

Officina ADI Design Museum café

piatti caldi

Riso Artemide verdure di stagione, crescione piccante e salsa al curry verde (1)	10,00€
Lasagnetta ai carciofi*, pesto e crescione al basilico (2-4-5)	12,00€
Crema di verdure di stagione con orzo o farro, coriandolo fresco, crescione di prezzemolo e fiori di basilico (5-6)	10,00€
Hummus di ceci, pomodoro secco, focaccia calda e crescione di broccolo e rucola (5-6-7)	10,00€
Insalata tiepida d'anatra, frutta e verdura di stagione, crescione di borragine e basilico giapponese, salsa alle erbe aromatiche	12,00€

panini gourmet

Prosciutto cotto de Il Vallini , stracciatella di burrata di Andria, croccante di melanzane, polvere di oliva toscana DOP (chef Emanuele Vallini) (2-5)	10,00€
Brisaola Officina MA! , ricotta di capra mantecata, salsa ai mirtilli rossi leggermente affumicati, insalata iceberg (chef Stefano Masanti) (2-5)	10,00€
Salame de La Fiorida , scimudin, salsa di cipolle, lattuga e pomodoro (Chef Gianni Tarabini) (3-5)	9,00€
Culatello di Parma naturale Podere Cadassa con squacquerone, zucchine croccanti e finocchietto (chef Enrico Bergonzi) (3-5)	12,00€

pizze e focacce

Pizza al padellino* con burrata, datterini e basilico (2-5)	10,00€
Pizza al padellino* con salmone marinato e cime di rapa (2-5-8)	11,00€
Focaccia croccante con mortadella e pesto di pistacchio (2-4-5)	10,00€
Focaccia croccante con mozzarella di bufala, pomodoro fresco e battuto di pomodori secchi (2-5-9)	9,00€

insalate

Insalata Nizzarda (8-10-11)	12,00€
Insalata Cesar con pollo (5-11-12)	11,00€
Salmone marinato, insalata di solo foglie e semi tostati (2-8-9)	13,00€
Mozzarella di bufala, foglie e olio alle erbe aromatiche (2)	10,00€
Insalata di verdure miste	8,00€

hamburger

Salmone, zucchine marinate, pesto di basilico e crescione (3-4-5-6-8-9)	12,00€
Ceci e lenticchie, mughnuli selvatici*, maio di soia e crescioni (5-6-9)	10,00€
Super toast (3-5)	6,00€

taglieri

Tagliere di salumi	11,00€
Tagliere di formaggi di latte vaccino e capra (3)	12,00€
Tagliere di salumi e formaggi (3)	13,00€

pasticceria

Croissant mignon (2-5)	1,00€
Brioche vuota (2-5-10)	1,40€
Brioche marmellata (2-5-10)	1,50€
Brioche integrale (2-5-10)	1,40€
Pain au chocolate (2-4-5-10)	1,50€
Croissant (2-5-10)	1,40€
Crostata di albicocca (2-5-10)	3,80€
Torta della nonna (3-4-5-10)	3,80€
Cannolo con ricotta, granola pistacchio e scaglie cioccolato (2-4-5-10-11)	5,00€
Biscottini di frolla (2-5-10)	0,80€
Biscotti di frolla (2-5-10)	1,50€
Gelato in coppetta (2)	3,00€
Macedonia	5,00€
Macedonia con gelato (2)	6,00€
Caffè con gelato	1,80€
Affogato al caffè	4,00€

aperitivo

Siciliano: arancino e mozzarella in carrozza (2-5-9)	5,00€
Tagliere di salumi	5,00€
Tagliere di formaggi	6,00€
Tagliere di salumi e formaggi	8,00€
Pizza e focaccia (5)	5,00€
Full mood	10,00€

Allergeni:

1.Cumino e coriandolo - 2.Prodotti a base di latte - 3.Prodotti derivati dal latte - 4.Frutta a guscio - 5.Cereali - 6.Soia - 7.Sesamo - 8.Pesce - 9.Semi - 10.Uova
11.Anidride solforosa - 12.Senape

