

Ontiga

RESTAURANT & CHAMPAGNE BAR

Al Cinema

5 portate a mano libera dello chef
€ 100

Al Teatro

7 portate a mano libera dello chef
€ 140

All' Opera

9 portate a mano libera dello chef
€ 160

Ai menù è possibile abbinare percorsi guidati
di degustazione vini

5 calici € 60
7 calici € 90
9 calici € 100

Chi ben inizia.

Melanzana, miso, babaganoush

€ 20



Pomodoro, mango, sambuco

€ 22



Pane, burro, alici

€ 22



Essenza di manzo e portulaca

€ 24 (tartufo + € 10)



Ceviche pescato del giorno, peperoncino di fiume fermentato,

barba di mais

€ 26



Grano, riso e cereali.

Tortello al cacao, porcini e zucca

€ 26



Spaghettone, riccio, finocchietto selvatico, caviale

€ 34



Cappuccino di gamberi

€ 28



Candela ripiena di genovese di baccalà, cozze, pesto di basilico

€ 30 (tartufo + € 10)



Gyoza di pollo, salsa Caesar, lattughino bruciato

€ 28 (tartufo + € 10)



Portate principali.

Piccione, radicchio e cioccolato bianco
€ 65 (2 persone)



Anatra, polenta e porcini
€ 34



Manzo alle erbe, nocciola, patata
€ 32 (tartufo + € 10)



Cotoletta di tonno, chutney di pesca, porro fritto, salsa teriyaki
€ 26



Cavolfiore, limone e mandorle
€ 26



Un dolce finale.

Birra e noccioline

€ 12



Pane e olio.

€ 12



Porcino, cioccolato e peperoncino

€ 15



Ecstasy

€ 15



Coperto € 4

Avviso Importante

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

* Questo prodotto potrebbe essere congelato

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



RESTAURANT & CHAMPAGNE BAR

  www.ortigarestaurant.it