

## Menu du diner et du weekend

### es saveurs de OiO

Menu dégustation  
disponible uniquement pour la table entière

85/pers

Tatin de tomates  
basilic | gelato cacio e pepe

---

#### Tagliolini

courgettes | fleurs de courgette | menthe | fromage de chèvre

**ou**

tartare *de gambero rosso* | burrata | caviar oscietra  
+10

---

#### Raviolo

jaune d'œuf coulant | Parmigiano | oignons braisés | truffe noir *Melanosporum*

---

*...et pour les amateurs des pâtes...*

#### Tagliatelle

ragù de lapin | fleurs | pignons de pin et olives  
+ 15

---

#### Bœuf Angus

lardo di Colonnata | orties | girolles

---

#### Le "cheese Ferrari"

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

**et/ou**

#### Pêches et abricots

vieux rhum | glace au safran | meringues

avec fromage et dessert +18/pers

### Les saveurs végétariennes de OiO

5 services 75/pers

6 services (avec un supplément de pâtes) 87/pers

### La sommelière recommande...

*dégustation de 5 ou 6 vins*

45 | 55

*accompagnement sans alcool*

35

## PRIX FIXE

<i>Antipasto et pasta</i>	<i>60/pers</i>
<i>Antipasto / pasta et secondo</i>	<i>70/pers</i>
<i>Antipasto, pasta et secondo</i>	<i>90/pers</i>

## ANTIPASTI

### Tatin de tomates

basilic | *gelato cacao e pepe*

### Salade de pois mange - tout

amandes | citron | petit pois | menthe

### *Crudo* de Maquereau

eau de tomate | oignons de cébette  
safran | radis

## PASTA

*fait à la main à la minute*

### Tortelli

ossobuco | Parmigiano | gremolada

### Tagliolini

tartare de *gambero rosso* | burrata | caviar oscietra  
+10 entrée | +15 plat

### Tagliatelle

*ragù* de lapin | fleurs | pignons de pin et olives

### Ravioli

jaune d'œuf coulant | Parmigiano  
oignons braisés | truffe noir *Melanosporum*

## SECONDI

*servis avec millefeuille de courgettes*

### Rouget

émulsion aux palourdes | fenouil  
*cacciucco* | rouille | croutons

### Veau

à *la milanese* | capucine  
cappelletti *in brodo* | crème légère de pomme de terres rôties

### Bœuf Angus

lardo di Colonnata | orties | girolles

Une carte avec allergènes est disponible sur demande

Notre menu prix fixe est disponible uniquement pour les tables de maximum 4 convives

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

## DOLCI

### Pêches et abricots

vieux rhum | glace au safran | meringues

17

### Tiramisù

pas selon la tradition

14

### Sgroppino

glace au basilic | grappa Nonino | Bellavista Brut

18

### Le "cheese Ferrari"

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

18

*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.*