



**OTIUM**  
ROOFTOP

**MENU PRANZO**

## VIZI

Ideali per iniziare, da condividere oppure no

Focaccia al padellino al carbone vegetale, stracciatella e prosciutto crudo di Parma [1,7]	14€
Focaccia al padellino, alici, fiori di zucca e Seirass [1,7]	14€
Tagliere di Jamon Serrano Iberico [1,7] <i>accompagnato da pan brioches</i>	24€
Acciughe del Mar Cantabrico seleccìon premium "Artesana" [1,4,7] <i>accompagnato da pan brioches e burro</i>	14€
Cannolino di pasta fillo croccante alla Norma e ricotta salata [1,7]	6€
Tonno rosso e melone [4]	7€
Piemonte in bocconi [1,4,7]	7€
Buñuelos, pak choi e teriyaki [1,6]	5€

## PIACERI

I nostri main courses

Tartare di fassona, burrata, alici, capperi e olive [4,7]	14€
Tonno marinato, maionese all'acciuga, fondo e polvere di capperi [3,4,6]	15€
Fusillone alla Nerano: zucchine fritte, provolone del Monaco [1,3,7]	15€
Mezza manica, gambero rosso, la sua bisque e limone [1,2,3]	18€
Millefoglie di parmigiana di melanzane, salsa al pomodoro, basilico e Parmigiano Reggiano [1,3,7]	15€
Baccalà CBT, pane all'origano, gazpacho e salsa aioli [1,4,7]	18€
Filetto di Fassona La Granda, il suo fondo e patate alla menta [7,12]	25€
Tonno croccante al prezzemolo, salsa teriyaki e pak choi [1,4,6]	20€

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.

# MENU PRANZO

## VIRTU'

Le nostre proposte sane, leggere e di gusto.

Insalata di pomodori gialli e rossi, burrata, salsa al basilico e olio evo [7]	14€
Insalata di rucola, zucchine marinate e yogurt [7]	11€
Insalata misticanza, gamberi, crema di formaggio, erba cipollina e profumo di limone [2,7]	13€
Carpaccio di bresaola, Parmigiano Reggiano, gel di pomodoro e rucola croccante	14€

## PECCATI ...di gola

I nostri dolci

Fragole, basilico, cacao [1,3,7]	8€
Nocciola, gianduja e pralinée by Fabrizio Racca [1,3,6,7]	9€
Sorbetto al Passion Fruit [7]	8€
Millefoglie di pesche e Moscato [1,7,12]	8€
Gelato al fiordilatte e amarene [1,7,8]	8€

## VINI

Le proposte alla mescita

Alta Langa DOCG Millesimato pas dosé Contratto	9€
Cremant de Loire AOC Bouvet Ladubay	8€
Alta Langa DOCG "For England" Rosé Contratto	10€
Roero Arneis DOCG "Pradalupo" Fontanafredda	7€
Colli Tortonesi DOC "Rugiada del mattino" I Carpini	9€
Alto Adige DOC "Fallwind" Sauvignon San Michele Appiano	8€
Cotes de Provence AOC Roseline Prestige Chateau Sainte Roseline	8€
Langhe DOC Nebbiolo "Blagheur" Taliano Michele	8€

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

- |           |                                     |
|-----------|-------------------------------------|
| <b>1</b>  | <b>Cereali contenenti glutine</b>   |
| <b>2</b>  | <b>Crostacei</b>                    |
| <b>3</b>  | <b>Uova</b>                         |
| <b>4</b>  | <b>Pesce</b>                        |
| <b>5</b>  | <b>Arachidi</b>                     |
| <b>6</b>  | <b>Soia</b>                         |
| <b>7</b>  | <b>Latte e derivati</b>             |
| <b>8</b>  | <b>Frutta a guscio</b>              |
| <b>9</b>  | <b>Sedano</b>                       |
| <b>10</b> | <b>Senape</b>                       |
| <b>11</b> | <b>Sesamo</b>                       |
| <b>12</b> | <b>Anidride solforosa e solfiti</b> |
| <b>13</b> | <b>Lupini</b>                       |
| <b>14</b> | <b>Molluschi</b>                    |

## Prodotti congelati

- Pasta fillo**
- Baccalà**
- Focaccia di clapsy**
- Seppie**
- Monoporzione Fabrizio Racca**
- Tonno**

## Prodotti abbattuti

- Bignè**
- Sando**
- Maritzo**