

Un viaggio unico tra profumi e sapori

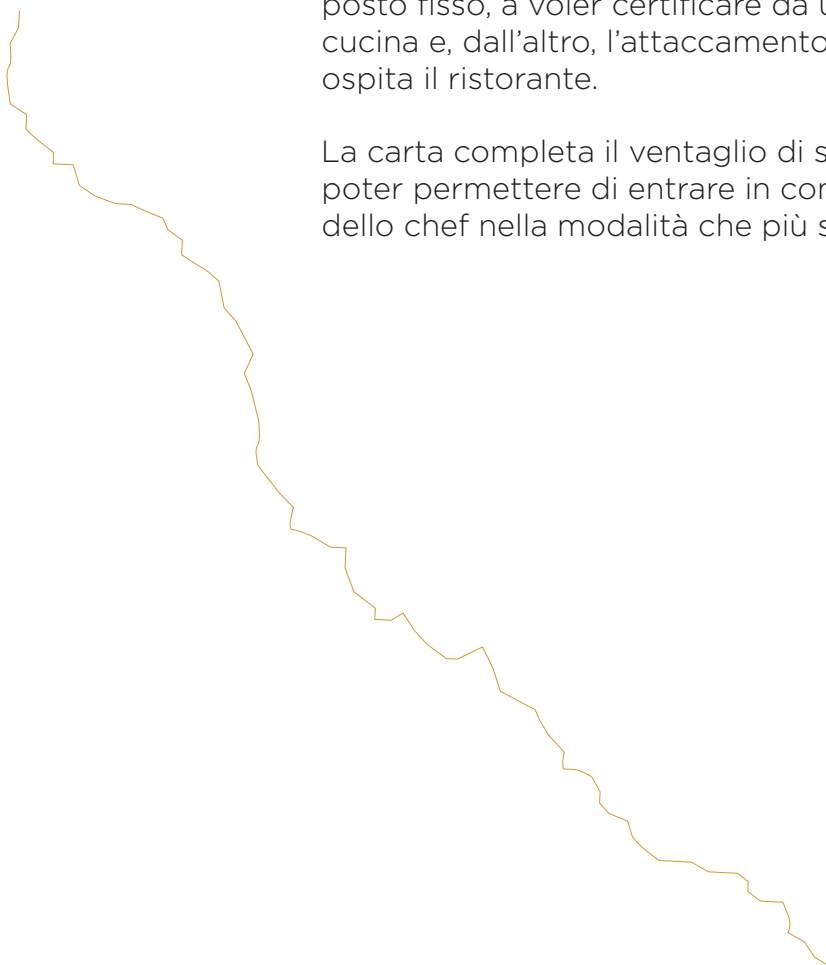
La cucina di Ottocentodieci Ristorante nasce dalla volontà di unire due terre distanti, come la Campania e la Lomellina, in un matrimonio di sapori netti e raffinati.

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

Sgombro • seppia • fiore di malva • zucca bertagnina • dragoncello

Carnaroli Riserva San Massimo • brodo di salame d'oca di Mortara • castelmagno • tartufo nero

Storione cotto al vadouvan • acetosa • patata schiacciata • cannolicchi • rafano

Miele • fichi • lavanda

60 €

Percorso abbinato di 4 calici di vino: 30 €

OTTOCENTODIECI

Funghi porcini • birra • pane • friggirelli • caciocavallo podolico

Maialino nero • foie gras • pan brioche • topinambur

Ziti alla genovese di manzo • cipolla di Breme • sedano • ostrica arrosto

Bigoli • estrazione di carote e pompelmo • crescione • spinaci • demi-glacé vegetale

