

Les saveurs de OiO

Menu dégustation disponible uniquement pour la table entière

5 services (sans les pappardelle) 85/pers

6 services 100/pers

Salade de truffes

racines | Parmigiano *vacche rosse* | truffe noire Melanosporum

Farfalle

soupe de *cannellini* | moules | lardo di Colonnata

ou

Gnocchi

caviar osciètre | betteraves | Franciacorta

+15

Raviolo

jaune d'œuf coulant | Parmigiano | oignons braisées | truffe noire Melanosporum

Pappardelle

ragù de canard | romarin | noisettes

Joue de bœuf

persil | yaourt de chèvre | herbes

ou

Pigeon

terrines de chou | grenade | choux de Bruxelles

+15

La cheese Ferrari

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

et/ou

Potiron

différentes textures | *saba di Modena* | amaretti

avec fromage et dessert +18

...également disponible comme dégustation végétarienne

ACCORDS AVEC VOTRE MENU

Dégustation pour votre menu en 5 services

Accord sans alcool 40

Les coups de cœur du Sommelier 50

Dégustation pour votre menu en 6 services

Accord sans alcool 50

Les coups de cœur du Sommelier 60

PRIX FIXE *pour tables jusqu'à 4 personnes*

Antipasto et pasta	65/pers
Antipasto / pasta et secondo	75/pers
Antipasto, pasta, et secondo	95/pers

ANTIPASTI

Salade de truffes

racines | Parmigiano vacche rosse | truffe noire Melanosporum

Carpaccio de Saint-Jacques

agrumes | fenouil | céleri rave

Cuisses de grenouilles

lentilles et guanciaie | herbes | poireaux frit

PASTA

faites à la main à la minute

Gnocchi

caviar osciète | betteraves | Franciacorta
+15 entrée | +20 plat

Bottoni

baccalà mantecato | aglio olio e peperoncino | persil

Pappardelle

ragù de canard | romarin | noisettes

Ravioli

jaune d'œuf coulant | Parmigiano | oignons braisées | truffe noire Melanosporum

SECONDI

Dos de cabillaud

croûte de pommes de terre | carottes | sauce *mugnaia*

Pigeon

terrines de chou | grenade | choux de Bruxelles

Bœuf Angus

lardo di Colonnata | girolles | blettes

Une carte avec allergènes 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

DOLCI

- 17 **Potiron**
différentes textures | *saba di Modena* | amaretti
- 14 **Tiramisù**
pas selon la tradition
- 18 **Chocolat noir**
vanille | huile d'olive | fleur de sel
- 18 **La cheese Ferrari**
sélection de fromages italiens de notre chariot