



OTIUM

PEA CLUB

ROOFTOP - LOUNGE BAR - POOL&SPA

www.otiumpeaclub.com

  Otium Pea Club



L'OZIO CREATIVO, DA BERE E DA MANGIARE

3	LA CUCINA DI OTIUM
4	LA PICCOLA CARTA DI CASA VICINA
6	APERITIVO: TAPAS & MORE
8	MENU ALL DAY
10	CAFFETTERIA E SOFT DRINK
11	SUCCHI
12	VINI IN BOTTIGLIA
15	VINI AL CALICE
16	COCKTAILS
17	BIRRE

VI PREGHIAMO DI COMUNICARCI EVENTUALI
ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI.

PRANZO

LA CUCINA DI OTIUM

La Focaccia al formaggio (tipo Recco) di Clapsy*	12€
Otium Tartare: Battuta al coltello di Fassona Piemontese, patè d'olive, Pomodori e Capperi	16€
Classic Tartare: Battuta al coltello di Fassona Piemontese, Olio, Fiocchi di Sale Maldon	15€
Otium Salade: Insalata di Spinacino, Gamberi, Bacon croccante e arance al vivo, Dressing di Senape in grani e miele	15€
Insalata di Polpo, Patate, Sedano, Olive Taggiasche	14€
Gazpacho di Datterini Gialli, Crostini di pane, olio aromatizzato alla erbe	10€
Crudo e Bufala: Prosciutto crudo nostrano, Mozzarella di bufala	15€
Tacchino agli agrumi: Arrosto di tacchino, Lattuga, Salsa di agrumi	15€

STARE FERMI E NON FARE ALTRO
CHE PENSARE, VUOL DIRE
ANCHE CRESCERE.

LUCIANO DE CRESCENZO

* PRODOTTO CONGELATO ALL'ORIGINE

PRANZO

LA PICCOLA CARTA DI CASA VICINA



PRIMI

Enkir con robiola
di Roccaverano
Agrilanga e fondente
di pomodoro fresco

14€

Ritagli di pasta fresca
all'uovo fatti in casa con
pomodoro confit, salsa
al basilico e crema di
Parmigiano Reggiano
Gennari

Una ricetta storica della Famiglia
Vicina che si tramanda
da generazioni

14€

SECONDI

Scottata di Fassona al
Cafè de Paris

Battuta composta di Manzo,
scottata ai lati e accompagnata
da ratatouille di verdure di stagione

16€

Baccalà mantecato
all'olio Evo con patate,
prezzemolo e ratatouille
di verdure

16€

LE INSALATE DI CASA VICINA



Insalata Benessere

Insalata di verdure crude e cotte
con dressing di Claudio Vicina

14€

Insalata Caesar

Insalata romana verde con petto di
pollo cotto a bassa temperatura e
grigliato, crostini di pane casalingo
croccanti, scaglie di grana pada-
no e dressing di Claudio Vicina

14€

I PANINI DI CASA VICINA



Non è un Club Sandwich!

Pane fatto in casa con granella di nocciole, polpetta di pollo, maionese con giardiniera in agrodolce, insalata fresca, chips di patate fatte in casa

13€

L'uovo nel Panino!

Pane fatto in casa con granella di nocciole, Uovo in camicia croccante profumato al carpione e zucchine

13€

DOLCI DI CASA VICINA



Dolci del giorno della pastry chef Anna Vicina

8€



APERITIVO: TAPAS & MORE

Tutti i nostri aperitivi (cocktail, vini o birra) vengono serviti con:
Selezione frutta secca speziata di Pariani | Olive di Nocellara | Chips Home Made di Eataly

Gran Tagliere: selezione di salumi, formaggi e salsiccia cruda di vitello	18€
Mini Cheesecake di grissini e taralli, formaggio cremoso alle erbe e datterini confit	8€
Mini Gazpacho di Datterini Gialli, Crostini di pane, olio aromatizzato alle erbe	8€
Kit Aperitivo Frutta Secca Speziata selezionata da Pariani: Mandorla con Chilli, Anacardi con Garam Masala, Nocciola con Sale dell'Himalaya, Noce Pecan con Tandoori Masala (ideale da 2 a 6 persone)	15€

