

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 oscière

+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

terrine 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

MENU DU MIDI pour tables jusqu'à 4 personnes

Antipasti	30
Pasta	30 entrée 40 plat
Secondi	50

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 Osciètre +15

PASTA

faites main à la minute

Pasta mista

cannellini | *gambaro rosso* | caviar Osciètre +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

terrine 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