

# Les Saveurs de OiO

Menu dégustation disponible uniquement pour la table entière.  
5 services (sans les pappardelle) · 120  
6 services · 140

## Potiron rôti

amandes | *gelato* au romarin

## Tagliolini

beurre aux citrons d'Amalfi | *thon rouge* | caviar osciètre

## Le Fameux Raviolo au Jaune d'œuf Coulant

Parmigiano | topinambour | noisettes

**ou**

truffe blanche

+45 (3 g)

## Pappardelle

*ragù* de poulet fermier | romarin et ail confit | pommes de terre rôties

## Bœuf Angus... *saltimbocca*

San Daniele | sauge | girolles | vin blanc

## Figue laquée

glace à l'huile d'olive | *pane carasau* | bergamote

**et/ou**

## *La Cheese Ferrari*

sélection de fromages italiens de notre chariot

*fromages et dessert +21*

*Également disponible comme dégustation végétarienne.*

### ACCORDS POUR VOTRE MENU 5 SERVICES

|                     |    |
|---------------------|----|
| Les sans alcool     | 50 |
| Les vins classiques | 65 |

### ACCORDS POUR VOTRE MENU 6 SERVICES

|                     |    |
|---------------------|----|
| Les sans alcool     | 60 |
| Les vins classiques | 75 |

PRIX FIXE POUR TABLES JUSQU'À 4 PERSONNES

|             |                                |     |
|-------------|--------------------------------|-----|
| 2 services: | Antipasto et pasta             | 85  |
|             | Antipasto ou pasta, et secondo | 95  |
| 3 services: | Antipasto, pasta, et secondo   | 120 |

ANTIPASTI

Salade d'automne

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

Carpaccio de buffle

figues | jaune d'œuf confit | perles de balsamique | noix

Crudo de hamachi

+15

caviar osciètre | fenouil fumé | agrumes

PASTA

*faites main à la minute*

Tagliolini

+15 | +25

beurre aux citrons d'Amalfi | *thon rouge* | caviar osciètre

Pappardelle

*ragù* de poulet fermier | romarin et ail confit | pommes de terre rôties

Agnolotti

veau braisé | Parmigiano *stravecchio* | gremolada

Les Fameux Ravioli au Jaune d'œuf Coulant

Parmigiano | topinambour | noisettes | citron confit

PASTA · TRUFFE BLANCHE

Tagliolini à la truffe blanche

+35 | +50

jus de chapon | croûtes de Parmigiano

Les Fameux Ravioli au Jaune d'œuf Coulant à la truffe blanche

+35 | +50

Parmigiano | topinambour | noisettes | citron confit

SECONDI

Bœuf Angus... *saltimbocca*

San Daniele | sauge | girolles | vin blanc

Ris de veau

artichaut *alla giudia* | menthe | câpres et citron

Maigre

*broccolini* | sauce iodée | couteaux de mer

SECONDI · TRUFFE BLANCHE

*Tagliata*

+70

truffe blanche | bœuf Angus | champignons cremini | noisettes

*Battuta* à la Piémontaise

+70

truffe blanche | bœuf Angus | Parmigiano | jaune d'œuf | noisettes du Piémont

supplément truffe blanche 15/g

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

## Figue laquée

glace à l'huile d'olive | *pane carasau* | bergamote

## Tiramisù

pas selon la tradition

## Chocolat noir et safran

grué de cacao | fleur de sel

55 “*Fior di latte*” *gelato*

truffe blanche | meringues | miel de fleurs d’acacia

21 *La Cheese Ferrari*

sélection de fromages italiens de notre chariot