

PRODUCED }

TAPAS

OOI

{ ON-SITE

FRITTATINA DI PASTA E PATATE con provola e cozze	6
BACCALÀ FRITTO cipolla in agrodolce, maionese di baccalà, origano, pomodori semidried (4 pz.)	10
PARMIGIANA DI BACCALÀ Carpaccio di baccalà, melanzane indorate e fritte, crema di pomodorini del piennolo, provola e basilico riccio	9
TORTANO ai salumi di mare	10
CROCCHÉ DI PATATE porchetta di pesce spada, fonduta di provola	6
SELEZIONE DI SALUMI DI MARE pancetta di salmone, mortadella di tonno, speck di pesce spada	15
GAMBERI AL PANKO accompagnati da gel di limone (5 pz.)	12
ALICI MARINATE con crema di porro e patate, porro croccante e pera caramellata	12
TAPAS VEGETARIANA  bocconcini di mozzarella croccante, gazpacho di pomodorini ciliegini rossi, crema di provola di Agerola, olio al basilico, basilico fresco	8
CROCCHÈ DI PATATE  con fonduta di provola	5

PRODUCED }

TAPAS DI CRUDI

{ ON-SITE

002

TARTARE DI TONNO 14

gazpacho di pomodori ciliegini rossi con estrazione a freddo, olio extravergine al basilico, terra di olive taggiasche, sedano al ghiaccio marinato al cardamomo

TARTARE DI SALMONE 14

gel di anice stellato e liquirizia con mandarino cinese marinato

SASHIMI DI SALMONE 13

salsa teriyaki, crumble di nocciole, profumo di grappa allo zenzero

SPADA MARINATO 14

spada marinato con olive verdi di Sicilia, cuore di scarola riccia e sfoglia di pane croccante

TRIS DI CRUDI 30

tre tipologie di crudi a scelta dello chef

Perfetto con: MAR MEDITERRANEO



COCKTAILS MENU SERIES

OOI

SIGNATURE

-  **MAR DEL NORD** 10
Plymouth gin, miele salato all'acqua di mare, lime, menta, tabasco, foamer.
Sentore Piccante, Aromatico, Sapido
Perfetto con il CEVICHE
-  **MAR MEDITERRANEO** 10
Gin Più Cinque, Italicus, limone, zucchero, tonica ai fiori di sambuco.
Sentore Floreale, Agrumato, Bitter
Perfetto con i CRUDI DI MARE
-  **OCEANO ATLANTICO** 10
Jameson Black Barrel, crème de banane, tio pepe, angostura.
Sentore Fruttato, speziato, rotondo
Perfetto con il PESCE AZZURRO
-  **GOLFO DEL MESSICO** 11
Mezcal Vida, select, maraschino, cocoa bitter
Sentore Amaro, Affumicato, Spigoloso
Perfetto con il PESCATO AL CAMINETTO
-  **OCEANO PACIFICO ☿** 10
Rum chiaro, tequila Altos, liquore al caffè, espresso, vaniglia
Sentore Rotondo, dolce, al retrogusto di caffè
Perfetto con CALDO INVERNO
-  **LA MANICA ☿** 10
Gin, verjus, lillet blanc, zucchero, lampone, foamer
Sentore Dolce, Fruttato, Agrumato
Perfetto con LINGOTTO AL CIOCCOLATO
-  **ITTICO SPRITZ 75** 9
Aperol, gin al basilico, limone, zucchero, prosecco
Sentore Bilanciato, aromatico



PRODUCED }

PIATTI DI MARE

{ ON-SITE

PESCE AZZURRO 17

scottato e marinato in salsa teriyaki, porro bruciato, baby corn arrostito al burro, sale nero dell' Himalaya, germogli di nasturzio

Perfetto con: OCEANO ATLANTICO

TAGLIATELLE 22

tagliatelle "Benedetto Cavaliere", burro affumicato al timo con acciughe del Cantabrico, gocce di aglio nero, caviale e prezzemolo riccio

PESCATO AL CAMINETTO 17

pescato locale scottato, affumicato con erbe aromatiche e accompagnato da patate al cartoccio

Perfetto con: GOLFO DEL MESSICO

MELANZANA AL FORNO RIPIENA 13

di purea di melanzane, parmigiano reggiano e pane su crumble di pomodoro, olio al basilico e pane ricoperta di salsa alla provola e di pomodorini del piennolo

PAELLA 38

con selezione di crostacei e frutti di mare (per due persone)

