

PANINI E FOCACCE

SALMON CLUB SANDWICH

Salmone, avocado e pomodoro [1,4,7] **13€**

FOCACCIA DATTERINO GIALLO, STRACCHINO E DRESSING

AL BASILICO [1,7,11] **12€**

LA FOCACCIA AL FORMAGGIO | *Ideale anche in condivisione*

Focaccia tipo Recco, ripiena di Crescenza (by Clapsy) [1,7] **13€**

TAPAS

FISH & CHIPS

Merluzzo in pastella, patate croccanti, salsa allo yogurt [1,4,7] **7€**

BOMBETTE

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

FETA CROCCANTE

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

ANTIPASTI

STEAK TARTARE

Battuta al coltello di Fassona piemontese con rosso d'uovo, capperi, acciughe e prezzemolo [3,4] **14€**

SANDO DI FASSONA

Lingotto di "Filet" di Fassona piemontese scottato, pan brioche, katsuobushi, demi-glace al mirin [1,3,4,7,12] **15€**

ASPARAGO ALLA BERNESE [3,7]

12€

TARTARE DI TONNO

Tartare di tonno rosso, crema di seirass, dressing alla mela verde [4,7] **15€**

PRIMI

TAGLIOLINO ALLA NERANO

Tagliolino di pasta fresca all'uovo, crema di zucchine, gamberi marinati e zucchine alla scapece [1,2,3] **17€**

PACCHERI 'MBUTTUNATI

Pacchero di Gragnano ripieno di seirass e salsiccia al finocchietto, crema di pomodoro San Marzano, friarielli [1,7] **16€**

SECONDI

FILETTO DI FASSONA

Filetto di Fassona piemontese La Granda avvolto nel cavolo nero e crema alla carbonara [7,12] **23€**

TAGLIATA DI TONNO

Tagliata di tonno con datterino giallo in olio cottura e barba di frate ripassata [4] **18€**

INSALATONE

VIVACE

Insalata di carciofi, limone e Grana Padano **14€**

SOLARE

Insalata iceberg, galletto, bacon croccante, Grana Padano, crostini di pane ai semi [1] **12€**

ALLEGRA

Insalata spinacino, cavolo viola, filetti di salmone scottati al sesamo, datterini [4,11] **13€**

DOLCI

NOCCIOLA, VANIGLIA E CARMELLO SALATO

Il dessert del pastry Chef Fabrizio Racca per Otium Rooftop. **9€**

Bavarese alla nocciola, cremoso alla vaniglia, croccante di mandorla, glassa al caramello salato

SFERA DI TIRAMISÙ [1,3,7] **7€**

BREAD PUDDING [1,3,7,8,12] **7€**

VINI AL CALICE

Franciacorta DOCG Brut - Contadi Castaldi **8€**

Alta Langa Rosè Brut DOCG "Contessa Rosa" - Fontanafredda **8€**

Curtefranca DOC "Uccellanda" - Bellavista **12€**

Gavi del Comune di Gavi DOCG - La Toledana **8€**

Barbaresco DOCG Coste Rubin - Fontanafredda **12€**

Barbera d'Alba DOC superiore "Peiragal" - Marchesi di Barolo **8€**

Dolcetto di Dogliani DOCG "San Luigi" - Pecchenino **7€**

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati, chiedi al personale o consulta la legenda.

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.

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

Baccalà
Gamberi
Calamaro
Tonno
Merluzzo
Focaccia di Clapsy