I PINXTOS DI OTIUM

Crostini di Pane Rustic Bio di Eataly serviti con:

Salsiccia Cruda di Vitello tipo Bra e Granella di Nocciole (3 pz)	8€
Hummus, Zucchine trifolate e Pesto di Pomodorini Secchi (3 pz)	8€
Pomodorino Fresco, Basilico e Olive Taggiasche (3 pz)	8€

BURGER TARTARE

Pane di Eataly, 150 gr di Battuta al coltello de La Granda, Stracciatella servito con chips home made di Eataly	14€
---	-----

FOCACCE

La Focaccia al formaggio (tipo Recco) di Clapsy*	12€
--	-----

NUVOLA*

La focaccia di Bricks in esclusiva per Otium: Impasto morbido dentro e croccante fuori, ideato dal pizzaiolo Liviu Ceoflec, premiato con 2 Spicchi dalla Guida del Gambero Rosso.

“Nuvola” con stracciatella, pomodorini confit e origano	10€
“Nuvola” con Prosciutto Crudo Nostrano	12€
“Nuvola” con Stracciatella e Acciughe	12€

LE TAPAS CALDE

DI CASA VICINA



Chicken & Chips	10€
Fish & Chips	10€
Bigné ripieno di Robiola di Roccaverano e pesto	10€
Bigné ripieno di Parmigiano Reggiano Gennari	10€

LE TAPAS IN VETRO

DI CASA VICINA



Insalata Russa e Mousse di Tonno	8€
Tonno di coniglio e giardiniera di verdure in agrodolce	8€
Polpettine e zucchine in carpione	8€



MENU ALL DAY

DALLE 10 ALLE 19

Le Burnie di Casa Vicina sia dolci che salate

8€

I nostri tramezzini

tacchino yogurt lattuga e curry

5€

insalata di pollo

5€

mozzarella e pomodoro

5€

zucchini grigliati e robiola alla menta

5€

Il nostro Toast: prosciutto cotto e fontina, servito con chips home made di Eataly

5€

Le pizze di Spicchio*

Impasto con mix di farina 0 e integrale macinata a pietra, acqua di mare (depurata e microfiltrata)

MARGHERITA

Pomodoro pelato, Fiordilatte, Basilico

11€

SALSICCIA E FRIARIELLI

Fiordilatte, Salsiccia, Friarielli

12€

DIAVOLA

Pomodoro San Marzano, Fiordilatte, Salamino Piccante

12€

MENU ALL DAY

DALLE 10 ALLE 19

Gelati

FIOR DI PANNA E GIANDUIA

Latte e panna fresca Alberti, zucchero da barbabietola italiana grezzo spremitura madre, cioccolato gianduia di Peyrano

7€

NOCCIOLA E FONDENTE ECUADOR

nocciole igp Piemonte langhe dell'azienda Nocciole d'Elite di Cravanzana, cioccolato fondente 80% Arriba Ecuador Peyrano.

7€

MARA DEI BOSCHI E ST. DOMINGO - GRENADA

Gelato base acqua alla varietà francese dalle note aromatiche della fragolina di bosco, St. cioccolato Domingo-Grenada di Peyrano. 80% cacao min.

7€

I MAROTTI DI MARA DEI BOSCHI

Tre Piccoli lingotti di gelato al cioccolato nelle varietà classico, pralinato e tartufo

9€

INSALATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

6€

CAFFE GOURMAND

Caffè espresso accompagnato da un marotto a scelta tra le varietà classico, pralinato e tartufo

4,5€

CAFFETTERIA E SOFT DRINK

CAFFÉ

Caffè Espresso	1,5€
Caffè Doppio Espresso	3€
Cappuccino	2,5€

SOFT DRINKS

Spremuta	4€
Lurisia gazzosa	6€
Lurisia chinotto	6€
Lurisia aranciata	6€
Lurisia tonica	6€
Lurisia aranciata rossa	6€
Lurisia aranciata amara	6€
Lurisia limonata	6€
FuzeTea: tè freddo al limone con una nota di Lemongrass	6€
FuzeTea: tè freddo alla pesca con una nota di Rosa	6€

SUCCHI

NEL CUORE DELLA COLLINA TORNESE NASCE L'AZIENDA AGRICOLA MIGLIORETTI, FAMIGLIA DI AGRICOLTORI DAL 1929. MIGLIORETTI HA SPOSATO IL CONCETTO DI ECOSOSTENIBILITÀ, ADOTTANDO UNA PRODUZIONE CON 0% CONSERVANTI 0% COLORANTI.

