

★ MENU DI ★
109 OFFICINE



**BENVENUTI
SCIUPATELLI**

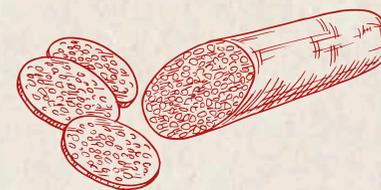


Benvenuto a 109 Officine, un concept restaurant Calabro che supera i confini dell'ordinario e ti trasporta in un mondo dove troverai tutto quello che il tuo cuore desidera, tutto in un unico posto. Un'esperienza culinaria indimenticabile, offrendo le varie officine quali braceria, ristorante, pizzeria, enoteca, caffetteria, lounge bar e self-restaurant.

SEGUICI SUI SOCIAL E TAGGACI   

PER INIZIARE A CONDIVIDERE

Perfetti per dare inizio alla convivialità, i nostri crudi, stuzzichi e taglieri sono pensati per essere condivisi e gustati insieme, esplorando sapori autentici e abbinamenti creativi.



I CRUDI

I 7 Peccati Capitali: Tartare di Fassona con 7 abbinamenti creativi dello chef - € 22,00

Carpaccio di Fassona tagliato al coltello, crema di rucola, parmigiano reggiano e nocciole - € 18,00

Tartare di Fassona con sale Maldon, pepe al mulinello e olio EVO - € 18,00

Tartufo in aggiunta al grammo: prezzo secondo quotazione

STUZZICHI DA CONDIVIDERE

Crostino Sud: Pane casareccio, tartare di fassona, burrata e lime - € 12,00

Bombetta di Suino Nero con salsa chimichurri e chips di patate - € 12,00

Crostini con Porcini, Provola Silana e Miele - € 12,00

Tacos all'Italiana: Sfilacci di suino, yogurt di bufala, cipolla rossa caramellata e arachidi - € 10,00

Calamaro Fritto con misticanza e salsa teriyaki - € 16,00

Burratina con acciughe selezionate e limone candito - € 10,00

La Silana IGP 109 croccante con fiocchi di Sale Maldon - € 4,50

Polpetta di Polpo e Jamon Serrano - € 12,00

Polpetta di Carne Lametina (6 pezzi) unica e inimitabile - € 8,00

Gambero Croccante in crosta di nocciole e salsa piccante 109 - € 16,00

I TAGLIERI

Ruba Cuori: Capocollo, pancetta tesa, salsiccia alla cipolla di Tropea, primo sale (caprino), caciocavallo, pecorino stagionato, blu di bufala - € 25,00 per 2 persone / € 15,00 per 1 persona

Jamon: Prosciutto iberico top class Jamon Casalba de Bellota, mozzarella di bufala e meloncino - € 25,00

Tagliere Granatore Bufalino: Burroso, gran bufala, caciotta e fresco di bufala - € 25,00 per 2 persone / € 15,00 per 1 persona

LE UNICHE

Insalate fresche e ricche di sapore, create per chi cerca leggerezza e gusto autentico.



Cesar 109: Pollo CBT, lattuga, senape, salsa Worcestershire, limone, bacon, grana padano e crostini - € 12,00

La 109: Radicchio, finocchi, noci, arancia e feta - € 10,00

IL NOSTRO PANE: UN CAPOLAVORO DI QUALITÀ

Noi di **109 Officine** crediamo che il **pane** non sia solo un semplice accompagnamento, ma una vera espressione della nostra passione per la qualità e l'artigianalità. Ogni giorno, la nostra **brigata** prepara il pane direttamente in casa, utilizzando esclusivamente farine macinate a pietra di altissima qualità del **Molino laquone**. Le farine macinate a pietra conservano tutte le proprietà del chicco, regalando al nostro pane un sapore autentico e una consistenza unica.

Il nostro processo inizia con la preparazione del **prefermento biga**, fatto con cura il giorno prima. Questo metodo tradizionale permette di sviluppare aromi complessi e una struttura perfetta, donando al pane una fragranza irresistibile e una leggerezza che si scioglie in bocca. Al mattino, l'impasto viene lavorato con attenzione, rispettando i tempi di lievitazione naturale, fondamentali per garantire una morbidezza straordinaria e una crosta croccante.

