

MENU' BOCCASCENA

Via Giovanni Gnifetti 45/a
28100 Novara

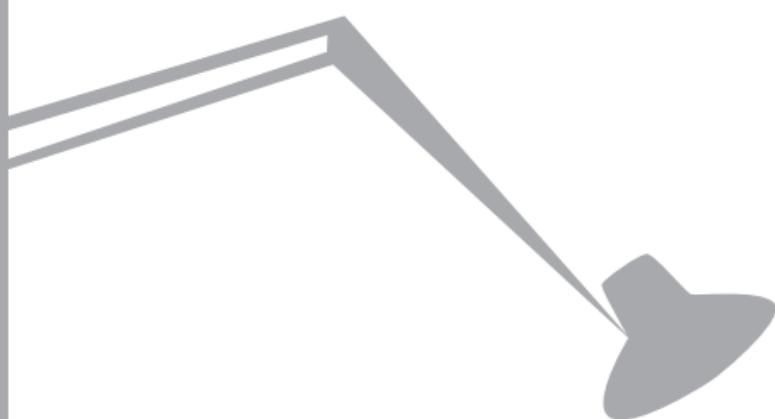
Tel: 0321/1640587

www.opificionovara.it
opi@opificionovara.it

#opificionovara

WiFi: Vodafone opiospiti
Password: opiospiti





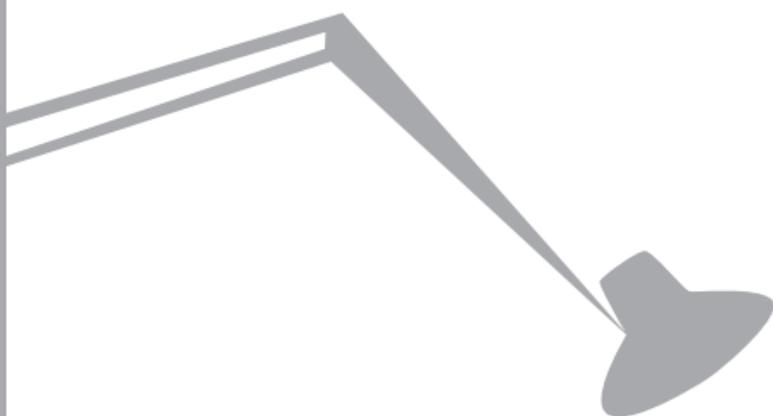
“Opificium”

per i latini
era il luogo di lavoro.
“Opus”-“ficiere”, manipolare o
trasformare l’opera,
crearla
partendo dalla materia prima.

Qui,
dove negli anni venti
nacque come OPIFICIO
una Premiata Cereria,
noi portiamo avanti
la tradizione:
lavoriamo la materia prima,
che sia in cucina,
o al banco del bar,
la trasformiamo in opera
cercando
di mettere tutto l’impegno,
la capacità e
l’ingrediente che più ci piace:

la Passione



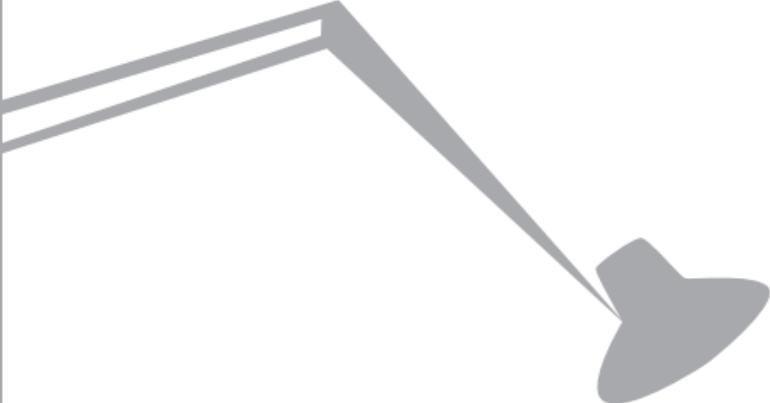


“I Rubin”

