMBURGER SONO DA 250GR DI PURA BONTÀ, CONDITI CON SALE E PEPE

Secondi Piatti

COTOLETTA DI POLLO (BIO) *con patatine*	12 €
BISTECCA DI POLLO *con verdure grigliate*	16 €
HAMBURGER *con verdure grigliate e patate al forno*	18 €
PULLED PORK *con patate al forno e coleslaw*	18 €
SMOKED RIBS al BBQ *con patate twister*	20 €
TAGLIATA DI BLACK ANGUS *300gr* *con patate al forno*	25 €

Insalate & Contorni

PATATE AL FORNO	4,5 €
VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE	8 €
INSALATA VERDE	4 €
OFFICINA39 *Petto di pollo, salsa yogurt, pomodorini confit, insalata verde, olio evo e pane tostato*	13 €

Birre alla Spina

VIP PILS

Birrificio: Forst
Colore: Giallo dorato
Stile: Pils

Dal gusto secco e fresco, che regala al palato una sensazione morbida e raffinata, con un profumo gradevole di cereale e luppolo e una schiuma compatta e finemente porosa, che ne preserva l'eleganza, fino all'ultimo sorso.
Gradi: 5,0%
CL.20 4€ CL.40 6,5€

FORST KRONEN

Birrificio: Forst
Colore: Giallo dorato
Stile: Lager

E' una birra speciale, dal sapore pieno e aromatico di malto, un colore giallo dorato e una leggera e fine nota di luppolo. Nel retrogusto si avverte una lieve fragranza erbacea che, unitamente ad un dolce ricordo sulle labbra, spinge irresistibilmente a riassaporarla

Gradi: 5,2%
CL.30 4,5€ CL.50 8€ L.1 14€

FORST HELLER BOCK

Birrificio: Forst
Colore: Oro carico
Stile: Helles Bock

Un' aroma deciso, ma elegante. Questa e l'inconfondibile armonia sprigionata da FORST Heller Bock. Gli intenditori riconosceranno la maturazione nella classica cantina delle birre doppio malto, tutti s'innamoreranno del gusto pieno e robusto, cosi come dell'aroma fruttato. .

Gradi: 7,5%
CL. 50 8€

FORST SIXTUS

Birrificio: Forst
Colore: Rossa
Stile: Doppel Bock
Gusto vellutato con marcato sentore di malto, con note calde di caramello tostato e speziato. Questa birra doppio malto deve il suo sapore caramellato, unico nel suo genere.
Gradi: 6,5%
CL. 20 4,5€ CL. 40 8€

Bibite

ACQUA MICROFILTRATA 1L* *Natuale/Frizzante*	2,5 €
ACQUA LEGGERA 0,75	3,5 €
ACQUA GAUDIANELLO 0,75	3,5 €
COCA COLA 33CL	2,5 €
COCA COLA 1L	6 €
COCA COLA ZERO 33CL	2,5 €
SPRITE 33CL	2,5 €
FANTA 33CL	2,5 €
ESTATHÈ PESCA/LIMONE	2,5 €
CALICE VINO ROSSO/BIANCO	4 €

*ACQUA MICROFILTRATA DM 25/2012
ACQUA POTABILE D.LSG 18/2023

Dolci

PANCHEESE 6 €
Panbrioche con crema cheesecake, pellecchiella del vesuovio e lamelle di mandorle tostate

PANE&NUTELLA 5 €
Pane al cacao con con nutella

BRIOCHE PANDORO 6 €
Omaggio a zioRocco
- *Cioccolato Dark*
- *Nocciola*
- *Pistacchio*
- *kinder*
- *Cioccolato bianco*

MINI PALE GOLOSE 7 €
Pizza in pala croccante con diverse basi e farciture
- *Base Caffè, mascarpone, scaglie di cioccolato 70% e riduzione di caffè*
- *Base cacao, ricotta dolce siciliana gocce di cioccolato, frutta candita e cannolo*

BABÀ NAPOLETANO 6 €
Con panna e frutti di bosco freschi

CHEESECAKE 5,5€
Cioccolato Dark/albicocca/fruttidibosco

TIRAMISÙ 5 €
Savoiardo francese, crema al mascarpone e cacao

MANDORLATO 6 €
semifreddo alla nocciola, cuore di cacao e mandorle pralinate

TRIS AL CIOCCOLATO 7 €
GLUTEN FREE-SENZA LATTOSIO

MANGO E COCCO 7 €
GLUTEN FREE-VEGAN

Rhum & grappe

DIPLOMATICO 8 €
reserva

DON PAPA 8 €
reserva

RON BARCELO 8 €
Imperial

BY THE DUTCH 10€
Smoked RHUM

NARDINI 5 €
Bianca/Barricata

BERTA 5 €
Invecchiata

Whisky

JACK DANIEL'S 6 €
Tennesse whiskey

BULLEIT BOURBON 8 €
Rentucky bourbon

KENTUCKY JACK 8 €
Kentucky bourbon

CLONAKILTY 10€
Irish double oak cask

TER LIGNUM FORST 10€
Triple wood cask aged

Amari & digestivi

LIMONCELLO	4 €
MELONCELLO	4 €
AMARI VARI	4 €
CAFFÈ (CIALDA)	1 €

Lista allergeni

GLUTINE -1
(cereali,grano,segale,orzo,avena,farro,kamut,inclusi ibridati derivati)

CROSTACEI E DERIVATI - 2
(marini e d'acqua dolce, gamberi, scampi, granchi e simili)

UOVA - 3
(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

PESCE E DERIVATI -4
(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

ARACHIDI E DERIVATI - 5
(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI - 6
(prodotti derivati come latte di soia ,tofu, spaghetti di soia e simili)

LATTE E DERIVATI - 7
(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8
(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù ,noci pecan, anacardi, pistacchi)

SEDANO E DERIVATI - 9
(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

SENAPE E DERIVATI - 10
(si può trovare nelle salse e nei condimenti ,specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11
(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12
(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2 -
usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

LUPINO E DERIVATI - 13
(presenti in cibi vegan sotto forma di:arrosti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14
(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

ALCUNI PRODOTTI FRESCHI DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME I PRODOTTI DELLA PESCA O CARNE SOMMINISTRATI CRUDI, VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 853/04 E REG. CE 853/04

ENTRA NEL MONDO
DELL'OFFICINA39, IL LUOGO
DOVE LA PASSIONE PER FOOD
SI ELEVA AD ARTE.
NASCE DALL INCESSANTE
RICERCA E SPERIMENTAZIONE
DELLE MATERIE PRIME E
ARTIGIANALI SPINTE DA UNA
PASSIONE PER IL CIBO LA
MUSICA E LA BIRRA DI QUALITÀ!

Benvenuto nelle nostre
Good Vibes

Coperto e servizio 2 euro
N.B. Tutti i prezzi sono espressi in
euro (€)

Pizza and Good Vibes

Officina39 officina__39