

Un assaggio di OiO

Menu degustazione (2 ore)
disponibile unicamente per tutto il tavolo

5 servizi 85/pers
6 servizi (con caviale) 105/pers
con degustazione di formaggi +18/pers

Insalata di antiche varietà di carote
marinate al succo d'arancia, formaggio di capra,
estrazione di finocchio, semi di zucca

Caviale Kasnodar
crema leggera di cavolfiore, pesto di nasturzio, crostini

Tagliatelle ai moscardini "alla Luciana"
brasati nel pomodoro leggermente piccante,
briciole di olive taggiasche e polvere di prezzemolo

Raviolo al tuorlo fondente
Parmigiano, spuma di cipolle brasate,
tartufo nero autunnale (*uncinatum*)

Tagliata di controfiletto di manzo
salsa al prezzemolo, radicchio di Treviso,
lardo di Colonnata

La cheese Ferrari
...selezione di formaggi italiani dal carrello...

Gelato alla zucca
crumble di mandorle, Saba di Modena

Un assaggio di OiO vegetariano

disponibile su richiesta

5 servizi 75/pers
6 servizi (con degustazione di formaggi) 93/pers



Business lunch

disponibile unicamente per tutto il tavolo
menu del giorno in 3 portate
Mercoledì - Giovedì - Venerdì
45/pers

ANTIPASTI

Insalata di antiche varietà di carote

marinate al succo d'arancia, formaggio di capra,
estrazione di finocchio, semi di zucca

24

Caviale Kasnodar

crema leggera di cavolfiore,
pesto di nasturzio, crostini

31

Crudo di gamberi rossi

marinati all'acqua di pomodoro, emulsione alle erbe,
topinambur, salicornia

32

PASTA

fatta a mano al momento

Tortelli di ossobuco alla milanese

crema al Parmigiano e gremolada

19 | 25

Tagliatelle ai moscardini "alla Luciana"

brasati nel pomodoro leggermente piccante,
briciole di olive taggiasche e polvere di prezzemolo

22 | 28

Cannelloni di ragù di animelle

crema di porri, besciamella al rosmarino,
salsa di pomodoro e pecorino di fossa

23 | 29

Ravioli al tuorlo fondente

Parmigiano, spuma di cipolle brasate,
tartufo nero autunnale (uncinatum)

36

SECONDI

Tagliata di controfiletto di manzo
salsa al prezzemolo, radicchio di Treviso,
lardo di Colonnata
40

Coda di rospo al vapore
avvolta nella bietola, crema di ceci, gel di limone,
salsa al crescione e mandorle
38

Pollo arrosto
farcito con tartufo nero autunnale,
finferli e uva
36

*Tutti i secondi vengono accompagnati da
millefoglie di sedano rapa con crema di nocciole tostate*

“La felicità si serve al dente”

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*

DOLCI

Gelato alla zucca

crumble di mandorle, Saba di Modena

13

Tiramisù

con focaccia affogata al caffè, gelato all'espresso, amaretti sbriciolati

14

Noci, fichi e miele

torta di noci tradizionale, marmellata di fichi,
gelato alle noci, miele millefiori

15

Sbrisolona e grappa

biscotto di farina di polenta e mandorle,
grappa chiara Nonino Vendemmia

10

La cheese Ferrari

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

18

*Usiamo prodotti freschi e di stagione, consegnati giornalmente.
A volte un piatto potrebbe non essere disponibile. Ce ne scusiamo in anticipo.*