Al Rubin l'è mia

da chi l'ha fai
ma da chi's la mangia





Aperitivo in Opificio

DALLE ORE 18 ALLE 21
nell'area Boccascena,

puoi accompagnare il tuo Drink,
vino o birra
con il nostro aperitivo



I RUBIN

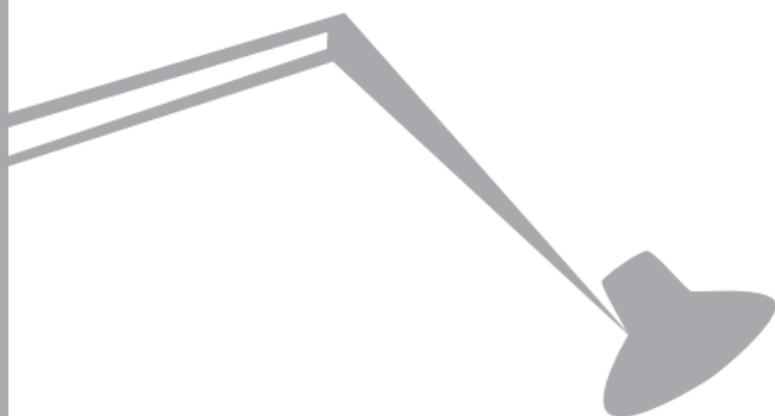
(3 euro a persona)

Stuzzichini ogni sera diversi,
preparati al momento
e fatti a mano.

E se hai ancora appetito

guarda la nostra proposta
di stuzzichini e menù
BISTROT





IL MENU'

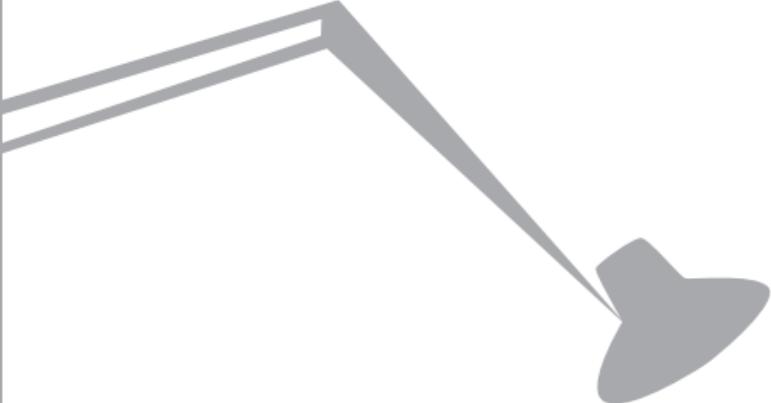
in area Boccascena

DALLE ORE 12,00 ALLE 14,30
DALLE 19,00 ALLE 22,30



Alcuni prodotti potrebbero essere “abbattuti”
Se soffri di allergie od intolleranze alimentari
segnalalo al nostro personale
che saprà metterti nella condizione
di evitare i generi che contengono prodotti
ai quali sei allergico o intollerante





