



OTIUM

ROOFTOP

MENU

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


COPERTO, PANE E SERVIZIO 2€



www.otiumrooftop.it

  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

BACCALÀ IN TEMPURA

Sfere di baccalà in tempura, salsa al limone, coriandolo [1,4,7]

8€

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€

COTECHINO MIGNON

Cotechino piemontese La Granda, patate cremose [7]

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 capperi, 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

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

7€

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]

PASSATA DI POMODORO, TONNO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

[1,4,11,12]

CREMA DI BASILICO, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORI SECCHI

[1,11]

LA FOCACCIA AL FORMAGGIO

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

13€

12€

12€

12€

ANTIPASTI

SMOKED SALMON

Filetto di salmone marinato e poi affumicato, gel allo yuzu, salsa allo yogurt e olio alle erbe [7,12]

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€

ANATRA & PUNTARELLE

Petto d'anatra, demi-glace carota e tamarindo e puntarelle [9,12]

14€

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€

RISOTTO, GAMBERI E BERGAMOTTO

Risotto carnaroli Acquerello al prezzemolo, mantecato al burro acido, gamberi marinati al bergamotto e la loro bisque. [2,7,9,12]

17€

GNOCCHI E VONGOLE

Gnocchetti di patate, vongole veraci, crema di vongole e zest di limone candito [1,7,14]

15€

SECONDI

BACCALÀ

Filetto di Baccalà al vapore, pil-pil, polvere di N'duja, cavolo ripassato e olio a prezzemolo

18€

"FILET" DI FASSONA ALLA CARBONARA

Cuore di noce di Fassona, crema alla carbonara [7,3]

19€

FARAONA, PATATE, CASTAGNE

Sovracoscia di Faraona brasata, spuma di cavolfiore, cubi di patate, castagne [7,8,9,12]

17€

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€

COCCO, LAMPONI, CIOCCOLATO [1,3,7,8]

8€

PANETTONE E ZABAIONE

Panettone artigianale Pariani, spuma di zabaione [1,3,7,8,12]

6€

MENU DEGUSTAZIONE

PASSATO | Abbinamento vini: 20€

45€

SMOKED SALMON

Filetto di salmone marinato e poi affumicato, gel allo yuzu, salsa allo yogurt e olio alle erbe [7,12]

RISOTTO, GAMBERI E BERGAMOTTO

Risotto carnaroli Acquerello al prezzemolo, mantecato al burro acido, gamberi marinati al bergamotto e la loro bisque. [2,7,9,12]

BACCALÀ

Filetto di Baccalà al vapore, pil-pil, polvere di N'duja, cavolo ripassato e olio a prezzemolo

PRESENTE | Abbinamento vini: 20€

45€

LA PARMIGIANA SECONDO NOI

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

LE TAGLIATELLE

Tagliatella di pasta fresca all'uovo, ragù di coniglio, crema di peperoni, pecorino e peperoncino dolce essiccato [1,3,7,12]

"FILET" DI FASSONA ALLA CARBONARA

Cuore di noce di Fassona, crema alla carbonara [3,7]

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

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