



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

CORNFLAKES CHICKEN

Sticks di pollo e Parmigiano Reggiano impanati nei cornflakes e fritti, salsa tacos [1,3,6,7,12]

7€

FETA CROCCANTE

Feta avvolta in pasta fillo e passata in forno, sesamo e miele [1,7,11]

7€

SALMONE E LE SUE CONSISTENZE [4,7]

- Salmone scottato, crema di mango e cipolla agrodolce
- Tartare di salmone e cubetti di mango, crema di cipolla

7€

PANELLE AL QUADRO

Panelle di farina di ceci, lardo di Arnad, maionese al tamarindo [3,6,12]

7€

GAMBERI IN KATAIFI

Gamberi in pasta kataifi, salsa teriyaki [1,2,6]

9€

HARRY'S CROQUE

Prosciutto di Praga, crema di formaggio di nostra produzione, pane dorato al burro [1,3,7,12]

5€

VITELLO TONNATO DESTRUTTURATO

Vitello marinato in pepe rosa ed erbe provenzali, maio al tonno, polvere di cappero, acciughe e chips di pane nero [1,3,4,6,12]

8€

BOMBETTE

Albese di vitello, lardo, caciocavallo, croccante di pomodoro secco [1,7]

8€

ROLL DI TONNO E PEPERONI

Carre di peperoni ripieno di mousse di tonno, crema leggera di acciughe e salsina verde [4]

7€

ANATRA & ARANCIA

Filetti di petto d'anatra, arancia al vivo, crumble di cacao e scalogno in agrodolce [1,7,12]

9€

FORMULA APERITIVO | fino alle ore 20:00

- 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€
[1,3,4,7,12]

10€

SALMONE MARINATO

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

14€

LE FOCACCE

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

STRACCIATELLA DI BUFALA, SALSICCIA E OLIO AL PEPERONCINO

[1,7,11]

13€

PASSATA DI POMODORO, TONNO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

[1,4,11,12]

12€

CREMA DI BASILICO, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORI SECCHI

[1,11]

12€

LA FOCACCIA AL FORMAGGIO

Focaccia tipo Recco, ripiena di Crescenza (by Clapsy)
[1, 7]

12€

ANTIPASTI

CAPESANTE

Capesante al panko, gel allo yuzu, cremoso di carota, barbabietola [1,14]

14€

LA PARMIGIANA SECONDO NOI

A strati: melanzane fritte, crema di pomodori datterini, crema di basilico, stracciatella di bufala [1,7]

13€

POLPO CACIO E PEPE

Polpo cotto a bassa temperatura e poi brasato, spuma di cacio e pepe, chips di pecorino [4,7]

14€

TARTARE E FUNGHI

Tartare di Fassona piemontese La Granda, finferli spadellati

13€

PRIMI

LE TAGLIATELLE

Tagliatella di pasta fresca all'uovo, ragù di coniglio, crema di peperoni, pecorino e peperoncino dolce essiccato

[1,3,7,12]

16€

AGNOLOTTI DI LIDIA

Agnochetti fatti a mano firmati dalla famiglia Alciati

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

[1,3,7,8]

17€

GNOCCHI E VONGOLE

Gnocchetti di patate, vongole veraci, crema di vongole e zest di limone candito

[1,7,14]

15€

SECONDI

RANA PESCATRICE

Filetti di rana pescatrice sfumati alla torba, salsa leggera alla n'duja,

salicornia [4,12]

20€

"FILET" DI FASSONA

Cuore di noce di Fassona, patate cremose, demi-glace al Barolo aromatizzata

[7,12]

19€

MAIALINO IN CROSTA

Filetto di maialino in crosta, patanegra, crema al blu del Moncenisio, uva

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

18€

DOLCI

SFERA DI TIRAMISÙ [1,3,7]

7€

ROCHER DI CIOCCOLATO

Mousse a tre cioccolati con nocciole su base di biscotto, namelaka di cocco e caramello [1,3,7,8]

8€

MANDARINO EXPERIENCE

Mousse ai tre mandarini, crumble al cacao [1,3,7]

7€

MENU DEGUSTAZIONE

PASSATO

48€

POLPO CACIO E PEPE

GNOCCHI e VONGOLE

RANA PESCATRICE

Abbinamento vini: 25 €

PRESENTE

48€

LA PARMIGIANA SECONDO NOI

LE TAGLIATELLE

MAIALINO IN CROSTA

Abbinamento vini: 25 €



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

Gamberi
Tonno
Vongole
Rana pescatrice
Salmone
Capasanta
Focacia di Clapsy
Rocher di cioccolato