Stuzzichini, Carboidrati e Piatti Forti

Cruda di Fassona e
fondutina di caprino Lucano
€ 10

Vellutata di carciofi e
baklava di cicoria
€ 10

Prosciutto cotto "1960" alla griglia,
purea di patate e mostarda di cachi
€ 12

Orzotto risottato, asparagi,
bottarga e caciocavallo di bufala
€ 13

Fettuccine di grano arso, cime di rapa,
pancetta e crema all' uovo
€ 14

Pansotti Genovesi con pecorino,
mele e radicchio
€ 13

Calamaro ripieno alla Napoletana e
pizza di scarola
€ 17

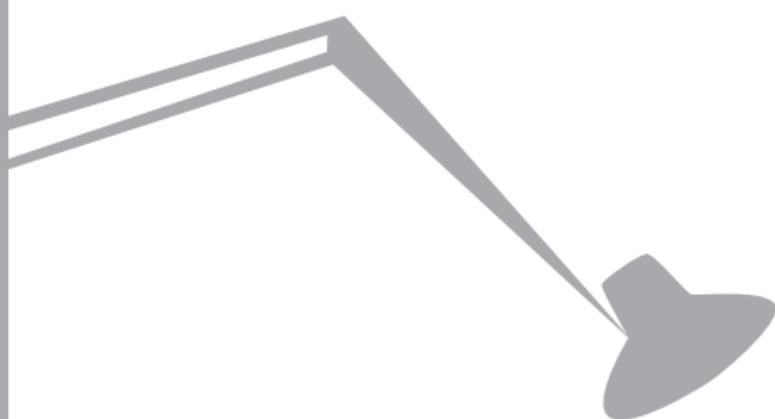
Friciulin di maiale, spinaci e
cavolo viola
€ 15

Taco con costine sfilacciate e
salsa al ginepro
€ 15

Filetti di acciughe "Codesa Sel. Oro",
pan brioche e burro montato
€ 18

Selezione di formaggi
"Il Carretto di Giuseppe Bocchio"
e composta
€ 16

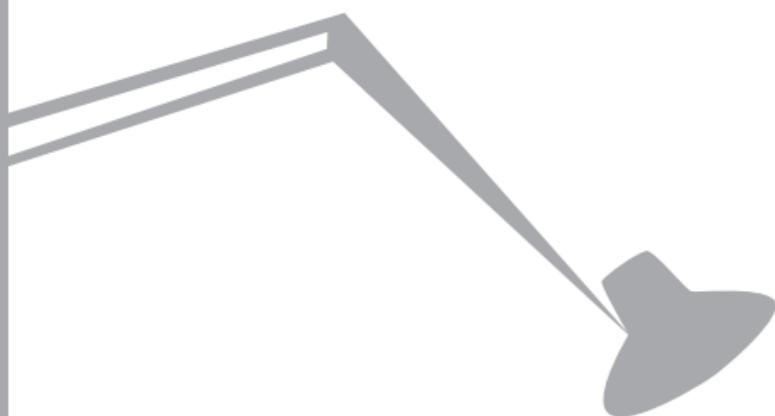




LE BIRRE

in collaborazione con
il birrificio
artigianale:





Chi beve birra HA Ragione
Birrerificio Diciotto Zero Uno

Piccola € 4

Media € 6

Grun Kolsch

4,8%

GUSTO:

bilanciato, leggero,
scorrevole

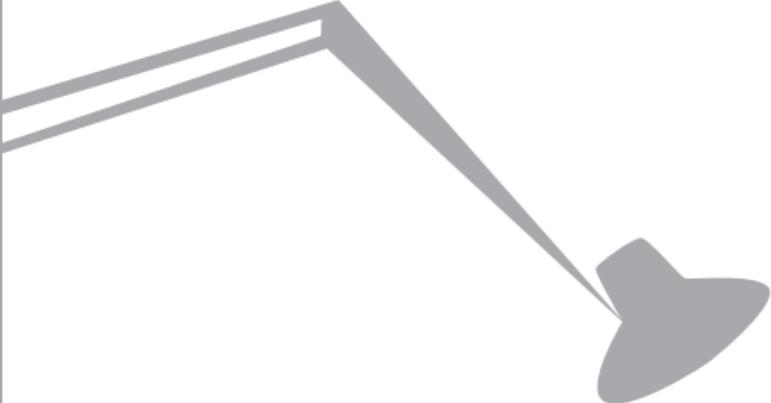
Granata Dark Strong Ale

7,5%

GUSTO:

succulento, caramello,
lievemente tostato





Bere in Opificio

Cosa potrei bere?

Più o meno la domanda
che ci facciamo
ogni volta che ci sediamo
al banco di un bar
con la voglia di gustarci
un buon drink.

Da qui siamo partiti
per stilare la carta drink.
Abbiamo deciso di abbandonare
i classici menù bar,
per come siamo fatti noi,
per come noi
viviamo la passione
in quello che facciamo
era necessario creare un filo diretto,
un contatto.

