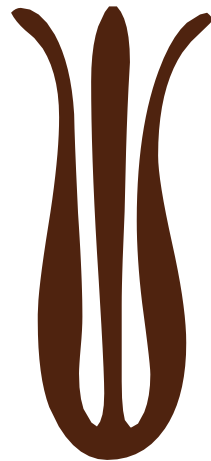
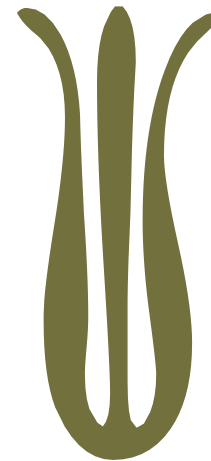


OREADE



OREADE



Le nostre preparazioni contengono, o potrebbero contenere, alimenti o tracce di essi che rientrano nell'elenco delle sostanze considerate 'allergeni'. Nell'ottica di tutelare e salvaguardare la salute dei nostri Ospiti possiamo fornire la lista completa, pertanto preghiamo di farne espressa richiesta al responsabile di sala.

SCOPERTA VEGETALE

ASPARAGO

Asparago verde, dragoncello e salsa olandese

RAPA

Rapa, crema di nocciola, garum di lievito e mela verde

CAROTE & CAVOLO NERO

Tortelli di carote, koji, pesto di cavolo nero e senape al miele

SOTTOBOSCO

Tagliolini ai funghi, crumble di pane ed olio di felce

CIPOLLA

Cipolla fondente, mandorle sabbiate e salsa al pecorino

CARCIOFO

Carciofo confit, salsa ai pepi e cialda di lenticchie

OLIO DI OLIVA, ARANCIA E VERMUTH

Mousse all’olio di oliva, gel di arancia e sorbetto all’arancia e vermouth

MISO, NOCCIOLA & CAFFE’

Cremoso di nocciola, mousse di miso e gelato al caffè

Menu 150 Euro

Wine Pairing 100 Euro

LIBERTÀ DI SCELTA

4 portate a scelta tra i due menu

100 Euro

OREADE

STORIA E TERRITORIO

CAGLIATA

Cagliata di pecora, piselli, nero etrusco e latte di porro

ANGUILLA

Anguilla, zuppa di erbe selvatiche, mela e caviale

RICCI & MANDORLE

Chitarrini alle mandorle, ricci di mare, salvia e limone preservato

FAGIANO

Cappellacci di fagiano in salmì, spuma di grana e brodo ai funghi

RANA PESCATRICE

Rana pescatrice alla brace, cannolicchi e morelle

AGNELLO

Lombo di agnello, pancia in porchetta e scorzonera fermentata

PERE, ALBEDO & ALGHE

Pere in osmosi al tè, crema di albedo e polvere di lattuga di mare

ASPARAGO BIANCO & FRAGOLE

Crema e gelato di asparago bianco, fragola grigliata e tacos

Menu 150 Euro

Wine Pairing 100 Euro

LIBERTÀ DI SCELTA

4 portate a scelta tra i due menu

100 Euro

OREADE

GREEN REVELATION

ASPARAGUS

Green asparagus, tarragon and hollandaise sauce

BEETROOT

Beetroot, hazelnut cream, yeast garum and green apple

CARROT & BLACK KALE

Carrot tortelli, koji, black kale and honey mustard seeds

UNDERGROWTH

Tagliolini with mushrooms, crisps and fern oil

ONION

Caramelized onion, almond and pecorino sauce

ARTICHOKE

Confit artichoke, pepper sauce and fermented lentils

OLIVE OIL, ORANGE & VERMOUTH

Olive oil mousse, orange gel, orange and vermouth sorbet

MISO, HAZELNUT & COFFEE

Hazelnut cream, miso mousse and coffee ice cream

Menu 150 Euro

Wine Pairing 100 Euro

FREEDOM OF CHOICE

Four courses selected from the two menus

100 Euro

OREADE

TIME AND PLACE

CURD

Sheep’s milk curd, peas, nero etrusco and leek

EEL

Eel, wild herbs soup, apple and caviar

SEA URCHIN & ALMONDS

Almonds chitarrini, sea urchin, sage and preserved citron

PHEASANT

Pheasant cappellacci, cheese foam and mushrooms broth

MONKFISH

Grilled monkfish, razor clams and morel mushrooms

LAMB

Lamb loin, porchetta-style belly and fermented salsify

PEARS, ALBEDO & SEAWEED

Pears compressed in tea, albedo cream and sea lettuce powder

WHITE ASPARAGUS & STRAWBERRIES

White asparagus cream and ice cream, grilled strawberry and tacos

Menu 150 Euro

Wine Pairing 100 Euro

FREEDOM OF CHOICE

Four courses selected from the two menus

100 Euro

OREADE