POLPO ALL'INSALATA E PANZANELLA 18

polpo all'insalata, pomodorini ciliegini semidried, crostini di pane cafone, gazpacho di pomodori rossi, prezzemolo riccio, maionese di mare



PRODUCED }

TAGLIERI

{ ON-SITE

OOI

SCIROCCO tagliere da 10 pezzi | due per tipologia

22€

Gambero al panko con gel di limone

Cannolo di baccalà mantecato e olive taggiasche

cialda soffiata di tapioca al nero di seppia, spada
marinato, prezzemolo riccio, maionese di pesce

Sashimi al salmone con salsa teriaki e crumble di
nocciole

Baccalà fritto, cipolla agrodolce, pomodoro semidried,
maionese di baccalà e origano

* ALCUNI PEZZI POTREBBERO CAMBIARE IN BASE ALLE DISPONIBILITÀ DEI PRODOTTI

COCKTAILS MENU SERIES

OOI

CLASSICS

DRINK CASUAL	Margarita, Gin Tonic, Moscow Mule, Gin Fizz, ManHattan, Pornstar martini, Sidecar, whitelady, jungle bird, boulevarder, Negroni, Mai tai, old fashioned, daiquiri	8
PREMIUM DRINK la selezione speciale	Dal gin Malfy al Mezcal Vida, dal rum La Hechicera alla vodka Beluga, una selezione di più di cento bottiglie, le più amate di sempre e quelle più ricercate.	10
EXCLUSIVE DRINK per veri intenditori	Gin Elephant · Gin Monkey 47 · Gin Raw · Whisky Green Label Nikka Coffey Gin · Rum Santa Teresa 1796 Gin Engine · Gin Cittadelle Old Tom No Mistake Gin ki no bi · Gin Alkkemist · Elephant Sloe Gin · Gin Portofino Gin Marecapri · Rum Plantation Fiji 2009 Gin Gil Authentic Rural Peated	12

*UTILIZZIAMO SODATI FEVER TREE

SPRITZ MENU SERIES

OOI

ITALICUS SPRITZ Italicus, prosecco, soda.	9	APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, soda.	8
VENEZIANO SPRITZ Select, vino bianco, soda	8	CAMPARI SPRITZ Bitter Campari, prosecco, soda.	8
ST.GERMAIN HUGO SPRITZ St-Germain, prosecco, soda, menta.	9	NONINO SPRITZ Aperitivo Nonino prosecco	9

BIRRE

FORST 1857 · 33 cl Bionda · 4.8%	6	FORST SIXTUS · 33 cl Ambrata · 5,2%	6	FORST FELSENKELLER 33 cl · Rossa · 6,5%	6
-------------------------------------	---	--	---	--	---

ANALCOLICI

Acqua natuale o frizzante 75 cl	2	Acqua tonica 20 cl	3,5
Coca cola classica o zero 33 cl	3	Ginger beer 33 cl	3,5
Fanta 33 cl	3	Bitter bianco o rosso 33 cl	3
Drink analcolico	6	Tassoni 18 cl	3
Crodino 10 cl	3	JNPR - Distillato 0% alcolico	8

WINE BY }

BEVI RESPONSABILMENTE

{ WINE BY

WINE MENU SERIES **OOI**

BIANCHI

DAMARINO	26 / 7
Donnafugata	
FALANGHINA	20
Fontanavecchia	
FIANO	25 / 7
Il vino e la luna	
CHARDONNAY	24 / 7
Nals Margreid	
GEWURZTRAMINER	28
Nals Margreid	
GRECO DI TUFO	35
Vigna Cicogna Benito Ferrara	
FURORE BIANCO	40
Marisa Cuomo	
FIORDUVA	80
Marisa Cuomo	
SOUVIGNON RONCO DELLE MELE . . .	47
Venica	
FIANO	36
Colli di Lapio	
VINTAGE TUNINA	75
Jermann	
CHABLIS RESERVE DE VAUDON	75
Joseph Drouhin	
GELSOBIANCO	26
Villa Dora	
VIGNA DEL VULCANO	38
Villa Dora	
RIBOLLA GIALLA	37
Venica	

ROSSI

AGLIANICO	25 / 7
Torelle	
PRIMITIVO	25 / 7
San Marzano	
AMARONE	55
Tommasi	
BAROLO	65
Ratti	

ROSATI

TRAMARI	24
San Marzano	
COSTA D'AMALFI	38
Marisa Cuomo	
WHISPERING ANGEL	35
Chateau d'Esclans	
GELSOROSA	28
Villa Dora	

02/24

ALCUNI DI QUESTI VINI
POTREBBERO ESSERE
NON DISPONIBILI,
CI DISPIACE.