* prodotto gelo. In collaborazione con Koppertcress, Spirito Contadino, Valverde, Spumador

Officina ADI Design Museum café

bevande

Caffè espresso	1,10€
Caffè espresso deca	1,30€
Caffè freddo shakerato	3,00€
Caffè ginseng	1,30€
Caffè ginseng in tazza grande	1,60€
Caffè orzo	1,30€
Caffè orzo in tazza grande	1,60€
Caffè corretto	1,80€
Crema di caffè	3,00€
Cappuccino	1,40€
Cappuccino orzo	1,60€
Cappuccino di soia	1,60€
Marocchino	1,30€
Marocchino deca	1,40€
Macchiato	1,30€
Latte bianco	1,00€
Latte macchiato	1,40€
Latte macchiato orzo/deca	1,50€
Cioccolata in tazza	4,00€
Cioccolata con panna in tazza	5,00€
Tè classico	3,00€
Tè verde	3,00€
Tè ai frutti di bosco	3,00€
Birre	5,00€
Centrifuga	5,00€
Frullato	5,00€
Frappè	5,00€

Acqua naturale / gas in pet 50cl	1,50€
Acqua naturale / gas in vetro 75cl	3,00€
Acqua naturale / gas in vetro 50cl	2,50€
Coca Cola	3,00€
Spuma bianca	3,00€
Spuma nera	3,00€
Crodino/Sanbitter	3,50€
Limonata	3,00€
Aranciata	3,00€
Gazzosa	3,00€
Acqua Tonica	3,00€
Te al limone	3,00€
Te alla pesca	3,00€
Zenzero in spremuta di mela e limone	3,00€
Spremuta di melograno	3,00€
Spremuta di mirtillo	3,00€
Spremuta d'arancia	4,50€
Succo di pomodoro	3,00€

cocktail

Spritz	7,00€
Gin Tonic	7,00€
Americano	7,00€
Garibaldi	7,00€
Moscow Mule	7,00€
Mojito	7,00€
Negroni	7,00€
Analcico	5,00€

vini al calice

Calice Prosecco Doc	6,00€
Calice Prosecco Docg	8,00€
Calice Metodo Classico	8,00€
Calice Franciacorta	10,00€
Calice Champagne	12,00€
Calice rosso o bianco fermo	5,00€

vini in bottiglia

Bollicine

Prosecco Doc	12,00€
Prosecco Superiore di Valdobbiadene Docg Az Agricola Agostinetto	20,00€
Cartize Superiore di Valdobbiadene Docg Az Agricola Agostinetto	38,00€
Athesis Metodo Classico Alto Adige Brut Kettmeir	30,00€
Athesis Rosè Metodo Classico Brut Alto Adige Kettmeir	32,00€

Bianchi

Gewürztraminer Alto Adige DOC Kettmeir	25,00€
Sauvignon Veneto Igt Torresella	10,00€

Rossi

Pinot Nero Alto Adige Doc	24,00€
Sangiovese Maremma Toscana Doc	15,00€
Amaro Montenegro	4,00€
Fernet Branca	4,00€
Rum	6,00€
Grappa	4,50€



“Officina Design Café” vuole essere una food-experience all’interno del Museo Adi, grazie al coinvolgimento diretto dei soci dell’Associazione CHIC-Charming Italian Chef e a importanti partnership con eccellenze italiane del settore dell’enogastronomia. La proposta del menu, con una selezione accurata di prodotti da consumare in loco o da acquistare, pone grande attenzione all’impatto ambientale e alla salubrità. I piatti sono ideati dallo *chef Pier Giorgio Parini*, mentre i prodotti di panificazione e i lieviti sono forniti da: *Davide Fiorentini* per le brioche, le pizze padellino ed i biscotti, *Renato Bosco* per la focaccia croccante in teglia e *Tommaso Cannata* per le specialità siciliane e il pane.