

ottocentodieci
RISTORANTE

Menu

Chef Rigels Tepshi

Antipasti

GAMBERI ROSSI DI MAZARA

prosciutto d'oca di Mortara, marsala, passion fruit

22 euro

ASPARAGO ROSA DI CILAVEGNA

lingua di vitello, pompelmo, uova di aringa affumicata

16 euro

COZZE E CONSISTENZE DI VEGETALI

16 euro

CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA

salsa Pernaud, seppie, salicornia, vongole veraci

16 euro

Primi

RISO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO frisella partenopea, cipolle di Breme, limoni amalfitani, agretti	15 euro
FUSILLONI DI GRAGNANO bisque di crostacei, king crab, asparagi, tarassaco	16 euro
BOTTONI ALLA CAPRESE estratto di pomodoro, basilico	16 euro
RAVIOLI DI SCAMPI spinaci, piselli, balsamico invecchiato, gamberi di Mazara del Vallo	18 euro

Secondi

TRIGLIA

cremoso di fagioli cannellini, garusoli, cardamomo, acetosella

22 euro

POLLO FICATUM

fegato grasso di Mortara, sedano rapa, fave di tonka, salsa verde

24 euro

AGNELLO IN SALMORIGLIO

pan brioche, chutney di mela verde

22 euro

ROMBO

olive nere di Gaeta, pesto di pinoli, bâtonnet di patate, prezzemolo

23 euro

Dessert

Delizia al limone 10 euro

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 10 euro

Riso soffiato al cioccolato, nocciola piemontese,
namelaka al fondente, pepe di Timut 12 euro

Spugna di piselli, dacquoise al cocco, litchis,
fave di cacao, ricotta di Fuscella, caramello 10 euro

Lomellina centro

GAMBERI ROSSI DI MAZARA

prosciutto d'oca di Mortara, marsala, passion fruit

ASPARAGO ROSA DI CILAVEGNA

lingua di vitello, pompelmo, uova di aringa affumicata

RISO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO

frisella partenopea, cipolle di Breme, limoni amalfitani, agretti

POLLO FICATUM

fegato grasso di Mortara, sedano rapa, fave di tonka, salsa verde

RISO SOFFIATO AL CIOCCOLATO

nocciola piemontese, namelaka al fondente, pepe di Timut

45 euro

PERCORSO DI VINI IN ABBINAMENTO

15 euro

di Ottocentodieci... peonie

GAMBERI ROSSI DI MAZARA

prosciutto d'oca di Mortara, marsala, passion fruit

CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA

salsa Pernaud, seppie, salicornia, vongole veraci

BOTTONI ALLA CAPRESE

estratto di pomodoro, basilico

RAVIOLO DI SCAMPI

spinaci, piselli, balsamico invecchiato, gamberi di Mazara del Vallo

FUSILLONI DI GRAGNANO

bisque di crostacei, king crab, asparagi, tarassaco

ROMBO

olive nere di Gaeta, pesto di pinoli, bâtonnet di patate, prezzemolo

SPUGNA DI PISELLI

dacquoise al cocco, litchis, fave di cacao, ricotta di Fuscella, caramello

65 euro

PERCORSO DI VINI IN ABBINAMENTO

15 euro

I FORNITORI

per il Coniglio Grigio di Carmagnola, Azienda Agricola F.lli Miroglio

per il Riso Carnaroli, Riserva San Massimo

per il pollo ficatum, Azienda Agricola Moncucco di Massimo Greppi

per il fegato grasso e il prosciutto d'oca, La Corte dell'Oca di Gioachino Palestro

per la ricotta di Fuscella, Caseificio La Baronia di Caserta

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.