WINE BY }

BEVI RESPONSABILMENTE

} WINE BY

WINE MENU SERIES 002

CHAMPAGNE

RSRV CUVÉE 4.5 MAISON MUMM	95
Brut	
MUMM ICE.	80
DOM PERIGNON.	270
Brut Vintage	
RUINART.	75
Brut	
MUMM GRAND CORDON.	65
Brut	
PERRIER JOUET.	90
Grand Brut	
BRUNO PAILLARD.	70
Brut	
DELAMOTTE	100
Blanc de Blanc	
LAURENT PERRIER	85
Brut	
LOUIS ROEDERER	75
Brut	
PHILIPPONAT	80
Brut Royale	
BOLLINGER	115
Cuvée Brut	
RUINART	110
Brut Rosè	
POUL ROGER	80
Brut	
CHARLESE HEDISIK..	70
Brut Reserve	
MOET ICE.	95

BOLLICINE

COLLI IMPERVI.	25 / 7
Brut	
ALTEMASI	33
Millesimato	
FERGHETTINA	45
Franciacorta	
FERGHETTINA	45
Franciacorta Rose	
COLLI IMPERVI	25
Extradry	
ALTEMASI ROSATO	36
Brut	

02/24

ALCUNI DI QUESTI VINI
POTREBBERO ESSERE
NON DISPONIBILI,
CI DISPIACE.

PRODUCED }

DESSERT

{ ON-SITE

DOLCI

CALDO INVERNO 7

brioche sfogliata con vaniglia del Madagascar,
Rum Bumbu, zeste di arancia e limone
accompagnato da crema di cioccolato fondente
e nocciole

Perfetto con OCEANO PACIFICO ☹

Rum chiaro, tequila Altos, liquore al caffè, 10
espresso, vaniglia

LINGOTTO DI CIOCCOLATO FONDENTE 7

cialda alle nocciole e lamponi liofilizzati

Perfetto con LA MANICA ☹

Gin, verjus, lillet blanc, zucchero, lampone, foamer 10

DELIZIA AL LIMONE 7

Cioccolato bianco ripieno di crema al limone,
cialda alle nocciole, composta di albicocche.



PUOI CONDIVIDERE QUESTI DRINK CON UN'ALTRA PERSONA.

GELATO CONDIVISO

300 gr | per 2 persone

16€

Barattolino di gelato al fiordilatte home made
da personalizzare con garnish diverse di granelle
e topping.

* ALCUNI PEZZI POTREBBERO CAMBIARE IN BASE ALLE DISPONIBILITÀ DEI PRODOTTI

DISTILLATI

WHISKY

Jameson Black Barrel.	8
The Glenlivet 12.	7
Knob Creek.	8
Laphroaig 10Y.	8
Buffalo Trace.	6
Green Label.	9
Black Label.	6
Double Black Label.	8
Smokehead.	9
Nobushi.	8
Laphroaig Select.	8
Monkey Shoulder	7
Suntory Toky.	8
japanese blended	
The Glenlivet.	8
founder's reserve	
Glenfiddich Fire&Cane.	9
Famous Grouse	6

RUM

Bumbu original	8
La Hechicera 21y.	7
Appleton Estate 12y.	8
Diplomatico Planas.	6
Barcelò imperial 30º.	15
El Dorado 12y.	8
Plantation original dark.	8
Rum Plantation Fiji 2009.	9
Angostura 1919	9
Don Papa.	8
Abuelo 12y.	8
Matusalem Gran Reserva 15y.	6
Kraken	6
Veritas	6
Gloslings.	6

COGNAC

Martell vs.	6
Camus vs.	8
Castarède VS Bas Armagnac.	8
Hennessy.	8
Courvoisier VSOP.	8
Cognac alle pere.	7
François Peyrot	

DISTILLATI

AMARI E GRAPPE

Amaro Locale	7
Grappa bianca 903.	4
Grappa barricata 903.	4
Unicum.	4
Jefferson.	6
Averna.	4
Montenegro.	4
Amara.	7
Braulio.	4
Amaro del Capo	4
Jagermeister	4
Fernet Branca	4
Roger.	6
Passito di Pantelleria	4

MEZCAL

Vida del Maguey	8
Bruxo n°1	8
Alipus San Luis	8
Los Siete Misteros	9
Alipus Baltazar	8
Montelobos	8
Nuestra Soledad	8

TEQUILA

Don Julio.	10
1800 Anejo	8

