Ortigo

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.

Riso acquerello,barbabietola,ginger,lime,caprino
e sashimi di branzino
€ 32

Spaghettone, riccio, finocchietto selvatico, caviale
€ 34

Bottone di pasta fresca alla Nerano, gambero rosso, brodo freddo
di crostacei
€ 26 (tartufo + € 10)

Candela ripiena di genovese di baccalà, cozze, pesto di basilico
€ 30 (tartufo + € 10)

Gyoza di pollo, salsa Caesar, lattughino bruciato
€ 28 (tartufo + € 10)

Dal mare.

Salmone, ginger beer, scarola
€ 28

Cotoletta di tonno, chutney di pesca, porro fritto, salsa teriyaki
€ 32

Le carni al Josper.

Anatra, albicocca, caffè
€ 34

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

Vegetariano / Vegano

Anguria alla brace, bbq di melone, bieta
€ 26

Un dolce finale.

Banana e Coca-Cola
€ 12

Pane e olio.
€ 12

Pera, vaniglia, Provolone del Monaco
€ 15

Fragola, limone, basilico, aceto balsamico
€ 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

Ortiga

RESTAURANT & CHAMPAGNE BAR

www.ortigarestaurant.it