Ogni pagnotta racconta la nostra dedizione: dal momento in cui mescoliamo le farine fino a quando il pane esce dal forno, ancora caldo e profumato. Questo impegno ci consente di portare in tavola un prodotto che profuma di casa e tradizione, perfetto per esaltare ogni piatto del nostro menù.

Per noi, fare il **pane in casa** non è solo una scelta, ma una dichiarazione d'amore per la cucina artigianale e per la genuinità. Ogni fetta è il risultato di un lavoro attento e rispettoso della materia prima, per offrirti un'esperienza di gusto unica.



**PRIMI & PANINI
DI 109**



I PRIMI

Le nostre paste fresche sono fatte in casa 109 o accuratamente selezionate per voi dai migliori pastifici calabresi, per portare in tavola autenticità e sapore.

Tonnarello del 109:

Tonnarello fresco con crema di cacio e pepe e tartare di fassona
€ 16,00

Calamarata:

Calamarata con calamaretti, broccolo e pane tostato al limone
€ 16,00

Spaghetti al datterino:

Spaghetti con datterino rosso e basilico
€ 12,00

Zuppa del 109:

Fagioli borlotti bio, verdure di campo e peperone crusco
€ 10,00

Tartufo in aggiunta al grammo: prezzo secondo quotazione



I PANINI

I nostri buns, panini fatti in casa 109 con cura, sono pensati per darti il massimo del gusto e dell'autenticità in ogni morso.

Otto-Kraus:

Buns fatti in casa 109, hamburger di manzo 180 gr, formaggio cheddar, pomodoro, anello di cipolla, lattuga julienne e salsa burger
€ 14,00

Chicken:

Buns fatti in casa 109, pollo panato ai cornflakes, rucola, bacon croccante, pomodoro cuore di bue e mayo al balsamico
€ 12,00

Scilla:

Buns fatti in casa 109, spada arrosto, cicoria saltata, pomodoro secco e provola silana
€ 14,00

Mexican Burger:

Buns fatti in casa 109, Hamburger di manzo 180 gr, guacamole, formaggio fresco, salsa piccante, lattuga e pomodoro
€ 14,00

Il Green:

Buns fatti in casa 109, porcini trifolati, patate arrosto, frittatina e fonduta di cacio
€ 12,00



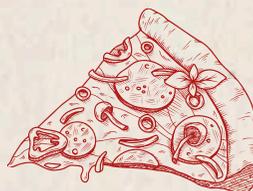
LE PIZZE DI 109



IL NOSTRO IMPASTO

Il nostro impasto è il risultato di un'attenta selezione di farine macinate a pietra di tipo 1 e 0, lavorate con maestria per ottenere una morbidezza unica.

Con un'idratazione al 70%, garantisce una consistenza perfetta e un profumo che racconta tutta l'autenticità della tradizione artigianale, rendendo ogni pizza un'esperienza di gusto inimitabile.



LE SPECIALI

Polpo d'Amare

Mozzarella fior di latte, tentacoli di polpo grigliato, feta, pomodorini confit e basilico fritto - € 14

Focaccia 109

Crudo di Parma 30 mesi, straciatella e tartufo - € 15

Oca Golosa

Mozzarella fior di latte, speck d'oca, confettura di fichi alla senape, lime, gorgonzola blu di bufala e basilico - € 15

Tartufar

Mozzarella fior di latte, tartare di fassona, nocciole, mousse di straciatella, tartufo e basilico - € 15

Josper

Mozzarella fior di latte, salsiccia fresca e patate Josper - € 12

Gran Fassona

Mozzarella fior di latte, tagliata di fassona, rucola, scaglie di grana e riduzione di aceto balsamico - € 14

Nutellosa

Nutella e zucchero a velo - € 12

LE CLASSICHE

Margherita

Mozzarella fior di latte, basilico fresco e origano calabrese - € 7

Marinara 109

Polpa di pomodoro migliarese, aglio rosa e origano - € 7

Bufala

Polpa di pomodoro migliarese, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, basilico fresco e origano calabrese - € 10

