

Un viaggio unico tra profumi e sapori

La cucina di Ottocentodieci Ristorante nasce dalla volontà di unire due terre distanti, come la Campania e la Lomellina, in un matrimonio di sapori netti e raffinati.

A contraddistinguere la mano dello chef Rigels Tepshi è lo stile unico nel combinare le due tradizioni con la sperimentazione, apprezzabile a mano libera nel menu degustazione Ottocentodieci.

La scelta di materie prime di altissima qualità è alla base di ogni menu, in cui pasta fresca e risotti occupano sempre un posto fisso, a voler certificare da un lato l'estrema ricerca in cucina e, dall'altro, l'attaccamento al territorio pavese, che ospita il ristorante.

La carta completa il ventaglio di scelte a disposizione, per poter permettere di entrare in contatto con la singolare cucina dello chef nella modalità che più si preferisce.

Sannazzaro



Napoli

LOMELLINA

Oca · fieno · capasanta

Carnaroli Riserva San Massimo · fave · portulaca · pomodoro confit · lime

Garganelli di pasta fresca · lucioperca · granseola · porro · pommes soufflées

Filetto di spalla d'agnello · salsa ravigote · insalata glacialis

Pavlova · pesca

55 €

Percorso abbinato di 4 calici di vino 30 €

OTTOCENTODIECI

Pomodoro · ricotta di bufala · melone arrosto · salsa al dragoncello

Seppia · percebes · asparago rosa · demi-glace vegetale

Guancia di baccalà · royale crecy · Porto rosso · cipollotto fermentato

Bottoni di crostacei · burro · caviale · pomodoro verde

Scorfano affumicato in foglia di vite e la sua zuppetta · more

Pluma iberica · patate e cozze · noci di Sorrento · agretti

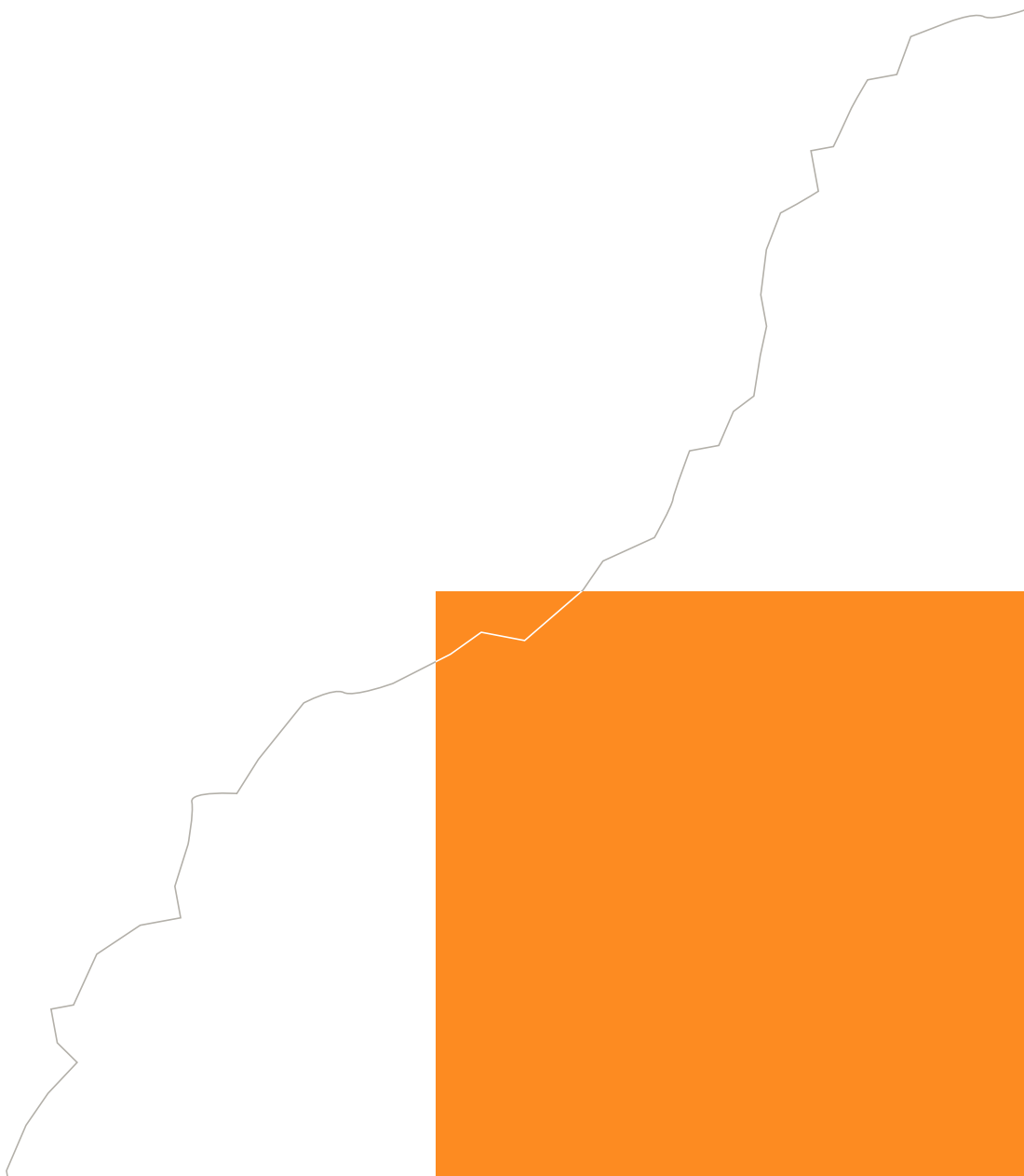
Sembra una caprese

75 €

Percorso abbinato di 6 calici di vino 40 €

ANTIPASTI

Seppia · percebes · asparago rosa · demi-glace vegetale	24 €
Guancia di baccalà · royale crecy · porto rosso · cipollotto fermentato	20 €
Oca · fieno · capasanta	22 €
Pomodoro · ricotta di bufala · melone arrosto · salsa al dragoncello	16 €



PRIMI

Bottoni di crostacei · burro · caviale · pomodoro verde	22 €
Carnaroli Riserva San Massimo · fave · portulaca · pomodoro confit · lime	18 €
Tazzine di piccione e il suo fondo al caffè verde · zucchini trombetta · foglia di amaranto	20 €
Garganelli di pasta fresca · lucioperca · granseola · porro · pommes soufflées	22 €

SECONDI

Ventresca di tonno rosso di Malta in oliocottura · piselli · zenzero	26 €
Filetto di spalla d'agnello · salsa ravigote · insalata glacialis	28 €
Pluma iberica · patate e cozze · noci di Sorrento · agretti	26 €
Scorfano affumicato in foglia di vite e la sua zuppetta · more	28 €

DESSERT

Sembra una caprese	12 €
Cioccolato bianco · fragole · litchi	12 €
Souplesse di latte · albicocca · pralinato alle noci di Sorrento	12 €
Pavlova · pesca	12 €

