

Un assaggio di OiO

Menu degustazione disponibile unicamente per tutto il tavolo
5 servizi 85/pers

Insalata d'Autunno

indivie e cipolle | mandorle | Fontina d'Alpeggio

Cappelletti

zucca | Parmigiano | mostarda mantovana | amaretti

•

Tagliolini

tartare di gambero rosso | burrata | caviale oscietra
+10

Raviolo

tuorlo fondente | Parmigiano | burro all'aglio | finferli

Pappardelle

ragù di faraona | erbe | polenta
+15

Manzo Angus

lardo di Colonnata | cavolfiore | carote

La cheese Ferrari

...selezione di formaggi italiani dal carrello...

e/o

Fichi

ricotta | vino rosso | gelato alle noci

formaggi e dessert +18

Un assaggio di OiO vegetariano

5 servizi 75/pers

6 servizi (una pasta in aggiunta) 87/pers

ABBINAMENTI PER IL VOSTRO MENU

Degustazione per il menù in 5 servizi

Percorso senz'alcol 40

I vini del momento selezionati dalla Sommelier 50

Degustazione per il menù in 5 servizi

Percorso senz'alcol 50

I vini del momento selezionati dalla Sommelier 60

BUSINESS LUNCH

Antipasto | Piatto | Dessert 45

ANTIPASTI

Insalata d'Autunno 29
indivie e cipolle | mandorle | Fontina d'Alpeggio

Lumache 33
zuppetta di cannellini | aglio ed erbe | olio piccante

Trota 30
cardoncelli | ravanelli | sedano | yogurt

PASTA

hand-made at the order

Tortelli 19 | 25
ossobuco | Parmigiano | gremolada

Tagliolini 33 | 45
tartare di gambero rosso | burrata | caviale oscietra

Pappardelle 24 | 30
ragù di faraona | erbe | polenta

Ravioli 28 | 34
tuorlo fondente | Parmigiano | burro all'aglio | finferli

SECONDI

Merluzzo 42
bietole | finocchio | salsa di mandorle

Animelle di vitello 43
zucca | sedano | nocciole

Manzo Angus 44
lardo di Colonnata | cavolfiore | carote

DOLCI

Fichi

17 ricotta | vino rosso | gelato alle noci

Tiramisù

14 non secondo tradizione

Raviolo aperto

omaggio a Gualtiero Marchesi

18 cioccolato | gelato alla vaniglia | arance | olio d'oliva

The cheese Ferrari

18 selezione di formaggi italiani dal carrello