



L'OHMIEGA

CUCINA ITALIANA

La passion napolitaine.



La passion napolitaine, en profondeur.

L'Ohmega est une table napolitaine signature à Brumath. Portée par un chef animé par l'amour d'une cuisine intense, généreuse et maîtrisée, elle fait rayonner l'âme de Naples autour de Strasbourg.

Car oui, nous cuisinons avec passion pour votre plaisir gustatif.

ANTIPASTI

Verdure fresche

Légumes fraîcheur composés de fèves, asperges vertes, tomates confites et pignons de pin.

13,00€

Carpaccio di manzo

Boeuf, pesto d'ail des ours, citron, copeaux de parmesan et roquette. Accompagnement pizza frita ou salade.

1 assiette

14,00€

2 assiettes

19,00€

Pizza frita 4 gusti

Quatre variétés selon l'humeur du chef.
(à partager)

2 personnes

19,00€

4 personnes

25,00€

Tagliere della casa

Assortiment de fromages et charcuteries italiennes.
(à partager)

2 personnes

23,00€

4 personnes

32,00€

“Ogni morso racconta una storia.”

Chaque bouchée raconte une histoire.

PANUOZZI

Le Panuozzo, spécialité italienne originaire de Campanie, est un sandwich élaboré à partir d'une pâte à pizza napolitaine. Cuit au four puis garni à sa sortie, il offre un résultat chaud, généreux et gourmand.

Mortadella

17,50€

Mortadelle, stracciatella, pesto de pistache et éclats de pistache.

Parma

17,50€

Jambon de Parme 24mois, stracciatella, parmesan râpé, roquette et tomates.

Bresaola

17,50€

Stracciatella, bresaola, roquette, tomates et parmesan râpé.

Vegetariano

16,50€

Légumes de saison, stracciatella, roquette et tomates.

PIZZE "SIGNATURE"

Carbonara

Crème de pecorino, guanciale grillé, jaune d'oeuf, poivre et tuiles de parmesan.

17,00€

Verde - Novità

Base pesto verde, tomates séchées, courgettes, mozzarella fior di latte, stracciatella et roquette.

17,00€

Fresca - Novità

Tomates pelées San Marzano, tomates cerises, tomates confites, mozzarella fior di latte, roquette, boules de mozzarella et crème balsamique.

17,50€

Spianata

Tomates pelées San marzano, mozzarella fior di latte, spianata, oignons confits et buratta.

18,50€

Bianca - Novità

Pizza blanche, huile d'olive, origan, fleur de sel, roquette, tomates cerises et bresaola.

18,50€

Mortadella

Provolone doux, mozzarella fior di latte, mortadelle, pesto de pistache, éclats de pistache et stracciatella.

19,00€

Maele

Sauce tomate jaune, tomates confites, roquette, jambon de Parme 24 mois et copeaux de parmesan.

19,00€

Tartufo

(Disponibilité selon arrivage)

Crème de truffe, jambon blanc aux fines herbes, champignons grillés et mozzarella fior di latte.

26,50€

Supplément burrata : 5€

PIZZE "CLASSICHE"

Margherita

Tomates pelées San Marzano, basilic, parmesan, mozzarella fior di latte et filet d'huile d'olive.

14,00€

Regina

Tomates pelées San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons grillés et ciboulette.

16,00€

4 Fromaggi

Provolone doux, gorgonzola, mozzarella fior di latte, et parmesan.

15,50€

4 Stagioni

Tomates pelées San Marzano, jambon blanc, artichauts, champignons, olives Taggiasches et mozzarella fior di latte.

16,50€

Calzone

Mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, parmesan râpé, crème de balsamique, oeuf et roquette.

17,00€

Napolitaine

Tomates pelées San Marzano, fleurs de câpres, anchois, olives Taggiasche et mozzarella fior di latte.

17,50€

Supplément burrata : 5€

CARNI

Pollo alla lombarda

Finesse et gourmandise !

22,00€

Suprême de poulet rôti, gremolata à l'estragon, légumes primeurs et polenta croustillante.