Feliciana

Polpa di pomodoro migliarese, mozzarella fior di latte, wurstel e patatine - € 10

Aliciana

Polpa di pomodoro migliarese, alici e frutti di capperi - € 8

Calabrese

Polpa di pomodoro migliarese, mozzarella fior di latte, olive nere, soppressata stagionata e basilico - € 10

Capricciosa

Polpa di pomodoro migliarese, mozzarella fior di latte, salsiccia stagionata, prosciutto cotto, carciofi e funghi finferli - € 12

Don Pippo

Polpa di pomodoro migliarese, mozzarella fior di latte, filetti di tonno Callipo, cipolla agrodolce, capperi e basilico - € 13

Nduja

Polpa di pomodoro migliarese, mozzarella fior di latte, nduja di Spilinga, ricotta affumicata e basilico - € 12

4 Formaggi Granatore

Mozzarella fior di latte, burroso, gran bufala, caciotta e fresco di bufala - € 14

Rucolona

Mozzarella fior di latte, rucola, crudo, grana, pomodorini e basilico - € 12

Vegetariana

Mozzarella fior di latte, crema di zucca, porcini, rosmarino secco, parmigiano e peperone crusco - € 12

Mortazza

Mozzarella fior di latte, pesto di pistacchio e mortadella calabrese - € 12

CARNE DI 109

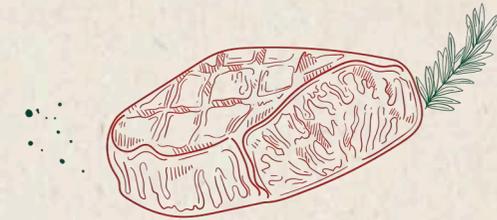
LE NOSTRE CARNI ALLO JOSPER

Le nostre carni, selezionate dai migliori allevamenti in tutto il mondo, sono cotte nel Josper, una speciale griglia a carbone che combina forno e griglia, donando alle carni una consistenza succulenta e un sapore affumicato intenso.

Scegli il grado di cottura che preferisci tra al **sangue**, **media** o **ben cotta**.

Ogni piatto è servito con un contorno a scelta tra **patate al forno** o **verdure di stagione**.

Se desideri un tocco extra di autentico gusto, aggiungi il **Tartufo** (prezzo secondo quotazione).



I PIÙ AMATI DAI VERI SCIUPATI

Grigliata Mista (per 1 persona) - € 20,00: una selezione di salsiccia, costina di maiale, costina di agnello, pollo e vitello.

Grigliata Mista (per 2 persone) - € 30,00: una selezione generosa di salsiccia, costina di maiale, costina di agnello, pollo e vitello; ideale da condividere.

Polletto Croccante disossato - € 14,00: saporito e croccante, perfettamente cotto nel Josper.

TAGLI LOCALI E SAPORI DI CALABRIA

Costata di Suino Nero di Calabria - € 4,50 /100 g: carne mazzata e saporita, tipica del suino nero calabrese.

Costine di Maialino Nero d'Aspromonte - € 13,00: sapore ricco e autentico, proveniente dai monti calabresi.

Costata di Podolica Aspromonte - € 8,00 /100 g: carne robusta e aromatica di razza locale.

TRADIZIONI ITALIANE

Costata di Fassona Piemontese - € 8,00 /100 g: taglio pregiato, noto per la tenerezza e il gusto delicato.

Florentina di Chianina IGP - € 7,00 /100 g: celebre carne toscana, sapore deciso e alta qualità.

Costata di Marchigiana - € 6,00 /100 g: carne tenera e succulenta della tradizione marchigiana.

SELEZIONE EUROPEA

Wagyu Bavarese - € 13,00 /100 g: sapore intenso e burroso, con una mazzatura tipica del wagyu.

Rubia Gallega IGP - € 10,00 /100 g: carne galiziana, ricca e succulenta, con note di erbe aromatiche.

Sashi Finlandese - € 6,00 /100 g: carne tenera e saporita, famosa per il suo grasso delicato.

Manza rossa dei Fiordi - € 7,50 /100 g: carne nordica, sapore unico e lieve dolcezza.

