

menù

ANTIPASTI STARTERS



ohimà
brass
erie



Insalata di mare tiepida, cavolfiore bianco e mandarino

Warm sea-food salad served with cauliflower and tangerine



**Petto d'anatra al punto rosa, purea di topinambur,
liquirizia e foiegras**

“Pink” Duck breast, topinambur sauce, liquorice and foiegras



**Uovo cotto lentamente, fondente di San Marzano, pecorino
Carmasciano e perlage di tartufo nero**



**Slow cookeed egg, San Marzano tomatoes sauce, Carmasciano goat
cheese and black truffle perlage**

Baccalà croccante con salsa mediterranea

Panko Tempura Cod fish with mediterranean sauce



gluten free



vegetariano

PRIMI PIATTI

PASTA DISHES



ohimà
brass
erie



Risotto all'acqua di polpo, spuma di bufala , peperone crusco e broccolo romanesco

Risotto cooked with octopus jus, buffalo foam, dry Red Pepper and Roman broccoli

Tortello cacio e pepe su estratto di ragù napoletano

Home-made tortello pasta filled with cacio cheese and black pepper, served with ragù napoletano sauce

Tagliolini salvia e zafferano, burro di bufala e tartufo nero scorzone

Saffron and sauge Tagliolini served with buffalo butter and black truffle

Eliche di Gragnano alla crema d'aglio rosa , cime di rapa e seppia locale

Gragnano Eliche pasta with pink garlic cream, broccoli flower and local cuttlefish



gluten free



vegetariano

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES



ohimà
brass
erie

 **Scorfano all'acqua pazza**

Scorfano fish "all'acqua pazza" sauce

 **Sella di maialino da latte glassata al miele, castagne e mela annurca**

Baby pig saddle glazed with honey, chestnuts and annurca apple

 **Guancia di vitello brasata all'aglianico del vulture, funghi porcini e tartufo nero scorzone**

Veal cheek braised with Aglianico red Wine sauce, porcini mushrooms and black truffle

 **Tonno scottato alle erbe con salsa di vitello e verdure baby**

Seared Tuna fish with herb, veal sauce and baby vegetables



gluten free



vegetariano

MENU

“TRUFFLE & TRUFFLE”



ohimà
brass
erie



Uovo cotto lentamente, fondente di San Marzano, pecorino Carmasciano e perlage di tartufo nero

Slow cooked egg, San Marzano tomatoes sauce, Carmasciano goat cheese and black truffle perlage

Tagliolini salvia e zafferano, burro di bufala e tartufo nero scorzone

Saffron and sauge Tagliolini served with buffalo butter and black truffle



Guancia di manzo brasata all'aglianico del vulture, funghi porcini e tartufo nero scorzone

Beef cheek braised with Aglianico red Wine sauce, porcini mushrooms and black truffle



Mousse al Guanaja 70% e caramello salato

Guanaja chocolate (70%) mousse and salted caramel



gluten free



vegetariano

MENU

“LA TRADIZIONE”



ohimà
brass
erie

Baccalà croccante con salsa mediterranea

Panko Tempura Cod with mediterranean sauce

Tortello cacio e pepe su estratto di ragù napoletano

Home-made tortello pasta filled with cacio cheese and black pepper, served with ragù napoletano sauce

Eliche di Gragnano alla crema d'aglio rosa , cime di rapa e seppia locale

Gragnano Eliche pasta with pink garlic cream, broccoli flower and local squid

Scorfano all'acqua pazza

Scorfano fish "all' acqua pazza" sauce

La pastiera oltre la tradizione

Pastiera Ice cream, chef's creation



gluten free



vegetariano

ohimabrasserie.it

