

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

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

Prodotti congelati

Baccalà
Pan brioche
Tonno
Monoporzione di Fabrizio Racca

Prodotti abbattuti

Mozzarella in carrozza
Frittatina
Bombette di peperoni
Alici al pankò
Pizza fritta
Millefoglie di patate
Caffè e nocciola
Bignè



OTIUM
ROOFTOP

MENU PRANZO



VIZI

Ideali per iniziare, da condividere oppure no.

Selezione di formaggi francesi dalla bottega di Amaury (7)

Mozzarella in carrozza in crosta di grissini e salse al basilico e pomodoro (1,7,8)

Tagliere di Jamon Serrano Iberico (1,3,7)

I nostri piattini da due bocconi

Sfera blu e pere (1,3,7,8)

Polenta, baccalà mantecato e cipolla marinata (3,12)

Cono salato, seirass al basilico, caviale di limone e salmone affumicato (1,4,7)

Bignè alla carbonara (1,3,7)

Chips di pasta fillo, fassona, parmigiano e tartufo (1,7,8)

Frittatina all'Amatriciana (1,3,7,8)

Bombetta di peperoni, maionese all'acciuga e oliva croccante (1,3,4,7,8)

Pizza frita, salsa tonnata e carne marinata (1,3,4,8)

Acciughe del Mar Cantabrico selección premium "Artesana", burro al prezzemolo e panbrioche (1,3,4,7)

PIACERI

I nostri main courses

Steak tartare (3)

Baccalà, clementina e peperone (3,4,7)

Tartare di tonno su millefoglie di patate (3,4,8)

Cavolfiore al burro, vaniglia e spezie orientali (7)

Il grande plin di magro, burro e limone (1,3,7)

Tajarin sabaud: tuorlo, parmigiano e tartufo (1,3,7,9,12)

Spaghetto alla chitarra vongole, cime di rapa e pane croccante (1,3,14)

Guancia di vitello, la sua salsa e sedano rapa (9)

Angus, il suo fondo e patate al burro (7,9)

Tonno croccante al nero di seppia, spuma di bagnet e uova di quaglia (3,4)

16

14

25

5

6

5

5

7

6

6

7

6

VIRTÙ

Ideali per iniziare, da condividere oppure no.

Insalata di lattughino, salmone affumicato, arancia e cacio e pepe (4,7)

Insalata di finocchi, mandarino e peperone

12

10

PECCATI

...di gola

I nostri dolci

Caffè e nocciola (7,8)

Brisè, lampone e cioccolato bianco (1,7)

Profiteroles (1,3,7)

Sorbetto al mango

Tiramisù by Fabrizio Racca (1,3,6,7)

8

8

8

7

9

IL PRANZO DI OTIUM

Tra vizi e piaceri

Chips di pasta fillo, fassona, parmigiano e tartufo (1,7,8)

Cono salato, seirass al basilico, caviale di limone e salmone affumicato (1,4,7)

Bignè alla carbonara (1,3,7)

Acciughe del Mar Cantabrico selección premium "Artesana", burro al prezzemolo e panbrioche (1,3,4,7)

20

1 Piacere a scelta dalla carta



DALLA CANTINA

BOLLE

Alta Langa DOCG Millesimato pas dosé

Contratto

Pinot nero | Chardonnay

9

Piemonte DOC Metodo Martinotti brut rosé

Cocchi

Pinot nero

8

BIANCHI

Langhe DOC Chardonnay "Ampelio"

Fontanafredda

Chardonnay

7

Colli Tortonesi DOC Timorasso

Tenuta Garetto
Poderi Gianni
Gagliardo

Timorasso

9

ROSSI

Barbera d'Alba DOC Superiore "Peiragal"

Marchesi di Barolo

Barbera

8

Langhe DOC Nebbiolo No Name

Borgogno

Nebbiolo

10

14

14

14

12

15

16

18

20

25

22