

Les saveurs de OiO

Menu dégustation disponible uniquement pour la table entière

5 services (sans les tagliatelle) 85/pers

6 services 100/pers

Salade d'asperges blanches

gelato au Parmigiano | agrumes | noisettes

Tagliolini

petits pois | chapelure à la tomate | mortadella

ou

herbes printanières | Franciacorta | caviar osciètre Imperial

+15

Raviolo

jaune d'œuf coulant | Parmigiano | asperges vertes | morilles

Tagliatelle

ragù de lapin | fleurs | pignons de pin et olives

Bœuf Angus

lardo di Colonnata | girolles | orties

La cheese Ferrari

... sélection de fromages de notre chariot...

et/ou

Rhubarbe

différentes textures | yaourt

avec fromage et dessert +18

...également disponible comme dégustation végétarienne

ACCORDS AVEC VOTRE MENU

Dégustation pour votre menu en 5 services

Accord sans alcool 40

Les coups de cœur du Sommelier 50

Dégustation pour votre menu en 6 services

Accord sans alcool 50

Les coups de cœur du Sommelier 60

PRIX FIXE *pour tables jusqu'à 4 personnes*

Antipasto et pasta	65/pers
Antipasto / pasta et secondo	75/pers
Antipasto, pasta, et secondo	95/pers

ANTIPASTI

Salade d'asperges blanches

gelato au Parmigiano | agrumes | noisettes

Fleurs de courgette

ricotta et mozzarella | tomates Datterino | sardines marinées

Truite marinée à la grappa

radis | fenouil et betterave | œufs de truite

PASTA

faites main à la minute

Tagliolini

herbes printanières | Franciacorta | caviar osciètre Imperial

+15 entrée | +20 plat

Tagliatelle

ragù de lapin | fleurs | pignons de pin et olives

Ravioli

jaune d'œuf coulant | Parmigiano | asperges vertes | morilles

SECONDI

Dos de cabillaud

croute de pommes de terre | artichaut | sauce aux amandes

Agneau

blettes | menthe | caillé de lait de chèvre

Bœuf Angus

lardo di Colonnata | girolles | orties

Une carte avec allergènes est disponible sur demande

Nous servons de l'eau microfiltrée et purifiée (5€/personne). L'eau en bouteille est disponible sur demande

Le restaurant ferme à 15h pour le déjeuner (16h le dimanche) et à minuit pour le dîner

Nous utilisons des produits frais et de saison avec un arrivage journalier

Un plat pourrait occasionnellement ne pas être disponible. Nous nous excusons par avance

DOLCI

- 17 **Rhubarb**
différentes textures | yaourt
- 14 **Tiramisù**
pas selon la tradition
- 18 **Chocolat noir**
huile d'olive | safran
- 18 **La cheese Ferrari**
sélection de fromages italiens de notre chariot