

ottocentodieci
RISTORANTE

Menu

Antipasti

COZZE

orto e pioggia di... melagrana

14 euro

LUMACHE

cavolo nero, cipolla, ribes

16 euro

CAPPASANTA

rapa, mais, té matcha

16 euro

ASTICE

royale di verza, funghi pioppini, scorzanera

18 euro

Primi

RAVIOLI DI ZUCCA BERTAGNINA pompelmo rosa, pepe di Timut, brodo di salame d'oca di Mortara	16 euro
RISO CARNAROLI limoni di Sorrento, scampi, cime di rapa	20 euro
BOTTONI ALLA CAPRESE estratto di pomodoro, basilico	16 euro
SPAGHETTO DI GRAGNANO GLASSATO scarola liquida, conza di frisella partenopea, alici demoiselle	15 euro

Secondi

PESCATO DEL GIORNO

bouillabaisse, topinambur, zafferano

27 euro

TRIGLIA

bieta, crema di trippa, fagiolo borlotto

24 euro

QUAGLIA. IL PETTO E LA COSCIA

uova di aringa affumicata, farro, cavolini di bruxelles

24 euro

POLLO FICATUM

foie gras, sedano rapa, fave di tonka, salsa verde

28 euro

Dessert

Gelée di peperone, pistacchio, mascarpone crumble di cacao, cardamomo	10 euro
Delizia al limone	10 euro
Soufflé al cioccolato	15 euro
Aglione, olio, peperoncino, prezzemolo	12 euro

Lomellina centro

- menu degustazione -

LUMACHE

cavolo nero, cipolla, ribes

RISO CARNAROLI

pasta di salame, Bonarda dell'Oltrepò Pavese

RAVIOLI DI ZUCCA BERTAGNINA

pompelmo rosa, pepe di Timut, brodo di salame d'oca di Mortara

QUAGLIA. IL PETTO E LA COSCIA

uova di aringa affumicata, farro, cavolini di bruxelles

GELÉE DI PEPERONE

pistacchio, mascarpone, crumble di cacao, cardamomo

55 euro

ABBINAMENTO PERCORSO VINI

20 euro

I menu degustazione si servono per l'intero tavolo

di Ottocentodieci... peonie

- menu degustazione -

CAPPASANTA

rapa, mais, té matcha

ASTICE

royale di verza, funghi pioppini, scorzanera

BOTTONI ALLA CAPRESE

estratto di pomodoro, basilico

SPAGHETTO DI GRAGNANO GLASSATO

scarola liquida, conza di frisella partenopea, alici demoiselle

TRIGLIA

bieta, crema di trippa, fagiolo borlotto

DELIZIA AL LIMONE

70 euro

ABBINAMENTO PERCORSO VINI

20 euro

I menu degustazione si servono per l'intero tavolo

I FORNITORI

per il riso Carnaroli Riserva San Massimo

per la pasta di Gragnano Pastificio dei Campi

per lumache, quaglia, pollo ficatum Massimo Greppi, Azienda Agricola Moncucco

per il pescato New Morenpesca Srl

per foie gras e salame d'oca "La Corte dell'Oca" di Gioachino Palestro

Il personale di sala è a disposizione per informazioni
in merito ad allergie e intolleranze alimentari.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura
per garantirne la salubrità.