Mela 100%	5€
Pera 100%	5€
Pesca	5€
Albicocca	5€
Melograno	5€
Mirtillo	5€
Ciliegia	5€

VINI IN BOTTIGLIA

BOLLE

BOTTIGLIA

Alta Langa Blanc de blancs Extra brut 2017

Alta Langa 163 Brut 2012

Alta Langa Vigna Gatineria Nature 2011

Alta Langa Cuvée 36 mesi pas dosé

Alta Langa Cuvée 36 mesi pas dosé rosé

Alta Langa DOCG Pas Dosè 2017

Millesimato Pas Dosè 2015

Metodo classico Pas Dosè 120+1

Perlè zero 2012

Perlè millesimato 2015

Franciacorta gran Alma Cuvée

Champagne Brut reserve

Champagne Brut Rosé

Champagne Bernard Remy Brut

Champagne Krug Grande Cuvée 169ème edition Brut

Champagne Dom Perignon Brut Vintage 2010

Champagne Joseph Perrier Cuvee Vintage 2008

CANTINA

Fontanfredda

Fontanfredda

Fontanfredda

Gancia

Gancia

Garesio

Contratto

Montalbera

Ferrari

Ferrari

Bellavista

Billecart Salmon

Billecart Salmon

Bernard Remy

Krug

Dom Perignon
(Mœt & Chan-
don)

