



Odyssey

SEAFOOD EXPERIENCE

CARTA

DEI

DESSERT

EURO

THE FAKE APPLE 1-3-7-8

10,00

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE, COULIS DI LAMPONE, CRUMBLE AL CACAO E SORBETTO AL LAMPONE

YUZU PASSION 1-3-7-8

10,00

GANACHE MONTATA ALLO YUZU, COMPOSTA DI FRUTTA ESOTICA, CRUMBLE DI MANGO E PASSION FRUIT E SORBETTO ALLO YUZU

L'ORO PIEMONTESE 1-3-7-8

10,00

GANACHE MONTATA ALLA NOCCIOLA DEL PIEMONTE, BISCOTTO MORBIDO AL PRALINATO DI NOCCIOLA, CARMELLO AL BURRO SALATO E GELATO AL MOU

EURO

COFFEE BREAK 1-3-7-8

10,00

GANACHE MONTATA AL MASCARPONE, CREMOSO AL CAFFÈ,
CAKE ALLE MANDORLE E GELATO ALL'ESPRESSO

ELETTRA 2.0 1-3-7-8

10,00

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO PROFUMATA CON MENTA & RUM,
GELEÈ AL LIME, CRUMBLE E SORBETTO AL MOJITO

TROPICAL ESSENCE 1-3-7-8

10,00

NAMELAKA AL COCCO, CREMOSO MANGO & LIME, GELATINA PASSION FRUIT
E ANANAS, BISCOTTO JOCONDE E SORBETTO ESOTICO

EURO

GELATI & SORBETTI 3-7-8

6

GELATI: FIORDILATTE, CAFFÈ , CAMELLO SALATO

SORBETTI: LIMONE, YUZU, LAMPONE, FRAGOLA, MELA VERDE, FRUTTI ESOTICI

CALICI VINI DA DESSERT

Barolo chinato <i>Piemonte - Nebbiolo, china calisaia ed erbe officinali - 14,5% vol.</i>	Ceretto <i>Alba (CN)</i>	10
Veneto Igt Passito "I Capitelli" 2022 <i>Veneto- 100% Garganega - 12% vol.</i>	Anselmi <i>Monteforte d'Alpone (VR)</i>	6
Pantelleria Doc Moscato "Kabir" 2023 <i>Sicilia - 100% Zibibbo - 11.5% vol.</i>	Donnafugata <i>Marsala (TP)</i>	6
Pantelleria Doc Passito "Ben Rye" 2022 <i>Sicilia - 100% Zibibbo - 14.5% vol.</i>	Donnafugata <i>Marsala (TP)</i>	10
Vino da uve stramature "Tokaterra" <i>Sardegna - Uve autoctone a bacca bianca - 15% vol.</i>	Cherchi <i>Usini (SS)</i>	6
Sauternes Aoc "Barsac" 2022 <i>Francia - Sémillon, Muscadelle - 14% vol.</i>	Château Piada <i>Barsac (Francia)</i>	8

DISTILLATI DI MOSTO D'UVA

EURO

Berta "Solo per Gian"

Color ambra vivo, esprime all'olfatto sensazioni di ciliegia sotto spirito e albicocca, cannella, pepe bianco. L'assaggio è morbido e strutturato

18

Berta "Tre soli Tre"

Prodotta da Vinacce Nebbiolo ricco di sfaccettature e molto fruttato, albicocche mature, amarene e ribes nero accompagnati da note cremose di mou. Vellutato, con un bel melange e note intensamente fruttate.

18

Berta "Bric del Gaian"

Prodotta con le migliori vinacce di Moscato dalle più rinomate aziende vinicole del territorio circostante. Dal colore oro ambrato brillante. Aromi floreali, di frutta gialla e vanigliati.

18

Luigi Francoli "Celebrativa"

Prodotta dalle migliore vinacce del Piemonte, colore Ambra brillante note di spezie uva passa e frutta candita. Gusto rotondo, lungo e persistente

20

DISTILLATI DI CANNA DA ZUCCHERO

EURO

Rum Agricole Barbados “Remember”

Rum caraibico, invecchiato in Scozia in botti precedentemente utilizzate per sherry, whisky o brandy. Il risultato è un rum morbido e complesso con eleganti tonalità ambrate che colpisce il naso con note di cannella, noce moscata e cacao.

