

OPIFICIO

Est. 2013

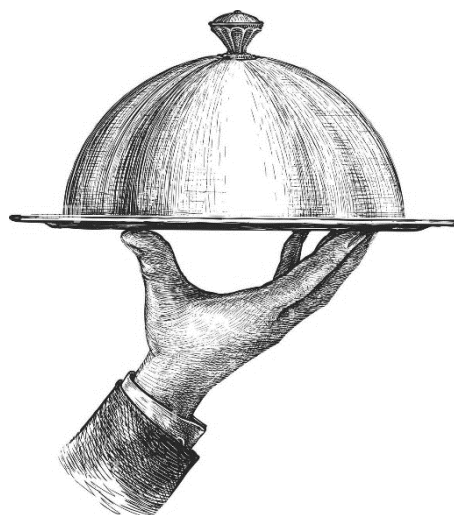
BERE E MANGIARE

MICHELIN 2025

"Correva l'anno 2013, quando Mattia decise di intraprendere la professione dell' "OSTE", prendendo il timone del vecchio pub proprio in centro a Noventa Padovana.

Nel 2019, dopo un lungo percorso di ricerca enogastronomica e un importante restauro, nasce
"OPIFICIO - Bere e Mangiare"

Benvenuti all'Opificio: PRIMAVERA '25



"Quelli che hanno qualcosa da dire veramente, non parlano."
A.C

In sala: Mattia, Alex, Eva, Daniel, Arianna

In Cucina: Chef Daniele, Alessandro, Alberto, Michela, Marina, Faruk

LE DEGUSTAZIONI

Tutti i menù degustazione sono da intendersi serviti UGUALI per L'INTERO TAVOLO.

Terra

"Un percorso di terra a 5 portate"

- ❖ TARTARE DI MANZO km0 60gg
- ❖ RAVIOLO ANGUS, ORTICA, ASPARAGI, DEMIGLACE
- ❖ WELLINGTON DI MAIALINO IBERICO E CARCIOFI
 - ❖ SORBETTINO
 - ❖ CHEESECAKE DELL'OPIFICIO

5 portate 70€

4 calici abbinamento 38€

Mare

"Un percorso di mare a 5 portate"

- ❖ SAN PIETRO
- ❖ RISOTTO CACIO, PEPE, MAZZANCOLLA, LIME
- ❖ ROMBO, MANDORLA, RICCI, AGRETTI
 - ❖ SORBETTINO
 - ❖ CHEESECAKE DELL'OPIFICIO

5 portate 70€

4 calici abbinamento 38€



LE DEGUSTAZIONI

Tutti i menù degustazione sono da intendersi serviti UGUALI per L'INTERO TAVOLO.

Orto

"Un percorso vegetariano a 5 portate"

- ❖ L'OVETTO POCHE'
- ❖ RISI, BISI E STRACCHINO
- ❖ ROMA NUN FA' LA STUPIDA STASERA
 - ❖ SORBETTINO
- ❖ VORREI ESSERE UN TIRAMISU'

5 portate 70€

4 calici abbinamento 38€


Ibrida

"Un percorso che unisce terra e mare a 7 portate"

- ❖ FOIE GRAS, RABARBARO E LAMPONE
- ❖ TRIPPA & RICCIO MI CI FICCO!
 - ❖ RISI, BISI E STRACCHINO
- ❖ RAVIOLI ALL'ASTICE E WAGYU
- ❖ LA MILANESE IMBRUTTITA
 - ❖ SORBETTINO
 - ❖ ZUPPA INGLESE

7 portate 100€

6 calici e beverage in abbinamento 60€



LA CARTA

È richiesta l'ordinazione minima di almeno due piatti per persona

L'Alba

SAN PIETRO

carpaccio di San Pietro del mar Adriatico₍₄₎, caviale di storione bianco₍₄₎, erba cipollina, fumetto montato_(4,9), cedro, cipolla rossa agrodolce
26

TARTARE DI MANZO km0 60 giorni

crostone_(1,11), capperi, taggiasche, senape in grani₍₁₀₎, maio tasty_(1,3,4,10,12)
a. 22 s. 35

TRIPPA & RICCIO MI CI FICCO!

trippa fritta_(1,9), tavolozza peperoni gialli e rossi senza pelle, ricci di mare e lime₍₁₄₎, mandorla_(7,8)
22

UN VENETO A TOKYO (INVENZIONE OPIFICIO)

sopressa di Wagyu JAPPO e maialino nero, la nostra Giardiniera Agrodolce, polentina fritta
22

VOVI E SPARASI ed. 2025

asparagi bianchi e verdi cotti e crudi, bavarese al parmigiano_(3,7), caviale di albume₍₃₎, tuorlo zero cremoso₍₃₎, meringa salata₍₃₎
22