VITIGNI

Chardonnay, Pinot noir

Pinot noir 100%

Pinot noir 100%

Chardonnay, Pinot noir

Pinot noir 100%

Pinot Noir, Chardonnay

Pinot Noir, Chardonnay

Pinot Noir 100%

Chardonnay 100%

Chardonnay 100%

Chardonnay, Pinot noir,
Pinot blanc

Chardonnay, Pinot Noir,
Pinot Meunier

Chardonnay, Pinot Noir,
Pinot Meunier

Pinot Noir, Chardonnay,
Pinot Meunier

Pinot Noir, Chardonnay,
Pinot Meunier

Pinot Noir, Chardonnay

Chardonnay, pinot Meunier,
pinot noir

32€

39€

48€

43€

44€

38€

45€

49€

85€

55€

45€

81€

103€

49€

266€

229€

105€



VINI IN BOTTIGLIA

B I A N C H I

BOTTIGLIA

Arneis Val di Tana Langhe DOC

Riesling Marin Langhe DOC

Langhe DOC Bianco LE COCCINELLE

Sauvignon Resilio Monferrato DOC

Gewürztraminer IGT Dolomiti HOHENSTEIN

Ribolla Gialla DOC

Verdicchio Riserva Castelli di Jesi DOCG

Greco di Tufo DOCG

Etna Bianco DOC Villa dei Baroni

Greco Bianco Puglia

Riesling Alsace Salon des Baines

Pouilly Fumé 2018

Chablis Saint Pierre 2019

Raiz

CANTINA

Fontanfredda

Fontanfredda

Agricola Brandini

Garesio

Baron Longo

Le Vigne di Zamó

Fulvia Tombolini

Fonzone

Carranco

L'Archetipo

Domaine Binner

Baron de la Doucette

Albert Pic e Regnard

Tiago Teles

VITIGNI

Arneis 100%

Riesling 100%

Arneis, Viognier

Sauvignon 100%

Gewustztraminer 100%

Ribolla Gialla 100%

Verdicchio 100%

Greco 100%

Carricante 100%

Greco Bianco 100%

Riesling 100%

Sauvignon 100%

Chardonnay 100%

Loureiro 90%, Trajadura e Paderna 10%

27€ BIO

30€

34€ BIO

31€

38€

29€

31€

31€

38€

27€ TRIPLE A

39€ TRIPLE A

50€

42€

34€ TRIPLE A

R O S A T I

BOTTIGLIA

Langhe DOC Rosato Ornella

By Ott Cotes de Provence Rosé

CANTINA

Garesio

Domaine Ott

VITIGNI

Dolcetto 100%

Grenache, Sirah, Cinsault

31€

35€

VINI IN BOTTIGLIA

R O S S I

BOTTIGLIA

Ruchè Laccento Castagnole Monferrato DOCG

Barbera d' Alba Superiore Papagena

Nebbiolo Langhe DOC Ebbio grappolo intero

Barolo DOCG 2016

Barolo DOCG Vigna La Rosa 2016

Teroldego delle Dolomiti

Brunello di Montalcino DOCG 2015

Terre siciliane Il Frappato

La Cuvée du Chat

Gevrey Chambertin 2016

Moray Saint Denis 2016 1er cru aux Charmes

Chateau Musar 2013

Nizza Docg Riserva 2015

CANTINA

Montalbera

Fontanfredda

Fontanfredda

Fontanfredda

Fontanfredda

Foradori

Fattoi

Arianna Occhipinti

Domaine Marcel Lapiere

Domaine Thierry Mortet

Pierre Amiot

Gaston Hochar

Garesio

VITIGNI

Ruchè 100%

Barbera 100%

Nebbiolo 100%

Nebbiolo 100%

Nebbiolo 100%

Teroldego 100%

Sangiovese 100%

Frappato 100%

Gamay 100%

Pinot noir 100%

Pinot noir 100%

Cabernet Sauvignon 33%, Cinsault 33%, Carignano 33%

Barbera 100%

26€

27€

28€

69€

74€

28€ TRIPLE A

48€

38€ TRIPLE A

36€ TRIPLE A

99€

108€

65€ TRIPLE A

40€

D O L C E

BOTTIGLIA

Moscato selvatiko dolce

CANTINA

L'Archetipo

VITIGNI

Moscato selvatiko 100%

25€ TRIPLE A

VINI AL CALICE

BOLLE

Alta Langa Blanc de blancs Extra brut 2017

Franciacorta gran Alma Cuvée

Alta Langa Cuvée 36 mesi pas dosé rosé

Champagne Bernard Remy Brut

CANTINA

Fontanafredda

Bellavista

Gancia

Bernard Remy

VITIGNI

Chardonnay 100%

Chardonnay, Pinot Noir,
Pinot Blanc

Pinot noir 100%

Pinot noir, Chardonnay,
Pinot Meunier

10€

10€

10€

13€

BIANCHI E ROSATI

Arneis Val di Tana Langhe DOC

Riesling Marin Langhe DOC

Gewürztraminer IGT Dolomiti HOHENSTEIN

Langhe DOC Rosato Ornella

CANTINA

Fontanafredda

Fontanafredda

Baron Longo

Garesio

VITIGNI

Arneis 100%

Riesling 100%

Gewursttraminer 100%

Dolcetto 100%

7€

7€

10€

7€

ROSSI

Ruchè Laccento Castagnole Monferrato DOCG

Barbera d' Alba Superiore Papagena

Nebbiolo Langhe DOC Ebbio grappolo intero

Barolo DOCG 2016

Teroldego delle Dolomiti

CANTINA

Montalbera

Fontanafredda

Fontanafredda

Fontanafredda

Foradori

VITIGNI

Ruchè 100%

Barbera 100%

Nebbiolo 100%

Nebbiolo 100%