Manza mora del Baltico - € 6,00 /100g : carne dal gusto deciso e morbido, apprezzata per la sua naturale succosità.

Costata di Charra - € 9,00 /100 g: carne spagnola di alta qualità, sapore robusto.

Costata di Retinta - € 9,00 /100 g: carne iberica, con sapore pieno e deciso.

Costata La Vaca Grande - € 9,00 /100 g: taglio grande e succulento, dal gusto autentico e rustico.

Costata La Vaca Veja del Sol - € 8,00 /100 g: carne spagnola di mucca matura, con un sapore intenso e profondo, unico nel suo genere.

Costata Carima - € 8,50 /100 g: carne saporita e succulenta, famosa per la sua consistenza tenera e il gusto robusto.

Suino Iberico - € 8,00 /100 g: una carne nota per la sua mazzatura ricca e il sapore intenso di nocciola.



SPECIALITÀ DEL MONDO

Filetto di Fassona Piemontese - € 12,00 /100 g: carne tenera e delicata, caratteristica piemontese.

Filetto di Scottona - € 11,50 /100 g: carne giovane e tenera, succosa e saporita.

Filetto di Angus Americano - € 9,50 /100 g: noto per il sapore pieno e la consistenza morbida.

Filetto di Manzetta Prussiana - € 11,00 /100 g: carne tenera e delicata, con una marezzatura equilibrata.

Entrecote di Angus Canadese - € 11,00 /100 g: carne succulenta con un ricco retrogusto (porzione minima 250 g).

Entrecote di Bisonte Canadese - € 13,00 /100 g: sapore robusto e selvatico, tipico della tradizione nordamericana.

Entrecote di Angus America - € 8,50 /100 g: carne succulenta con un retrogusto intenso.

Tagliata di Wagyu Japan - € 30,00 /100 g: carne lussuosa, estremamente tenera e marezzata.

Tagliata di Black Angus America - € 25,00 (250 g circa): sapore intenso e burroso, dalla consistenza eccezionale.

Tagliata di Fassona Piemontese - € 24,00 (250 g circa): taglio italiano con una morbidezza inconfondibile.

Tagliata di Rubia Gallega Picanha - € 24,00 (250 g circa): taglio galiziano, sapore profondo e delicatamente affumicato.

Tagliata di Manzetta Prussiana - € 25,00 (250 g circa): sapore delicato e tenero, con venature di grasso per un gusto intenso.

Tomahawk Canada - € 11,00 /100 g: sapore ricco e intenso, presentato con osso per maggiore succosità.

Tomahawk Angus Irlanda - € 6,00 /100 g: carne tenera e corposa, tipica della tradizione irlandese.

T-bone Canada - € 11,00 /100 g: taglio doppio con osso, sapore pieno e robusto.

Costata di Manzetta Prussiana - € 6,00 /100 g: carne succulenta e saporita, con una marezzatura caratteristica.

Costata di Optimum Tamaco - € 8,00 /100 g: carne tenera con una struttura marmorea unica.

Costata di Black Angus - € 9,00 /100 g: sapore intenso, consistenza morbida e succulenta.

Costata di Bisonte Canadese - € 13,00 /100 g: taglio robusto, dal sapore intenso e selvatico.

Costata di Kiroi Shibò I Crù - € 9,50 /100 g: carne di alta qualità, con marezzatura caratteristica.

Costata Jersey - € 8,00 /100 g: taglio dalla consistenza tenera e succulenta.

Costolette di Agnello Irlandese - € 14,00: sapore ricco e delicatamente affumicato.

CONTORNI EXTRA

Verdura grigliata o saltata - € 5,00

Patate 109 silane al Josper - € 5,00



I DOLCI DI 109



I NOSTRI DOLCI

Ogni dolce è una creazione artigianale firmata 109 Officine, preparata con passione per regalarti un'esperienza di pura dolcezza.

Il Babà del 109 - € 6,00

Un dolce classico rivisitato con la nostra passione artigianale. Contiene glutine e lattosio.

Il Cannolo del 109 al cucchiaio - € 8,00

Un'esperienza cremosa, realizzata a mano per offrirti il gusto autentico della tradizione. Contiene glutine e lattosio.