FOIE GRAS au TORCHON

foie gras cotto nel Sauternes_(7,12), confettura di rabarbaro e lampone, rabarbaro al bitter, pane al latte al lampone_(1,3,7), accompagnato dal bitter al rabarbaro₍₁₂₎
28

Il Giorno

CANTABRICO, BURRO, LIMONE, RIBES

Pacchero₍₁₎, acciughe Cantabriche_(7,4), burro affumicato₍₇₎, pane crispy_(1,11), polvere di limone e ribes
22

GNOCCHI ALL'OCA, MIRTILLO, ORTICHE

gnocchi di patata ripieni d' oca_(1,3,7,9), mirtilli, olivello spinoso, ortiche
25

RAVIOLI ALL'ASTICE E WAGYU

ravioli ripieni d'astice_(1,2,3) beurre Blanc_(7,12), aria di bisque_(2,9), shiso, guanciale di Wagyu JAPPO
28

VRISI, BISI E STRACCHINO

Riso grezzo carnaroli, mousse di piselli₍₁₎, piselli, menta, lo Stracchino di Ferdy₍₇₎
25

LA CARTA

È richiesta l'ordinazione minima di almeno due piatti per persona

La Notte

LA NOSTRA SELEZIONE DI CRUDO DI MARE*_(2,4,14)

tartare di tonno rosso Ikejime, capasanta e mazzancolla nostrana, ricciola, ostrica, gambero di Mazara del Vallo, scampi Porcupine, salmone norvegese affumicato da noi

48 + CUCCHIAINO DI CAVIALE +7,50

SOGLIOLA

sogliola cbt_(4,6,9), cremoso di mare al miso, _(4,6,9), agretti, millefoglie di patata₍₇₎, sfoglie di patata viola e arancione_(1,7), smashed potatoes₍₇₎

35

WELLINGTON DI MAIALINO IBERICO

filetto di maialino iberico cotto in crosta_(1,3,7), rosole, menta, speck cotto, servito con crema di carciofi e senape₍₁₀₎, carciofi, demiglacé blanquette di maialino_(7,9)

38

WAGYU DI PRIMAVERA _(c.a. 130gr)

Wagyu Japponese Juku, asparagi cotti e crudi, fondo bruno al sesamo_(9,11)

78

LA MILANESE IMBRUTTITA

carrè di vitello panato_(1,3,7), stracotto di vitello₍₉₎, salsa BBQ homemade_(1,4), chimichurri, pomodorini confit, purè fumé₍₇₎, maio allo zafferano₍₃₎

40

✓ ROMA NUN FA' LA STUPIDA STASERA_{(1)...}

carciofo alla Giudica, gelato al finocchio tostato, crumble allo zafferano, crema di cannellini₍₉₎

25

Le Selezioni di Mattia

Selezioniamo i migliori tagli in base alla disponibilità: Costata - Ribeye - Fiorentina - Filetto

BBQ 131 BURGER

il nostro pane buns artigianale_(1,7), burger manzo, formaggio₍₇₎, lattuga, pomodoro, bacon croccante, salsa bbq_(1,3,5,7,10)

22 *PROVALO CON IL BURGER DI WAGYU JAPPO 40

TAGLIATA DI SORANA

28

BLACK SELEZIONE OPIFICIO

Irlanda, Frollatura dry aged almeno 60gg, marezzata e succulenta

10-12€/etto FILETTO RISERVA 25€/etto

WAGYU ORIGINALE GIAPPONESE

Giappone - Giappone, 24 mesi. Frollatura wet aged 21 giorni

55€/etto

I Contorni di Stagione

chips/ giardiniera/ purè fumé/ asparagi cotti e crudi / carciofino fritto o grigliato/ hummus di ceci_(6,11)

7,50

OPIFICIO

Est. 2013

BERE E MANGIARE

LEGENDA ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, FARRO, GRANO KHORASAN, SEGALE, ORZO, AVENA)
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
8. FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND)
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SE IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO)
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI

IL PESCE, E I CROSTACEI, QUAL ORA FOSSERO ACQUISTATI FRESCHI, SARANNO SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA TRAMITE CONGELAMENTO IN CONFORMITA' ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 1'.

IN ASSENZA DI PRODOTTI FRESCHI, POTREBBERO ESSERE UTILIZZATI INGREDIENTI CONGELATI O SURGELATI.

LE AGGIUNTE, COMPORTANO UN AUMENTO VARIABILE DA € 0,50 A € 5 RISPETTO AL PREZZO DI LISTINO

OGNI SOTTRAZIONE AGLI INGREDIENTI DI UN PIATTO, NON COMPORTA LA RIDUZIONE DEL PREZZO DELLO STESSO.