Scamone di manzo • cuore di pollo • ricci di mare • rapanelli • conza

Ombrina affumicata in foglia di vite e la sua zuppetta • more

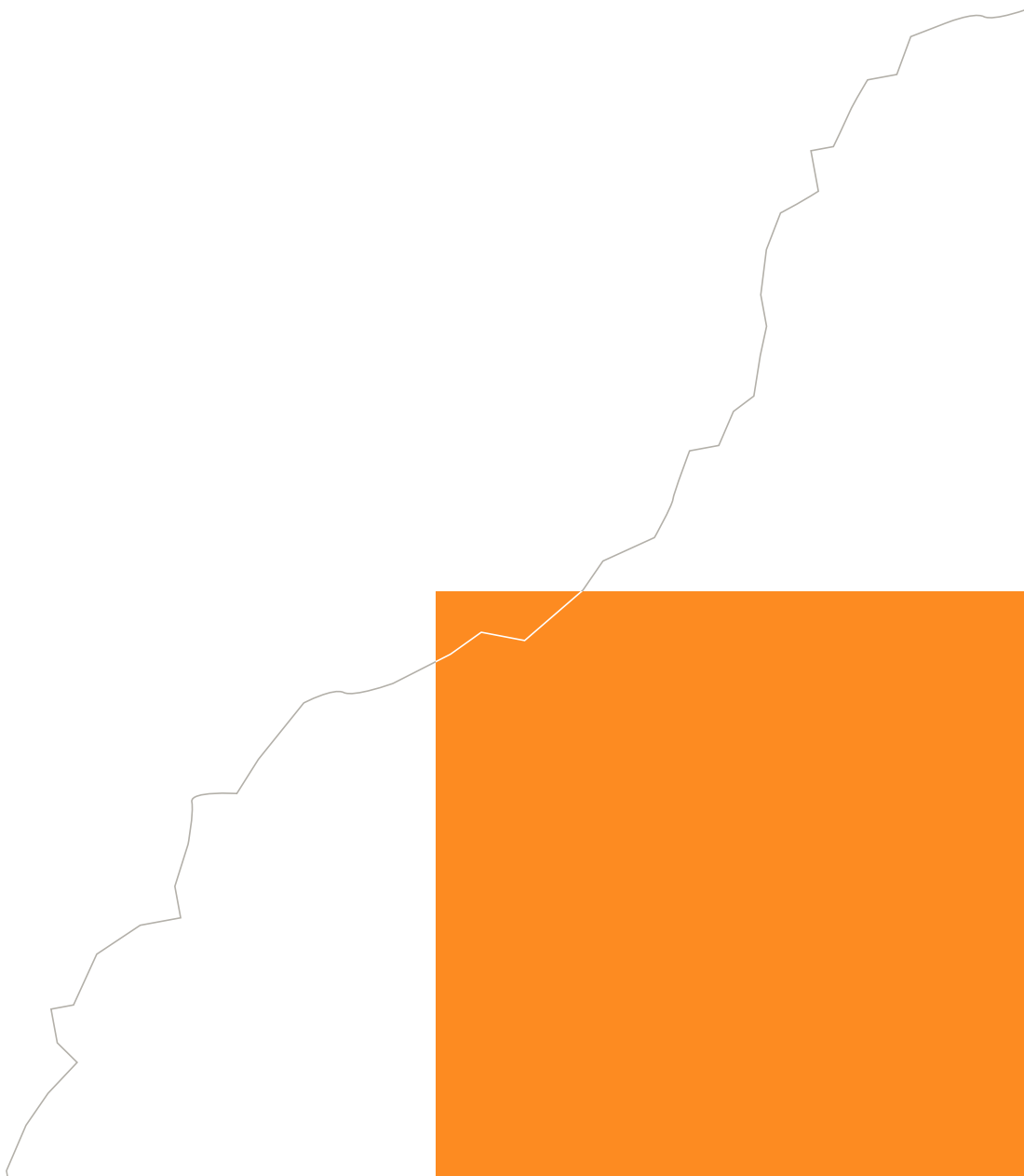
Zucca bertagnina • friarielli • nocciola

75 €

Percorso abbinato di 6 calici di vino: 40 €

ANTIPASTI

Oca • fieno • capasanta	22 €
Sgombro • seppia • fiore di malva • zucca bertagnina • dragoncello	22 €
Funghi porcini • birra • pane • friggirelli • caciocavallo podolico	18 €
Maiolino nero • foie gras • pan brioche • topinambur	20 €



PRIMI

Ziti alla genovese di manzo • cipolla di Breme • sedano • ostrica arrosto	20 €
Gnocchi di patata Bergerac • polpo • ortica • cedro	22 €
Bigoli • estrazione di carote e pompelmo • crescione • spinaci • demi-glacé vegetale	22 €
Carnaroli Riserva San Massimo • brodo di salame d'oca di Mortara • castelmagno • tartufo nero	20 €

SECONDI

Scamone di manzo • cuore di pollo • ricci di mare • rapanelli • conza	28 €
Storione cotto al vadouvan • acetosa • patata schiacciata • cannolicchi • rafano	28 €
Quaglia • le sue uova • salsa al pistacchio • cicoria	26 €
Ombrina in foglia di vite e la sua zuppetta • more	26 €

DESSERT

Ravioli di pasta fresca • sedano rapa • mela verde •
aceto di Pedro Ximénez 12 €

Cioccolato fondente 70% • caffè • whiskey • cocco 12 €

Zucca • friarielli • nocciola 12 €

Miele • fichi • lavanda 12 €