15

Rum Agricole Jamaica “Monymusk Distillery I Pappagalli”

I Pappagalli è un Rum agricolo raro e prodotto artigianalmente, tramite il tradizionale alambicco in rame a doppia distillazione, con un'aggiunta in quantità variabili di "Dunders", cioè residui del processo di distillazione messi ad essiccare al sole. Proprio questa caratteristica rende unico e inconfondibile questo Rum, maturato poi in Scozia per almeno 9 anni in botti

18

Rum Cuba “Eminente Riserva”

Questo Eminente Riserva presenta al naso sentori di caffè, mou, mandorla e cacao. Il palato è ricco di cioccolato, melassa, zucchero di canna e vaniglia, con sfumature di prugna e pepe nero

12

DISTILLATI DI MALTO

EURO

Bourbon Whiskey “Koval”

Whisky imbottigliato a 94 gradi, Koval utilizza cereali biologici del Midwest (miglio e mais) e invecchia il distillato per circa 2 anni in botti di legno di quercia bianco nuove. Colore oro scuro tannini delicati, dense note di cereali, miele di vaniglia, finale lungo e cremoso

12

Whisky Alsace “Welche's”

Questo whisky viene distillato solo con orzo coltivato in Alsazia in piccoli alambicchi discontinui secondo le regole del disciplinare. Dopo la distillazione viene affinato in barrique di Sauternes La permanenza nei barili varia da 4 a 5 anni e dopo il distillato viene sottoposto ad una lieve filtrazione a temperatura ambiente prima dell'imbottigliamento.

15

Blended Scotch Whisky “Adelphi”

Blended realizzato con whisky che provengono da varie zone della Scozia, in particolare dalle regioni di Speyside, Campbeltown e Islay. Al naso è complesso, con note di frutta secca, malto e frutta tropicale, seguite da sfumature di torba, al palato è intenso e raffinato.

15

Single Malt Scotch Whisky “Mosaic Mongiardino Caol Ila”

Colore Oro Verde, aroma delicato ma persistente, fresco e leggermente salmastro, sentori agrumati e accenno di fumo. Sapore iniziale morbido e dolce armonioso nel corpo con percezioni di alghe e di torba. Lungo con permanere di delicata fumosità e note salmastre

20

Single Malt Scotch Whisky “Ardnamurchan Sherry Cask”

Blend di single malt torbato e non torbato, il whisky matura e affina in barile ex-sherry Oloroso e Pedro Ximenez.

18

AMARI & DISTILLATI

EURO

Selezione di Amari e Distillati by "ODISSEA"

6/8/10

Bas Armagnac "Chateau Labaude"

Distillato morbido, fresco ed elegante, dai profumi di frutta matura e vaniglia e dal gusto rotondo e armonico. Nasce dalla distillazione di vini di Ugni e Folle Blanche e dalla selezione di acqueviti invecchiate dai 6 ai 12 anni in botti di rovere

12

Cognac "Frapin"

Prodotto dalla Distillazione di Uve Ugni blanc nella prestigiosa regione della Grande Champagne questo cognac si distingue per le sue uve nobili con aromi di noce, frutta secca e fico.

14

GENTILI CLIENTI,

VI INVITIAMO A COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE O LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI PARTICOLARI SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE. IL PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRVI INFORMAZIONI IN MERITO ALLA NATURA E ORIGINE DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE E ALLE MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PIATTI PRESENTI NEL MENU. DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI ACCIDENTALI, PERTANTO I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE, AI SENSI DEL REG. UE 1169/11 ALLEGATO II:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASA DI LATTE
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

I PIATTI/INGREDIENTI PRESENTI NEL MENU CONTRASSEGNA TI CON () SONO PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE O SURGELATE ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE OPPURE SONO PREPARATI CON MATERIE PRIME FRESCHE SOTTOPOSTE AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRNE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE DEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04. I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI O PRATICAMENTE CRUDI SONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRNE LA SICUREZZA, COME PREVISTO DAL REG. CE 853/04. IN QUESTO ESERCIZIO VIENE SERVITA ACQUA POTABILE TRATTATA E GASSATA AI SENSI DEL COMMA 5 ART.13 D.LGS. 181/03.

**I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO
COPERTO E SERVIZIO INCLUSI**

