

## LES SAVEURS DE OIO

Menu dégustation disponible uniquement pour la table entière

5 services (sans les tagliatelle) 120/pers

6 services 140/pers

### Tatin de tomates

basilic | *gelato cacao 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*

---

### Tagliatelle *paglia e fieno*

*ragù* de lapin | olives | chapelure à la tomate

---

### 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*

### Salade de caille

miel et lavande | herbes | jaune d'œuf mariné

### Crudo de hamachi

caviar osciètre | melon | agrumes +15

## **PASTA**

*faites main à la minute*

### Tagliolini

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

### Tagliatelle *paglia e fieno*

*ragù* de lapin | olives | chapelure à la tomate

### 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 | girolles | poivrons | 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