Teroldego 100%

7€

7€

7€

20€

10€

DOLCE

Moscato selvatiko dolce

CANTINA

L'Archetipo

VITIGNI

Moscato selvatiko 100%

7€

COCKTAILS

CAMILLO Come piace al Conte Negroni ma in veste più fresca Bitter, Vermouth ambrato, Bourbon, Amaro italiano, Foglie menta	12€
MARGARET Ancora più floreale, ancora più Tommy's Margarita Tequila, sciroppo di agave ai fiori di sambuco, lime	12€
FRANK Come essere a San Francisco su un Cable Car ma con il savoir faire italiano Rum speziato, limone, dry orange, sciroppo di vaniglia	12€
CHARLES Il Gin Tonic che ha il carattere di un re Gin, Whisky torbato, dash di assenzio, Tonica	12€
EDDY Il Last Word citato da Ted Saucier in Bottoms Up Mezcal, limone, Chatreause gialla, Maraschino	12€
MIA Ispirato al Pornostar Martini, il cocktail più popolare in UK Gin, Passion fruit, Sciroppo di vaniglia, Altalanga	12€
ALEJANDRO Se in Portogallo ordinassero un Daiquiri sarebbe un Alejandro Rum, Sherry oloroso, Rum Agricole, lime, simple syrup	12€
MEGAN Come il Clover Club, dal carattere femminile, delicato come una principessa Cachaca, lime, sciroppo di lamponi, Rum, albume	12€
GASPARE L'americano in coppetta servito al bar Gaspare Campari di Milano Bitter, Americano Cocchi, Bitter lavanda	12€
MARIAN Come Beke, il mixologist che creò il drink ispirato alla tarte tatin russa Vodka, Succo alla Pera "Azienda Agricola Miglioretti", Cannella, Bitter Cardamomo, Limone	12€
TORINO MILANO VIA NOVARA Il drink firmato da Andrea Dracos, vincitore della Campari Barman Competition 2017 Bitter Campari, Vermouth Cinzano, Cynar, crosta sale e cacao	12€
FROM MAG TO TORINO Un omaggio al drink servito in uno dei locali più iconici d'Italia Fernet, Orzata, Lime	12€
GEORGE ONE Il drink nato a Bristol che porta il nome del suo inventore Rum, Memento, Sciroppo mela, Lime, The verde	12€
OTIUM FIZZ Drink zero-waste pensato per il progetto "Flor De Cana" ottenuto dal recupero di altre lavorazioni, per aiutare a ripristinare le foreste in tutto il mondo. Flor De Cana 12, Lime, Sciroppo alla menta selvatica del nostro giardino, Soda agli agrumi.	12€
FASHION COCHI - TWIST OLD FASHIONED 45 ml vodka 15 ml sciroppo alta Langa -10 ml liquore Bergamotto Drop Orange bitter Essenza di cedro	12€

BIRRE

LE BIRRE ARTIGIANALI "BALADIN" DI TEO MUSSO, 100% ITALIANE.

IN BOTTIGLIA

Isaac

Una blanche di color giallo paglierino, leggermente velata ed opalescente con schiuma fine e moderata, che al naso esprime subito piacevoli note agrumate e una delicata speziatura che sale a mano a mano che la birra acquista calore.

alc. 5% vol.

7€

Birra Nazionale

Di colore giallo intenso, questa birra si presenta con una delicatissima velatura e una schiuma bianca e fine di buona persistenza. I suoi profumi delicati sono un esempio di equilibrio tra le parti fruttate, erbacee e maltate e le donano un aroma che invita alla bevuta in virtù della sua leggerezza. Nel momento in cui si beve Nazionale, si rivela un piccolo capolavoro di incastri tra i singoli elementi gustativi.

alc. 6,5% vol.

7€

L'ippa: India Pale Ale (ipa) all'italiana

Una birra che si presenta di colore ambrato brillante con schiuma bianca. Al naso, evidenti note agrumate di mandarino unite a sentori di melone e mango. In bocca risulta evidente la particolare rilettura delle classiche IPA inglesi dove il ceppo di lievito selezionato e coltivato nel birrifico ne determina l'imprinting assolutamente Baladin.

alc. 5,5% vol.

7€

IN LATTINA

Baladin Green Pea

Confezionata in lattina di alluminio e dotata della tecnologia 360® End del produttore Crown che consente di rimuovere interamente il coperchio, trasformando, di fatto, la lattina in un bicchiere.

La base è la Nazionale Baladin Bio caratterizzata da una maggiore speziatura di coriandolo italiano

5€

CHIEDI AL NOSTRO STAFF LA BIRRA DELLA SETTIMANA