

LES SAVEURS DE OIO

Menu dégustation disponible uniquement pour la table entière

5 services (sans les pappardelle) 120/pers

6 services 140/pers

Tatin de tomates

basilic | *gelato cacio e pepe*

Tagliolini

burrata | *gambero rosso* | caviar osciètre

Le Fameux Raviolo au Jaune d'œuf Coulant

courgettes *alla scapece* | pignons de pin | truffe noire *Melanosporum*

Pappardelle

ragù de poulet fermier | romarin et ail confit | pommes de terre rôties

Bœuf Angus... saltimbocca

San Daniele | poivrons | sauge | vin blanc

La cheese Ferrari

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

et/ou

Pesche ripiene 2.0

gelato aux amandes | sabayon au Franciacorta | amaretto

fromages et dessert +21

...également disponible comme dégustation végétarienne

ACCORDS POUR VOTRE MENU 5 SERVICES

<i>Les sans alcool</i>	50
<i>Les vins classiques</i>	60
<i>Les vins italiens d'exception</i>	90

ACCORDS POUR VOTRE MENU 6 SERVICES

<i>Les sans alcool</i>	60
<i>Les vins classiques</i>	70
<i>Les vins italiens d'exception</i>	105

PRIX FIXE *pour tables jusqu'à 4 personnes*

2 services:	Antipasto et pasta	85/pers
	Antipasto ou pasta, et secondo	95/pers
3 services:	Antipasto, pasta, et secondo	120/pers

ANTIPASTI

Tatin de tomates

basilic | *gelato cacao e pepe*

Carpaccio de buffle

figues | jaune d'œuf confit | perles de balsamique | noix

Crudo de hamachi

caviar osciètre | melon | agrumes +15

PASTA

faites main à la minute

Tagliolini

burrata | *gambero rosso* | caviar osciètre +15 | +25

Pappardelle

ragù de poulet fermier | romarin et ail confit | pommes de terre rôties

Agnolotti

veau braisé | Parmigiano *stravecchio* | gremolada

Le Fameux Raviolo au Jaune d'œuf Coulant

courgettes *alla scapece* | pignons de pin | truffe noir Melanosporum

SECONDI

Bœuf Angus... "*saltimbocca*"

San Daniele | poivrons | sauge | vin blanc

Porcelet

aubergine *perlina* | olives *taggiasche* | jus à la verveine

Rouget

palourdes | oignon de Tropea | fleur de courgette à la ricotta de bufflonne

Une carte avec allergènes est disponible sur demande
Nous servons de l'eau micro-filtrée 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

16 **DOLCI**

Pesche ripiene 2.0

gelato aux amandes | sabayon au Franciacorta | amaretto

Tiramisù

pas selon la tradition

Vanille et huile d'olive

fenouil | caramel

21 **La *Cheese Ferrari***

sélection de fromages italiens de notre chariot