Il Nostro Tiramisù - € 6,00

Preparato con cura dal nostro team, un dolce intramontabile che porta in tavola il sapore di casa. Contiene glutine e lattosio.

Sette Veli al Pistacchio - € 6,00

Strati di pura bontà al pistacchio, senza glutine, pensati per chi cerca un dolce intenso e ricercato. Contiene lattosio.

Sette Veli al Cioccolato - € 5,00

Un peccato di gola al cioccolato, senza glutine e realizzato con tutta la nostra dedizione artigianale. Contiene lattosio.

Cheesecake (vari gusti) - € 6,00

Cremosa, soffice e fatta in casa con ingredienti di alta qualità. Senza glutine. Contiene lattosio.

Semifreddo Rocher - € 5,00

Un dolce semifreddo dal cuore croccante, pensato per regalarti un momento di pura golosità. Senza glutine. Contiene lattosio.

Millefoglie del 109 - € 6,00

Un dessert elegante e friabile, preparato con strati di pasta sfoglia croccante e crema vellutata. Contiene glutine e lattosio.

LA BIRRA DI 109



La nostra birra artigianale nasce nel cuore di 109 Officine, una combinazione perfetta di passione e tradizione locale che rende ogni sorso speciale. Ogni boccata è un'esperienza unica, con tre varianti che sanno conquistare ogni palato:

- **Sciupata (Bionda):** Fresca e leggera, è la scelta ideale per chi ama i sapori delicati ma persistenti e cerca un boccata classica e dissetante. Gradazione alcolica: 5 %
- **Sciupatella (Rossa):** Corposa e avvolgente, arricchita da note di caramello e malto tostato, è perfetta per chi vuole immergersi in sapori intensi e decisi. Gradazione alcolica: 7,40 %
- **Sciupatina (IPA):** Amara al punto giusto, con un bouquet di aromi agrumati e tropicali. Ideale per chi desidera esplorare nuovi confini di gusto. Gradazione alcolica: 6,40 %

Il nostro logo, ispirato agli elementi del Comune di Lamezia Terme, unisce tradizione e innovazione, celebrando l'autenticità e il legame con il territorio. Brinda con noi e scopri il piacere della vera birra artigianale di 109 Officine!

SCIUPATA Bionda: piccola 0.2lt - € 3,50 | media 0.4lt - € 7,00 | grande 1lt - € 10,00

SCIUPATELLA Rossa: piccola 0.2lt - € 4,00 | media 0.4lt - € 8,00 | grande 1lt - € 12,00

SCIUPATINA Ipa: piccola 0.2lt - € 4,00 | media 0.4lt - € 8,00 | grande 1lt - € 12,00

