

Un assaggio di OiO

Menu degustazione disponibile unicamente per tutto il tavolo

5 servizi (senza le pappardelle) 85/pers

6 servizi 100/pers

Insalata di tartufo

radici | Parmigiano vacche rosse | tartufo nero Melanosporum

Farfalle

zuppa di cannellini | cozze | lardo di Colonnata

•

Gnocchi

caviale oscietra | barbabietola | Franciacorta

+15

Raviolo

tuorlo fondente | Parmigiano | cipolle brasate | tartufo nero Melanosporum

Pappardelle

ragù d'anatra | rosmarino | nocciole

+15

Guancia di manzo

prezzemolo | yoghurt di capra | erbe

•

Piccione

terrina di cavolo | melograno | cavoletti di Bruxelles

+15

La cheese Ferrari

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

e/o

Zucca

in diverse consistenze | saba di Modena | amaretti

formaggi e dessert +18

...anche disponibile come degustazione interamente vegetariana

ABBINAMENTI PER IL VOSTRO MENU

Degustazione per il menù in 5 servizi

Percorso senz'alcol

40

I vini del momento selezionati dal Sommelier

50

Degustazione per il menù in 6 servizi

Percorso senz'alcol

50

I vini del momento selezionati dal Sommelier

60

PRIX FIXE *per tavoli fino a 4 ospiti*

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

ANTIPASTI

Insalata di Tartufo

radici | Parmigiano vacche rosse | tartufo nero Melanosporum

Carpaccio di capesante

agrumi | finocchio | sedano rapa

Coscie di rana

lenticchie e guanciaie | erbe | porro fritto

PASTA

fatta a mano al momento

Gnocchi

caviale oscietra | barbabietola | Franciacorta

+15 starter | +20 main course

Bottoni

baccalà mantecato | aglio olio e peperoncino | prezzemolo

Pappardelle

ragù d'anatra | rosmarino | nocciole

Ravioli

tuorlo fondente | Parmigiano | cipolle brasate | tartufo nero Melanosporum

SECONDI

Merluzzo

crosta di patate | carote | salsa mugnaia

Piccione

terrina di cavolo | melograno | cavoletti di Bruxelles

Manzo Angus

lardo di Colonnata | finferli | bietole

Il menu con indicazione degli allergeni è disponibile su richiesta

Il ristorante chiude alle 15 per il servizio del pranzo (16 la domenica) e a mezzanotte per il servizio della cena. Usiamo prodotti freschi e di stagione. A volte un piatto potrebbe non essere disponibile. Ce ne scusiamo in anticipo

DOLCI

Zucca

17 in differenti consistenze | saba di Modena | amaretti

Tiramisù

14 non secondo tradizione

Cioccolato

18 vaniglia | olio d'oliva | fior di sale

La cheese Ferrari

18 selezione di formaggi italiani dal carrello