

# LES SAVEURS DE OIO

Menu dégustation disponible uniquement pour la table entière

5 services (sans les pappardelle) 90/pers

6 services 105/pers

## Gelato de topinambour

ail noir | noisettes | truffe noire Melanosporum

---

## Tagliolini

choux noir | *bagna cauda* | capres

**ou**

## Pasta mista

cannellini | *gambero rosso* | caviar osciètre

+20

---

## Le Fameux Raviolo au Jaune d'œuf Coulant

poireaux | marjolaine | truffe noire Melanosporum

---

## Pappardelle

*ragù* de canard | romarin | noisettes

---

## Joue de bœuf

persil | yaourt de chèvre | herbes

**ou**

## Pigeon

terraine de chou | grenade | choux de Bruxelles

+15

---

## La cheese Ferrari

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

**et/ou**

## Sbrisolona 2.0

amandes | *gelato* de polenta | grappa bianca

avec fromages et dessert +21

**...également disponible comme dégustation végétarienne**

## ACCORDS AVEC VOTRE MENU

Dégustation pour votre menu en 5 services

<i>Accord sans alcool</i>	45
<i>Accord autour des vins d'Italie</i>	55
<i>Accord autour des vins d'exception</i>	85

Dégustation pour votre menu en 6 services

<i>Accord sans alcool</i>	55
<i>Accord autour des vins d'Italie</i>	65
<i>Accord autour des vins d'exception</i>	100

## PRIX FIXE *pour tables jusqu'à 4 personnes*

Antipasto et pasta	75/pers
Antipasto / pasta et secondo	85/pers
Antipasto, pasta, et secondo	110/pers

## ANTIPASTI

### Salade de truffes (Melanosporum)

castelfranco | Parmigiano vacche rosse | chataignes

### Cuisses de grenouilles

lentilles et guanciale | herbes | racines croustillantes

### Carpaccio de Saint-Jacques

agrumes | fenouil | caviar Osciète +15

## PASTA

*faites main à la minute*

### Pasta mista

cannellini | *gambero rosso* | caviar Osciète +15 | +25

### Pappardelle

*ragù* de canard | romarin | noisettes

### Agnolotti

veau braisé | Parmigiano *stravecchio* | gremolada

### Le Fameux Raviolo au Jaune d'œuf Coulant

poireaux | marjolaine | truffe noire Melanosporum

## SECONDI

### Bœuf Angus... "*saltimbocca*"

San Daniele | girolles | sauge | vin blanc

### Pigeon

terrines de chou | grenade | choux de Bruxelles

### Maigre

*cime di rapa* | sauce iodée | couteaux

*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**

Sbrisolona 2.0

amandes | *gelato* de polenta | grappa bianca

Tiramisù

pas selon la tradition

Vanille et huile d'olive

agrumes brûlés | caramel

21 *La Cheese Ferrari*

sélection de fromages italiens de notre chariot