

OSMO CUCINA

ERBIVORO

€ 70

Come una Pappa al Pomodoro 1-3-6-9-12

Scamerita del Chianti, chutney di Pomodori croccanti e la sua Maionese

Tempeh di Fagioli 6-8-9-12

inzimino di Mandorle, Uvetta, Wakame, colatura di Peperone rosso

Risotto 7-9-12

Borragine, Ricotta di Mandorla, Pepe fermentato, Capperi fritti

Melanzana 1-6-7-9-12

Miso, Cipolla viola, Caprino, Basilico, Pomodori canditi

Caviale Tropicale 12, 6

Tapioca, Frutto della Passione, Ananas caramellato, Granola di Riso soffiato, nuvola al Cocco e Martini

IODIO & TERRA

€ 80

Wafer di Triglia 1-3-4

Wakame croccante, Maionese al Wasabi, salsa di Lattughino

Galletto Royale 7-9-12

fondente di Patata, composta di Albicocca, Oliva taggiasca bruciata

Linguina 1-7-9-12

Al Jus di cacciatora, cremoso di Fegatino, Rucoletta selvatica, Olio al Rosmarino

Tataki di Tonno 1-4-9-11-12

Ravanello, Wasabi, Aglio nero e Panzanella di Alghe marine

Mon cherry 1, 3, 7, 8, 12

Mousse al Cioccolato fondente ripieno di Ciliegie allo Cherry con la sua riduzione


Biscotto al Cioccolato e Gelato al fior di latte

VIAGGIO AL BUIO


5 Portate € 80 - 7 Portate € 95

OSMO CUCINA


ANTIPASTI

Galletto Royale ⁷⁻⁹⁻¹²	
fondente di Patata, composta di Albicocca, Oliva taggiasca bruciata	€25
Come una Pappa al Pomodoro ¹⁻³⁻⁶⁻⁹⁻¹²	
Scamerita del Chianti, chutney di Pomodori croccanti con la sua Maionese	€24
Wafer di Triglia ¹⁻³⁻⁴	
Wakame croccante, Maionese al Wasabi, salsa di Lattughino	€ 26
Tempeh di Fagioli ⁶⁻⁸⁻⁹⁻¹²	
inzimino di Alghe e Mandorle, Uvetta e colatura di Peperone rosso 	€25

PRIMI

Barchetta alla Rapa Rossa ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²	
Agnello confit, Zucchine alla scapece, Cipollotti bruciati e Formaggio erborinato	€26
Gnocco ¹⁻²⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²	
ripieno di Mascarpone al Limone, Astice , Pomodoro candito, Basilico	€30
Linguina ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹²	
Al Jus di cacciatora, cremoso di Fegatino, Ruculetta selvatica, Olio al Rosmarino	€ 25
Risotto ⁷⁻⁹⁻¹²	
Borragine, Ricotta di Mandorla, Pepe fermentato, Capperi fritti 	€24

SECONDI

Tournedos Prussiano ¹²	
Fiore di zucca ripieno di Tartare, Zucchina confit e Maionese Bianca	€40
Rombo chiodato ³⁻⁴⁻⁷⁻¹²	
Stracciatella affumicata, Porro, Zabaione fondente e Bietoline	€40
Pluma iberica ⁶⁻⁹⁻¹²	
Chimichurri, Peperone bruciato, composta dolce di Albicocche	€ 40
Melanzana ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²	
Miso, Cipolla viola, Caprino, Basilico, Pomodori canditi 	€28

LEGENDA ALLERGENI FOOD ALLERGEN ICONS ;

1 Glutine Gluten, 2 Crostacei crustaceans, 3 Uovo Eggs, 4 Pesce Fish, 5 Arachidi Peanuts, 6 Soia Soya, 7 Latte Milk, 8 Noci Walnuts, 9 Sedano Celery, 10 Mostarda Mustard, 11 Sesamo sesame, 12 Biossido di Azoto Nitrogen Dioxide, 13 Molluschi Mollusk, 14 Semi con Guscio Seeds with shell