Ecco perchè questa scelta.

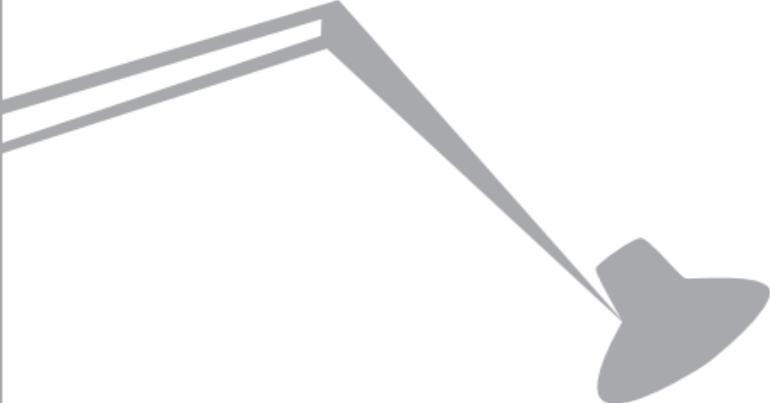
I drink sono raccontati,
non più spiegati,
devono trasmettere la loro personalità.
Non sarai tu a scegliere il drink,
ma sarà lui a scegliere te.

Troverete alcuni classici,
alcune rivisitazioni,
alcuni creati e pensati
nelle notti in Opificio.

Tutto esattamente nel nostro stile.

Se non trovi quello che fa per te
però nessun problema ...
vieni al banco a scoprire gli "special"
oppure ci siamo noi a consigliarti
e a proporti qualcosa
fatto su misura per te !





Gin & Tonic

Il Gin Tonic ormai
è diventato un' icona del bere
e ognuno di noi
lo interpreta a proprio modo.

Con queste poche righe
vi spieghiamo

come lo intendiamo noi.

Ogni Gin ha le sue note distintive,
frutto di distillazioni o infusioni

e queste

lo caratterizzano nel gusto.

L' aggiunta di ogni altro elemento
andrebbe a compromettere
questo equilibrio.

Per questo motivo

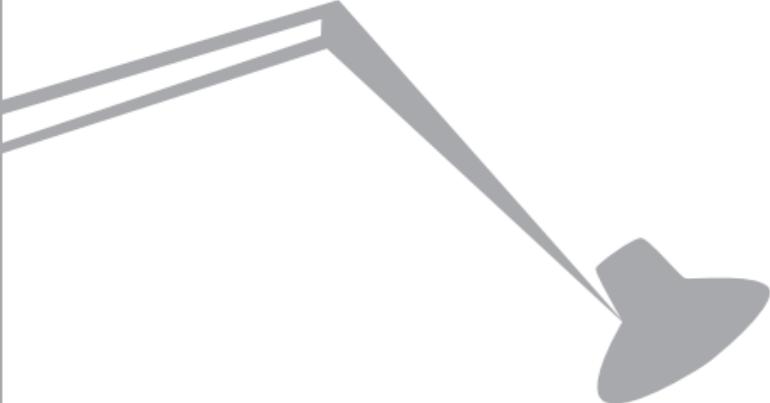
per noi

il Gin Tonic è essenzialità:

Gin, Tonic e ghiaccio.

