

LES SAVEURS DE OIO

Menu dégustation disponible uniquement pour la table entière

5 services (sans les pappardelle) 120/pers

6 services 140/pers

Gelato de petits pois

ricotta de bufflonne | *colatura di alici* | citron de Amalfi

Pasta mista

gambero rosso | caviar oscietra | asperges blanches

Le Fameux Raviolo au Jaune d'œuf Coulant

asperges vertes | morilles | *aglione*

Tagliatelles *paglia e fieno*

ragù de lapin | olives | chapelure à la tomate

Agneau

agretti | verjus | graines de moutarde

La cheese Ferrari

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

et/ou

Rhubarbe

amande | verveine

avec 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 servizi:	Antipasto et pasta	85/pers
	Antipasto ou pasta, et secondo	95/pers
3 servizi:	Antipasto, pasta, et secondo	120/pers

ANTIPASTI

Asperges blanches

gelato au Parmigiano | agrumes | amandes

Salade de caille

Miel et lavande | herbes printanières | jaune d'œuf mariné

Carpaccio de Saint-Jacques

agrumes | radis | caviar Oscietàre +15

PASTA

faites main à la minute

Pasta mista

gambero rosso | caviar oscietra | asperges blanches +15 | +25

Tagliatelles 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

asperges vertes | morilles | *aglione*

SECONDI

Bœuf Angus... "*saltimbocca*"

San Daniele | girolles | sauge | vin blanc

Agneau

agretti | verjus | graines de moutarde

Maigre

feves | 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**

Rhubarbe

amande | verveine

Tiramisù

pas selon la tradition

Vanille et huile d'olive

agrumes brûlés | caramel

21 *La Cheese Ferrari*

sélection de fromages italiens de notre chariot