



OTIUM

ROOFTOP

MENU

Dalla nostra cucina,
per l'aperitivo o per la tua cena


COPERTO, PANE E SERVIZIO 2€



www.otiumpeaclub.com

  Otium Rooftop





La caratteristica principale delle attività creative è che si distinguono poco o niente dal gioco e dall'apprendimento, per cui resta sempre più difficile scindere queste tre dimensioni della nostra vita attiva che, in precedenza, erano state nettamente e artificiosamente separate l'una dall'altra.

Quando lavoro, studio e gioco coincidono, siamo in presenza di quella sintesi esaltante che io chiamo "OZIO CREATIVO"

DOMENICO DE MASI

LE TAPAS

GAMBERI IN KATAIFI

Gamberi in pasta kataifi, salsa teriyaki

[1,2,6]

9€

AGNOLOTTINI FRITTI

Agnolotti ripieni, crema di parmigiano e salsiccia di Bra

[1,3,7]

7€

MINI CROCCHETTE DI CECI

Polpettine di ceci fritte e bis di salse

[1,6]

5€

HARRY'S CROQUE

Prosciutto di Praga, crema di formaggio di nostra produzione, pane dorato al burro

[1,3,7,12]

5€

BOMBETTE

Albese di vitello, lardo, caciocavallo, crema di patate

[1,7]

8€

PULLED PORK BURRITO

Tortillas di mais, pulled pork sfilacciato, insalata, maionese

[1,3,4,6,10,12]

6€

CACIOCAVALLO IN TEMPURA

Stick di caciocavallo pugliese in tempura, salsa nduja

[1,7]

8€

VITELLO TONNATO DESTRUTTURATO

Vitello marinato in pepe rosa ed erbe provenzali, maio al tonno, polvere di capperi, acciughe e chips di pane nero

[1,3,4,6,12]

8€

TONNO & PATANEGRA

Dadini di tonno scottato e petali di Patanegra

[4,11]

9€

TARTARE DI BRANZINO

Sfere di tartare di branzino, finocchietto e agrumi

[4]

8€

FORMULA APERITIVO

- 3 assaggi di tapas a scelta dalla carta
- 1 calice di vino oppure 1 cocktail a scelta dalla nostra carta

18€

TAGLIERI, PANI ED ECCELLENZE

GRAN TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI | *ideale per 2 persone*

Selezione di salumi e formaggi accompagnati da pane ai cereali, miele e composte *extra pane ai cereali: 1,5€
[1, 7]

20€

PANE, BURRO E ACCIUGHE

Pan brioche, burro di montagna montato e acciughe del Cantabrico
* extra Pan Brioche: 2€
[1,3,4,6,12]

10€

SALMONE SOCKEYE

Salmone Sockeye affumicato norvegese, pane ai cereali, burro aromatizzato
[1,4,7]

13€

LE FOCACCE

Impasto ad alta idratazione con 72 ore di lievitazione, servite a spicchi con ingredienti selezionati

STRACCIATELLA E ACCIUGHE

[1,4,7,11]

13€

MOZZARELLA FIORDILATTE, SALAMINO E CIPOLLA CAMELLATA

[1,7,11,12]

12€

POMODORO, PESTO DI RUCOLA E OLIVE TAGGIASCHE

[1,11]

12€

LA FOCACCIA DI CLAPSY

La focaccia al formaggio tipo Recco
[1, 7]

13€

ANTIPASTI

SPADA E GELATO

Carpaccio di pesce spada marinato, gelato alla cipolla di Pepino

[4,7]

14€

THE EGG

Uovo pochet impanato e fritto, pomodori e crema di peperoni

[1,3]

12€

POLPO

Polpo cotto a bassa temperatura e poi brasato, crema di patate, il nostro pesto di olive, olio al prezzemolo e origano

[4]

14€

LA TARTARE

Tartare di Fassona piemontese La Granda, emulsione BBQ, il nostro patè di olive e lardo

[6,10]

12€

PRIMI

TAJARIN, GAMBERI E BOTTARGA

Tajarin di pasta fresca al nero di seppia, tartare di gamberi, bottarga di muggine

[1,2,3,4]

15€

AGNOLOTTI DI LIDIA

Agnolotti fatti a mano firmati dalla famiglia Alciati

(il ripieno cambia in base alla stagionalità, chiedi ai nostri ragazzi in sala!)

[1,3,7,8]

16€

SPACCATELLE AL RAGÙ

Spaccatelle di pasta fresca, zafferano e ragù di costine profumate alla paprika

[1,3,7,10,11,12]

14€

SECONDI

"FILET" DI FASSONA

Cuore di noce di Fassona, salsa alla senape, julienne di verdure saltate

[7,10]

20€

LA FRITTURA

Gamberi, calamari e verdure

[1,2,14]

18€

SGOMBRO, FAVE E BARBABIETOLA

Filetto di sgombro marinato e poi brasato, crema di fave e barbabietola in doppia consistenza

[4,12]

17€

DOLCI

CAROSSELLO DI CARMELLO

Gelato al caramello salato, namelaka di nocciola e crumble di cacao

[1,3,7,8]

7€

ROCHER DI CIOCCOLATO

Mousse a tre cioccolati con nocciole su base di biscotto, crema di arachidi

[1,3,5,7,8]

8€

OTIUM CHEESECAKE

Base di cookies, mousse al mascarpone, marmellata di arance amare e frutti rossi

[1,7]

7€



ALLERGENI: Gentile Ospite, la nostra cucina non garantisce la totale assenza di contaminazione da glutine o altri allergeni. La preghiamo di comunicare al personale la necessità di consumare alimenti privi di allergeni.

Tabella allergeni

Cereali contenenti glutine	1
Crostacei	2
Uova	3
Pesce	4
Arachidi	5
Soia	6
Latte e derivati	7
Frutta a guscio	8
Sedano	9
Senape	10
Sesamo	11
Anidride solforosa e solfiti	12
Lupini	13
Molluschi	14

Prodotti congelati

Focaccia Clapsy
Gambero
Kataifi
Salmone
Polpo
Calamari
Rocher dolce
Pulled pork
Pan brioche
Tonno
Piselli