€ 8/10/12





Twistando i grandi classici

Americano in Opificio  € 6
Campari, Chartreuse giallo,
Mandarinata

In fumo  € 7
Campari, Vermouth Rosso, Spumante Rosè,
Polvere di cenere

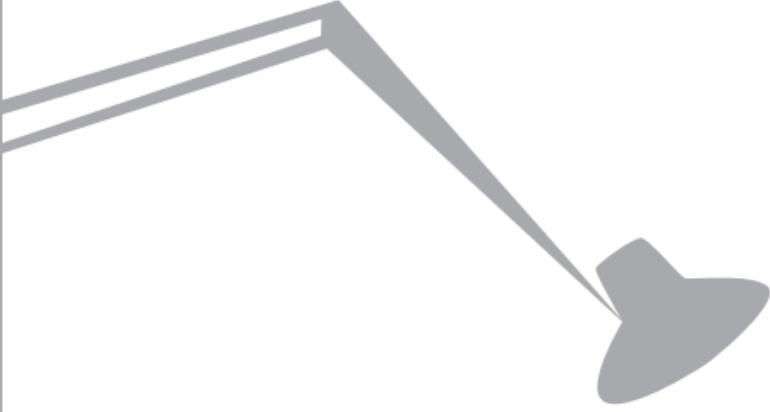
Contro il logorio
della vita moderna  € 6
Campari, Vermouth Bianco, Cynar, Soda

Sudamericano  € 6
Campari, Vermouth Montanaro Rosso,
Rum Scuro, Polvere di cacao

La perfezione
sta nella via di mezzo

Caipirinha da camino  € 6
Cachaca, Succo d' arancia, Sciroppo di
cannella, Bitter al limone





Caffè corretto 🍸 € 7

Vodka, Liquore al caffè, Liquore alla Vaniglia, Caffè, zucchero

Cosmopolita(n) 🍸 € 7

Vodka, Italicus, Lime, Succo di Mirtillo

Drambuie & Sour 🍷 € 6

Drambuie, Lime, Miele

Opi mule 🍷 € 7

Gin, limoncello, Lime, Ginger beer



Breve ma Intenso

Margarita di contrabbando 🍸 € 7

Mezcal, lime, triple sec, liquore al peperoncino

Pisco Sour della regina 🍸 € 7

Pisco, lime, zucchero, Ti+

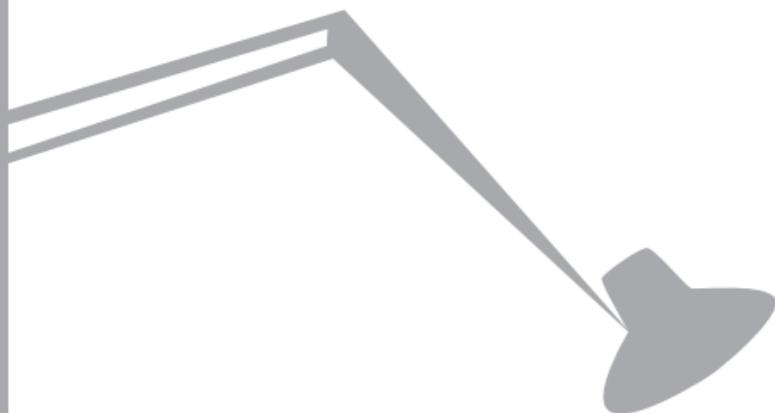
Dai!!Chi?? 🍸 € 6

Rum scuro, lime, di Saronno, zucchero

Dolce peccato 🍸 € 7

Rye Whiskey, Frangelico, bitter al cioccolato





Long Drink for a Long Night

Italian Ice Tea 🍹 € 8
Campari, Aperol, Vermouth Rosso,
Rabarbaro Zucca,
Limone, Chinotto

Peru' Libre 🍸 € 6
Pisco, Limone, Ginger ale

Smoky Mary 🍸 € 7
Tequila, Limone, Tabasco, Sale, Pepe,
Salsa BBQ e Worchestershire,
Succo di pomodoro

Sidro and Tonic 🍸 € 6
Sidro di mele, Acqua Tonica



I cocktail proposti
NON ti incuriosiscono?
Vuoi avere un cocktail tutto TUO
e personalizzato?
Li hai già assaggiati Tutti
e vorresti qualcosa di nuovo?
Dai uno sguardo
alla proposta del banco
che cambia ogni settimana,
oppure
combina i nostri ingredienti
per creare nuovi drink rivisitati
o con prodotti premium





OPIFICIO
— *Cucina e Bottega* —