

LES SAVEURS DE OIO

Menu dégustation disponible uniquement pour la table entière

5 services (sans les pappardelle) 90/pers

6 services 105/pers

Salade d'automne

endives et oignons | amandes | Fontina *d'alpeggio*

Tagliolini

choux noir | *bagna cauda* | capres

ou

blancs et noirs | sauce au Saint-Jacques fumées | Franciacorta | caviar Oscietre

+20

Le Fameux Raviolo Au Jaune D'œuf Coulant

topinambour | noisettes | citron confit

ou

truffe blanche

+45 (3 g)

Pappardelle

ragù de marcassin | romarin | polenta

Bœuf Angus... *saltimbocca*

San Daniele | girolles | sauge | vin blanc

La cheese Ferrari

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

et/ou

Panettone

pain perdu | *gelato* | réduction d'orange

avec fromages et dessert +21

...également disponible comme dégustation végétarienne

ACCORDS AVEC VOTRE MENU

Dégustation pour votre menu en 5 services

Accord sans alcool 45

Accord autour des vins d'Italie 55

Dégustation pour votre menu en 6 services

Accord sans alcool 55

Accord autour des vins d'Italie 65

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

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 d'automne

endives et oignons | amandes | Fontina *d'alpeggio*

Escargots

zuppetta d'haricots | *guanciaie* et ail | racines

Carpaccio de Hamachi

herbes | amandes | agrumes | caviar Osciètrre +15

PASTA

faites main à la minute

Tagliolini

blancs et noirs | sauce au Saint-Jacques fumées | Franciacorta | caviar Osciètrre +15 | +25

ou

fondue de Toma Piemontese | truffe blanche +32 | +47

Pappardelle

ragù de marcassin | romarin | polenta

Agnolotti

veau braisé | Parmigiano *stravecchio* | gremolada

Le Fameux Raviolo Au Jaune D'œuf Coulant

topinambour | noisettes | citron confit

ou

truffe blanche +32 | +47

SECONDI

Boeuf Angus

"saltimbocca" · San Daniele | girolles | sauge | vin blanc

ou

tagliata · truffe blanche | crème de noisettes du Piémont | San Daniele +68

ou

battuta (tartare) · truffe blanche | Parmigiano | jaune d'œuf | noisettes du Piémont +68

Pintade

carottes | chou-fleur | moutarde

Maigre

cime di rapa | sauce iodée | couteaux

supplément truffe blanche 15/g

16 **DOLCI**

Panettone

pain perdu | *gelato* | réduction d'orange

Tiramisù

pas selon la tradition

Pain, chocolat et huile d'olive

textures inattendues

- 53 Gelato "Fior di latte" et truffe blanche (4g)
merengues | miel de châtaigner

- 21 La *Cheese Ferrari*
sélection de fromages italiens de notre chariot