



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

Crocanti sfere di baccalà al nero di seppia, salsa al limone [1,4,7]

8€

TACOS

Tacos di parmigiano alla curcuma, gamberi e seirass [2,7]

7€

CORNFLAKES CHICKEN

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

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 [4,11]

7€

PANELLE AL QUADRO

Panelle di farina di ceci, salsiccia di Bra, 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€

BOMBETTE

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

8€

CALAMARO ALLA BRACE

Calamaro impanato al prezzemolo cotto alla brace [1,3,4]

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

TAGLIERE DI JAMON SERRANO | *ideale per 2 persone*

Accompagnato da pane croccante ai cereali [1]

23€

TAGLIERE DI FORMAGGI | *ideale per 2 persone*

Percorso di 4 formaggi, miele e composte [1,3,4,7,12]

16€

PANE, BURRO E ACCIUGHE

Pan brioche, burro di montagna montato e acciughe del Cantabrico

* extra Pan Brioche: 2€ [1,3,4,7,12]

10€

LE FOCACCE

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

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, OLIO EVO DA OLIVE

TAGGIASCHE [1,11]

13€

DATTERINO GIALLO, STRACCHINO E DRESSING AL BASILICO

[1,7,11]

12€

ACCIUGHE DEL CANTABRICO, STRACCIATELLA DI BUFALA

E POMODORO [4,7]

13€

LA FOCACCIA AL FORMAGGIO

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

13€

ANTIPASTI

SMOKED SALMON

Filetto di salmone marinato e poi affumicato, gel allo yuzu, salsa allo yogurt
[4,7,12]

14€

SARDE IN CARROZZA

Sarde in crosta di panko ripiene di caciocavallo, maionese al pomodoro, dressing al basilico e crema di finocchi [1,3,6,7,12]

15€

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€

PRIMI

PACCHERI 'MBUTTUNATI

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

16€

RISOTTO, GAMBERI E BERGAMOTTO

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

18€

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]

17€

SECONDI

FILETTO DI FASSONA

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

23€

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

Filetti di sogliola infarinati e brasati con succo di limone e prezzemolo. Accompagnati da porro cotto a bassa temperatura e poi passato alla brace e completato con salsa di pomodoro [1,4,7]

20€

DALLA BRACE: COSTINE E PANCIA

Costine alla brace, pancia brasata, lingotto di patate [12]

17€

DOLCI

NOCCIOLA, VANIGLIA E CARMELLO SALATO

Il dessert del pastry Chef Fabrizio Racca per Otium Rooftop.

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

9€

SFERA DI TIRAMISÙ [1,3,7]

7€

CIOCCOLATO BIANCO, PISTACCHIO, CUORE DI LAMPONE [1,3,7]

8€

LA NOSTRA SACHER [1,3,5,7,8,10]

8€

MENU DEGUSTAZIONE *(minimo per 2 persone)*

45€

5 ASSAGGI DI TAPAS DELLO CHEF

2 PIATTI A SCELTA DALLA CARTA

ABBINAMENTO 3 CALICI DI VINO A CURA DEL NOSTRO SOMMELIER: **20€**

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	Baccalà
Crostacei	2	Gamberi
Uova	3	Calamaro
Pesce	4	Tonno
Arachidi	5	Merluzzo
Soia	6	Focaccia di Clapsy
Latte e derivati	7	
Frutta a guscio	8	
Sedano	9	
Senape	10	
Sesamo	11	
Anidride solforosa e solfiti	12	
Lupini	13	
Molluschi	14	