OSMO CUCINA

HERBIVORE

€ 70

Like a Tomato Soup ¹⁻³⁻⁶⁻⁹⁻¹²

Pork Scamerita of Chianti, Chutney of Crunchy Tomatoes and its Mayonnaise

Tempeh of Beans ⁶⁻⁸⁻⁹⁻¹²

Almond Inzimino, Raisins, Wakame, Red Pepper

Risotto ⁷⁻⁹⁻¹²

Borage, Ricotta of Almonds, Fermented Pepper, fried Caper

Eggplant ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²

Miso, purple Onion, Goat's Cheese, Basil, candied Tomatoes

Tropical caviar ^{12,8,6}

Tapioca, Passion Fruit, caramelised Pineapple, puffed Rice Granola, Coconut cloud and Martini

GROUND & IODINE

€ 80

Red Mullet wafer ¹⁻³⁻⁴

Wakame crunchy, Wasabi Mayonnaise, Lettuce sauce

Cockerel Royale ⁷⁻⁹⁻¹²

Potato fondant, Apricot Compote, Olive Taggiasca with Burning Coals

Linguine Pasta ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹²

Cacciatora Jus, Liver cream, smoked Pepper, wild Garlic, Rosemary Oil

Tuna Tataki ¹⁻⁴⁻⁹⁻¹¹⁻¹²

seaweed Panzanella

Mon cherry ^{1,3,7,12}

dark Chocolate Mousse filled with Cherry Cherries, Chocolate Biscuit, Milk Cream and Cherry Reduction

JOURNEY IN THE DARK

5 Courses € 80 - 7 Courses € 95

LEGENDA ALLERGENI FOOD ALLERGEN ICONS ;

1 Glutine Gluten, 2 Crostacei crustaceans, 3 Uovo Eggs, 4 Pesce Fish, 5 Arachidi Peanuts, 6 Soia Soya, 7 Latte Milk, 8 Noci Walnuts, 9 Sedano Celery, 10 Mostarda Mustard, 11 Sesamo sesame, 12 Bioessido di Azoto Nitrogen Dioxide, 13 Molluschi Mollusk, 14 Semi con Guscio Seeds with shell

OSMO CUCINA

APPETISERS

Cockerel Royale 7-9-12

Potato fondant, Apricot compote, Olive Taggiasca with Burning Cals € 25

Like a Tomato Soup 1-3-6-9-12

Pork Scamerita of Chianti, Chutney of crunchy Tomatoes and its Mayonnaise €24

Red Mullet wafer 1-3-4

Wakame crunchy, Wasabi Mayonnaise, Lettuce sauce €26

Tempeh of Beans 6-8-9-12

Almond Inzimino, Raisins, Wakame, Red Pepper  € 22

FIRST COURSES

Red Turnip boat Pasta 1-3-7-9-12

Zucchini Sweet and Sour, burnt spring Onions, blue Cheese €26

Potatoes Dumpling 1-2-3-7-9-12

Filled with Mascarpone Cheese with Lemon, Lobster, candied Tomato, Basil €30

Linguine Pasta 1-7-9-12

Cacciatora Jus, Liver cream, smoked Pepper, wild Garlic, Rosemary Oil €25

Risotto 7-9-12

Borage, Ricotta of Almonds, fermented Pepper, fried Caper  €24

SECOND COURSES

Prussian Tournedos 12

Courgette flower stuffed with Beef Tartare, Courgette confit, white M;ayonnaise €40

Pluma Iberica 6-9-12

Chimichurri, burnt Pepper, sweet Apricot compote €40

Turbot 3-4-7-12

grilled, smoked Provola Cheese, charcoal Leek, Eggnog Zabaione, young Chard €40

Eggplant 1-6-7

Miso, purple Onion, Goat Cheese cream, Basil, candied Tomatoes  €28

LEGENDA ALLERGENI FOOD ALLERGEN ICONS ;

1 Glutine Gluten, 2 Crostacei crustaceans, 3 Uovo Eggs, 4 Pesce Fish, 5 Arachidi Peanuts, 6 Soia Soya, 7 Latte Milk, 8 Noci Walnuts, 9 Sedano Celery, 10 Mostarda Mustard, 11 Sesamo sesame, 12 Biossido di Azoto Nitrogen Dioxide, 13 Molluschi Mollusk, 14 Semi con Guscio Seeds with shell