

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

Zuppa di legumi • mollica di pane • cotechino

Oca • fieno • capasanta

Carnaroli Riserva San Massimo • patate • friarielli • alici di Cetara

Pernice rossa • lardo • miele

Castagnaccio

62 €*

OTTOCENTODIECI

Millefoglie di patata • carta di riso • conciato romano

Astice, champagne, midollo, dragoncello

Carnaroli Riserva San Massimo • salvia • Castelmagno • soia

Ravioli di mais corvino farciti di salsiccia di polmone • burro • salvia

Zuppetta di gallinella • lime • cerfoglio

Sogliola in crepinette • mortadella • limone nero

Zucca Bertagnina • friarielli • nocciola

80 €

Abbinamento vini per i due menu:

45esimo parallelo e 810 km

Percorso dall'Oltrepò Pavese alla Campania in 4 calici • 40 euro

Natural...mente vino

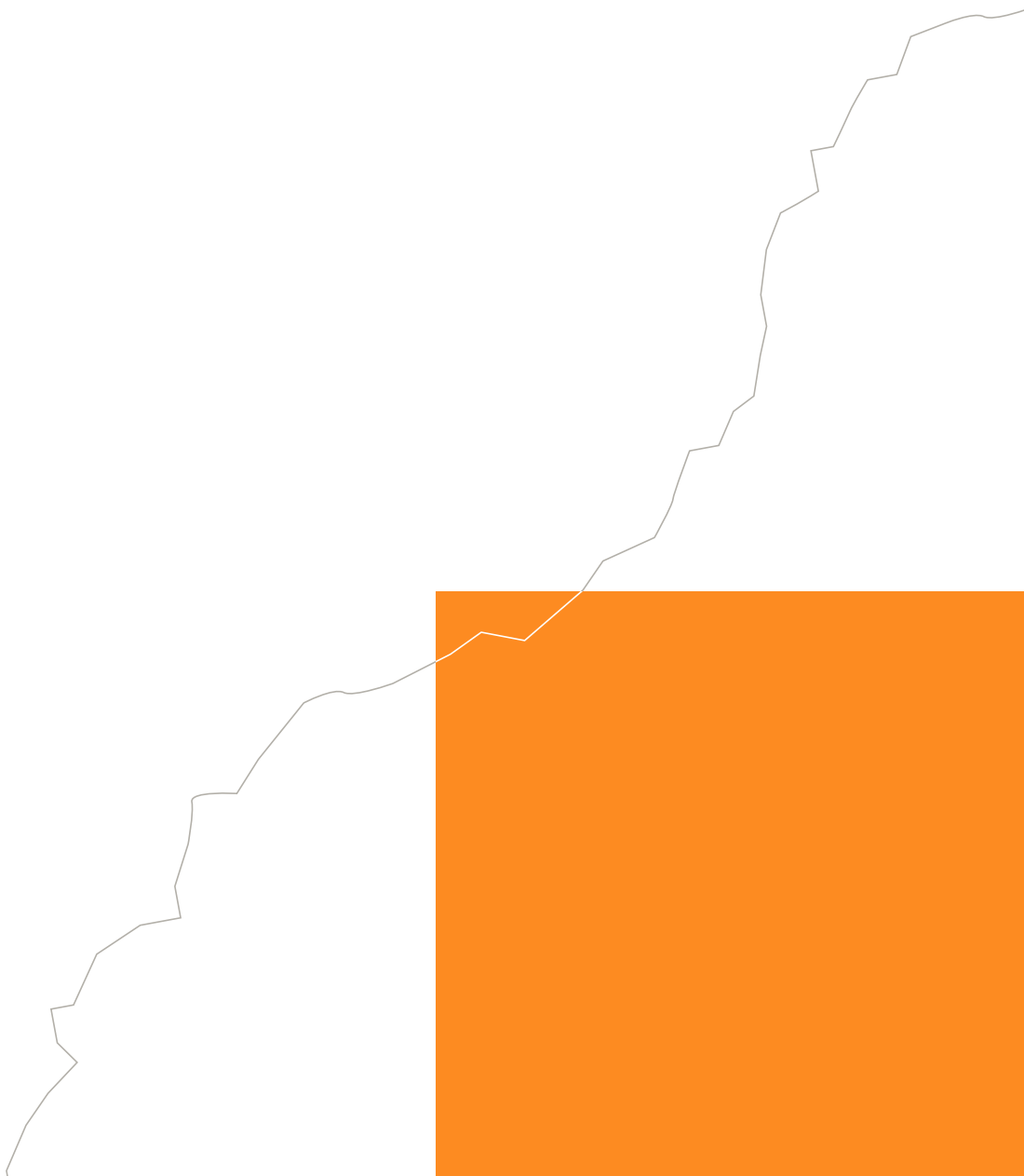
Percorso tra proposte biologiche e biodinamiche in 5 calici • 50 euro

Non solo Italia

In 6 calici • 60 euro

ANTIPASTI

Lumache • melone invernale	22 €
Zuppa di legumi • mollica di pane • cotechino	24 €
Astice • champagne • midollo • dragoncello	28 €
Oca • fieno • capasanta	22 €



PRIMI

Ravioli di mais corvino farciti di salsiccia di polmone • burro • salvia	20 €
Carnaroli Riserva San Massimo • patate • friarielli • alici di Cetara	22 €
Cavatelli fatti a mano • granseola • zenzero • coriandolo	23 €
Candele di Gragnano • rapa rossa • carciofi • scarole • caffè Kafa	22 €
Spaghetti di Gragnano con due R	22 €

SECONDI

Pernice rossa • lardo • miele*	28 €
Rombo • salsa blanquette allo zafferano • anice • broccolo	28 €
Scamone di manzo • cuore di pollo • ricci di mare • conza • rapanelli	28 €
Dentice • zucca Bertagnina • mandorla • cetriolo	30 €

DESSERT

Zucca • friarielli • nocciola	12 €
Ravioli di pasta fresca • sedano rapa • mela verde • aceto di Pedro Ximénez	12 €
Ananas • curcuma • rum • cioccolato fondente	12 €
Castagnaccio	12 €

Il menu degustazione e il piatto con asterisco sono stati inseriti nel programma Ristoranti contro la Fame, sostenuto dalla Guida Michelin. Scegliendoli, due euro verranno automaticamente detratti dallo scontrino e devoluti alla Ong Azione contro la Fame.



