

Les saveurs de OiO

Menu dégustation (2hrs)
disponible uniquement pour la table entière

5 services 85/pers
6 services (avec caviar) 105/pers
avec dégustation de fromages +18/pers

Salade de carottes anciennes
marinées au jus d'orange, fromage de chèvre,
extraction de fenouil, graines de courge

Caviar Kasnodar
crème légère de chou-fleur, pesto de capucine, crotons

Tagliatelle "alla Luciana"
petits poulpes braisés à la tomate légèrement piquante,
poudre d'olives taggiasca et persil

Raviolo au jaune d'œuf coulant
Parmigiano, crème légère d'oignons braisées,
truffe noire d'automne (*uncinatum*)

Tagliata d'entrecôte de boeuf
sauce au persil, radicchio di Treviso,
lardo di Colonnata

Le "cheese Ferrari"
...sélection de fromages de notre chariot...

Glace au potiron
crumble aux amandes, Saba di Modena

Les saveurs végétariennes de OiO

disponible sur demande

5 services 75/pers
6 services (avec fromage) 93/pers



Repas d'affaires

disponible uniquement pour la table entière

Menu du midi en 3 services

Mercredi - Jeudi - Vendredi

45/pers

ANTIPASTI

Salade de carottes anciennes

marinées au jus d'orange, fromage de chèvre,
extraction de fenouil, graines de courge

24

Caviar Kasnodar

crème légère de chou-fleur,
pesto de capucine, crotons

31

Crudo de gamberi rossi

marinés à l'eau de tomate, émulsion aux herbes,
topinambour, salicorne

32

PASTA

faites à la main à la minute

Tortelli d'ossobuco

farcis au jarret de veau braisée,
crème de Parmigiano et gremolada

19 | 25

Tagliatelle "alla Luciana"

petits poulpes braisés à la tomate légèrement piquante,
poudre d'olives taggiasca et persil

22 | 28

Cannelloni au ragù de ris de veau

crème de poireaux, béchamel au romarin,
sauce tomate et pecorino di fossa

23 | 29

Ravioli au jaune d'œuf coulant

Parmigiano, crème légère d'oignons braisées,
truffe noire d'automne (*uncinatum*)

36

SECONDI

Tagliata d'entrecôte de boeuf
sauce au persil, radicchio di Treviso,
lardo di Colonnata
40

Lotte à la vapeur
dans les feuilles de blettes, crème de pois chiches,
gel de citron, sauce aux amandes et cresson
38

Poulet rôti
farcié à la truffe noire d'automne,
chanterelles et raisins
36

*Tous les secondi sont servis avec le millefeuille de céleri rave
avec crème de noisettes grillées*

“Le bonheur est servi al dente”

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

DOLCI

Glace au potiron

crumble aux amandes, Saba di Modena

13

Tiramisù

focaccia au café, glace à l'espresso,
amaretti en poudre

14

Noix, figues et miel

gâteau traditionnel aux noix, confiture de figues, glace aux noix, miel de fleurs

15

Sbrisolona et grappa

biscotto de farine de polenta et amandes,
grappa chiara Nonino Vendemmia

10

Le "cheese Ferrari"

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

18

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.