ALTRE BIRRE ALLA SPINA

Grolsch Puur Weizen 30cl - € 4,50

Grolsch Puur Weizen 50cl - € 8,00

Kozel Premium Lager 30cl - € 4,00

Kozel Premium Lager 50cl - € 8,00

Peroni Rossa 20cl - € 4,00

Peroni Rossa 40cl - € 8,00

Pilsner Urquell 30cl - € 4,50

Pilsner Urquell 50cl - € 8,00

Saint Benoit Tripel 30cl - € 4,50

Saint Benoit Tripel 50cl - € 8,00

St Benoit Blanche 30cl - € 4,50

St Benoit Blanche 50cl - € 8,00



BIRRE IN BOTTIGLIA

BALADIN

Nazionale 0.75lt - € 12,00

Nazionale 33cl - € 6,00

Super 0.75lt - € 14,00

Super 1,5lt - € 27,00

Super Bitter 33cl - € 6,00

Mama Kriek 0.75lt - € 15,00

Rock & Roll 0.33cl - € 6,00

L Ippa - € 6,00

CALA

Senza Glutine - € 4,00

Delirio Rossa 33cl - € 5,00

Giubilo No Glutine 33cl - € 4,00

La Prima Cotta Sunshine Ale 33cl - € 4,00

Passione Lager 33cl - € 4,00

LAMETUS

American IPA 33cl - € 5,50

Hoppy Saison 33cl - € 5,50

Keller Pils 33cl - € 5,00

PERONI GRAN RISERVA

Puro Malto 50cl - € 4,00

Bianca 50cl - € 4,00

Doppio Malto 50cl - € 4,00

Rossa 50cl - € 5,00

VIOLA

Bianca Blanche 4.8 33cl - € 7,00

Bianca Blanche 4.8 75cl - € 12,00

Bionda Lager 5.6 35cl - € 7,00

Bionda Lager 5.6 0.75lt - € 12,00

Rossa Red Ale 6.6 35cl - € 9,00

Rossa Red Ale 6.6 75cl - € 14,00

Ippa 5.8 35cl - € 9,00

LA CARTA DELLE ACQUE

Panna Oligominerale 0,75 cl Vetro - € 2,50

Dal gusto leggero, perfetta per ogni pasto.

Mangiatorella Oligominerale 0,75 cl Vetro - € 2,50

Acqua calabrese, pura e bilanciata.

Natia Oligominerale 0,75 cl Vetro - € 2,50

Leggera e delicata, per un piacere naturale.

Acqua Evian 0,75 cl Vetro - € 4,00

Freschezza alpina direttamente dalla Francia.

Ferrarelle Maxima 0,75 cl Vetro - € 3,00

Naturalmente effervescente, gusto pieno.

Ferrarelle Effervescente Naturale 0,75 cl Vetro - € 2,50

Frizzantezza naturale e dissetante.

San Pellegrino Mineralizzata Alpi Orobianche 0,75 cl Vetro -

€ 2,50 Un tocco di mineralità dalle Alpi.

Perrier Oligominerale Francia 0,75 cl Vetro - € 4,50

Bollicine francesi, raffinate e vivaci.

BIBITE ANALCOLICHE

Coca Cola alla spina Piccola 30 cl - € 3,00

Coca Cola alla spina Media 50 cl - € 5,00

Coca Cola Lattina 33 cl - € 2,50

Coca Cola Zero Bottiglia 33 cl - € 3,00

Coca Cola Bottiglia 33 cl - € 3,00

Sprite Bottiglia 33 cl - € 3,00

Fanta Bottiglia 33 cl - € 3,00

Brasilena Bottiglia 18 cl - € 1,50

Estatè Brick 20 cl (limone/pesca) - € 2,00

Estatè Bottiglia 25 cl (limone/pesca) - € 3,00

Estatè Zero Bottiglia 25 cl (limone/pesca) - € 3,00

LISTA ALLERGENI

Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze al personale di sala: saremo lieti di adattare i nostri piatti alle vostre esigenze

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro ceppi ibridati, inclusi i derivati. Eccezio:

- **Sciroppo di glucosio a base di grano (incluso destrosio)**
- **Maltodestrine a base di grano**
- **Sciroppo di glucosio a base di orzo**
- **Cereali usati per distillati alcolici (es. alcol etilico di origine agricola)**

2. Crostacei e prodotti derivati

3. Uova e prodotti a base di uova

4. Pesce e prodotti derivati, eccezio:

- **Gelatina di pesce usata come supporto per vitamine o carotenoidi**
- **Gelatina/colla di pesce usata come chiarificante per birra e vino**

5. Arachidi e prodotti derivati

6. Soia e prodotti derivati, eccezio:

- **Olio e grasso di soia raffinato**
- **Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale**
- **Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri di soia**

7. Latte e prodotti derivati (incluso lattosio), eccezio:

- **Siero di latte usato per distillati alcolici (es. alcol etilico di origine agricola)**
- **Lattielo**

8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e loro derivati, eccezio per la frutta a guscio usata per distillati alcolici (es. alcol etilico di origine agricola)

9. Sedano e prodotti derivati

10. Senape e prodotti derivati

11. Semi di sesamo e prodotti derivati

12. Anidride solforosa e solfiti: concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro di SO₂ totale, calcolato sui prodotti pronti per il consumo o ricostituiti secondo le istruzioni

13. Lupini e prodotti derivati

14. Molluschi e prodotti derivati

#ViVedoSciupati

BUON APPETITO!

