



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

FIORI DI ZUCCA [4,7]

Fiori di zucca in pastella ripieni di mozzarella di bufala e acciughe, salsa al pomodoro e crema al basilico

7€

MILLEFOGLIE DI PATATE E TONNO [4,7]

Lingotto di sfoglie di patate croccanti, tonno rosso

8€

SANDWICH DI FASSONA [1,3,6,7,8,11,12]

Pane croccante al sesamo, battuta di Fassona piemontese La Granda, maionese alla nocciola e panna acida

7€

MAGNUM DI PARMIGIANA [1,7]

Melanzane, Mozzarella Fior di Latte, Sugo al Pomodoro, Grana Padano DOP, impanate e fritte

7€

GAMBERI IN KATAIFI

Gamberi in pasta kataifi, salsa al mango

9€

FALAFEL DI CECI E TZAZIKI VEGETALE

Polpette di ceci home made con tzatziki vegetale

6€

SPAGHETTO FRITTO [1,3,7]

Cilindro di spaghetti, salsa aioli, peperoncino dolce, caviale di more

6€

SASHIMI DI SALMONE [4,12]

Salmone marinato con la nostra salsa ponzu calabrese a base di arancia, teriyaki, soia, bergamotto

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

TAGLIERE DI JAMON SERRANO | ideale per 2 persone [1]

Accompagnato da pane croccante ai cereali

23€

PANE, BURRO E ACCIUGHE [1,3,4,7,12]

Pan brioche, burro di montagna montato e acciughe del Cantabrico

* extra Pan Brioche: 2€

12€

LE FOCACCE | ideali in condivisione

FOCACCIA ALLA CULATTA [1,11]

Focaccia di grano tenero, culatta emiliana stagionata, olio evo ROI da olive taggiasche

14€

FOCACCIA, FIORI DI ZUCCHINE E STRACCIATELLA [1,7,11]

Focaccia di grano tenero, fiori di zucchine e stracciatella, olio evo ROI da olive taggiasche

14€

LA FOCACCIA AL FORMAGGIO [1,3]

Focaccia tipo Recco, ripiena di Crescenza (by Clapsy)

13€

ANTIPASTI

CARPACCIO DI SPADA ALLA GHIOTTA [1,3,4,6,7,12]

Pesce spada affumicato, maionese alle olive, pomodoro concassè e confit, spuma di pomodoro e crumble alle acciughe

15€

MELANZANA VIOLETTA RIPIENA [7,8]

Melanzana violetta al forno, ripiena di polpa di melanzana, uvetta e parmigiano servita con concassè di pomodoro, stracciatella pugliese e crema di basilico

13€

ASSOLUTO DI GAMBERO [2,3,6,12]

Gambero marinato, maionese di gambero, bisque di gambero e olio al prezzemolo

16€

SANDO DI FASSONA [1,4,7]

Filetto di Fassona piemontese La Granda, pan brioche, katsuobushi, demi glace al mirin

15€

PRIMI

CHITARRINE E GAMBERI [1,2,3,7]

Spaghetti alla chitarra, gamberi, bisque di gamberi, salsa aioli e pankò

16€

AGNOLOTTI DI LIDIA [1,3,7,8]

Agnolotti fatti a mano firmati dalla famiglia Alciati

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

17€

FUSILLONI, MELANZANE E SALSICCIA [1,7]

Fusilloni di Gragnano, ragù di salsiccia al finocchietto La Granda, melanzana frita e ricotta salata

15€

SECONDI

FILETTO DI FASSONA

Filetto di Fassona piemontese La Granda, Demi-Glace ai frutti rossi, millefoglie croccante di patate

23€

CERNIA RIPIENA [4,7]

Filetto di cernia cotto a bassa temperatura ripieno di asparagi e seirass, servito col suo ristretto

19€

POLPO ALLA BRACE [4,8]

Polpo cotto a bassa temperatura e poi alla brace, scarola ripassata con acciughe e pinoli

17€

DOLCI

IL DESSERT DEL PASTRY CHEF FABRIZIO RACCA PER OTIUM ROOFTOP
(Il dolce cambia in base alla stagionalità, chiedi ai nostri ragazzi in sala!)

9€

MILLEFOGLIE AL LIMONE E PESCHE [1,3,7,8]

Millefoglie caramellata, namelaka al limone e pesche fresche

7€

TARTE TATIN CON GELATO ALLA CREMA E SALE MALDON [1,3,7,8]

8€

PIÑA COLADA

Il dolce che prende ispirazione dall'iconico cocktail caraibico, a base di cocco, ananas

9€

WHISKY E CIOCCOLATO

Whisky giapponese "Nikka Fom the Barrel" accompagnati da una selezione da 4 praline di cioccolato Valrhona

15€

DAL NOSTRO COCKTAIL BAR

Per chiudere in bellezza, una selezione di drink ideati dai nostri bartender, ispirati a famosi dessert.

TARTE TATIN

Bambu fat washed al burro, Calvados, sciroppo di mele e cannella

7€

PESCA E AMARETTO

Wild Turkey Bourbon, purè di pesca, Amaretto di Saronno, sciroppo di pesca, bitter al cioccolato

7€

LEMON TARTE

Sky Vodka al biscotto, alcolato al limone, panna, meringa

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

Pesce Spada
Gamberi
Cernia
Tonno
Polpo
Focaccia di Clapsy