Saltimbocca

Plein de saveurs et de fraîcheur !

23,00€

Fines tranches de cochon roulées agrémentées de jambon sec & feuilles de sauge fraîche, jus brun et légumes primeurs.

Lombatello di Manzo 250gr

Du boeuf du boeuf oh oui !

24,00€

Onglet de boeuf, sauce salsa verde et frites steakhouse.

Scaloppina alla romana

Un délice comme on en redemande !

26,00€

Escalope de veau panée à la panko, sauce tomate maison, mozzarella di buffala grillée au four.
Frites steakhouse ou pâte sauce tomate maison et parmesan.

PESCALE

Pesce del mercato

Selon arrivage !

24,00€

Poisson du marché rôti, caponata gourmande et gnocchis de pomme de terre poêlés.

PASTA

Carbonara Les vraies !

18,00€

Pâtes fraîches du jour, guanciale, oeuf, pécorino, poivre et parmesan.

Risotto alla verde Savoureux et réconfortant !

18,00€

Asperges vertes, fèves et tuile de parmesan.

Gnocchi alla Sorrentina Le bol fait toute la différence, alliance entre pizza et pain !

19,00€

Bol en pâte à pizza, gnocchis frais, sauce tomate maison, mozzarella di buffala et parmesan.

Pasta con gamberi Toute en gourmandise !

19,00€

Pâtes fraîches du jour, gambas, soupe de poisson, pousses d'épinard et parmesan.

Tartufo Amateur de Truffe, foncez ça vaut le détour ! (Disponibilité selon arrivage)

24,00€

Malfadine, sauce truffe maison, échalotes, champignons frais, pétales de truffe noire et parmesan.

DOLCI

Affogato noccio al caffè 7,00€
Nocciolata, glace vanille ou noisette, café espresso.

Zuppa inglese 9,00€
Dessert chocolaté accompagné de sa marmelade d'orange.

Tiramisù 9,50€
Faites le choix entre le standard amaretto et café,
ou la version délicatement revisitée selon l'inspiration
du chef et les saveurs de saison.

Crème brûlée al pistacchio fatta in casa 10,50€
Pistache maison

Caffè gourmet 11,50€
Café gourmand

Pizza frita 16,00€
(à partager 2/3 personnes)
Nocciolata et/ou crème de pistache, éclats de pistache.

(commande avant 13h et 20h)

Gelati & sorbetti
Glaces en provenance de la Maison Franchi.
L'histoire d'un artisan italien qui s'est
implanté en Alsace en 1934.
Glace artisanale locale, sans colorant ni conservateur.

2 boules 5,00€
3 boules 7,50€

vanille - chocolat - café - cookie - spéculos
noisette - pistache

amarena cerise - bulgar - fraise - noix de coco
framboise - citron de Sicile - passion

BEVANDE CALDE

Espresso	2,00€
Double Espresso	3,80€
Cappuccino mousse de lait	3,50€
Cappuccino chantilly	3,80€
Grand café au lait	3,10€
Grand café	2,90€

(café décaféiné +0,10€)

Chocolat chaud	4,00€
Chocolat Viennois à la chantilly	4,30€
Thé, infusion	3,20€

DIGESTIVO

Cognac 4cl	6,00€
Amaretto 4cl	6,90€
Bailey's 6cl	6,90€
Get 27 4cl	6,00€

Crème de pistache ou melon 4cl	5,00€
Limoncello 4cl	5,00€
Rhum blanc - Rhum brun 4cl	8,00€
Irish coffee	8,00€
Whisky/Baileys/Amaretto	
Espresso Martini	9,00€

GRAPPA

Majo Bianca / Majo Ambrata 4cl	5,00€
50% Moscato / 50% Chianti 4cl	8,00€
Selvarossa Barricada 4cl	9,00€
Brunello Blanc 4cl	12,00€
Brunello Réserve 4cl	15,00€

Buon Appetito

Nos produits sont frais et majoritairement italiens.
Notre pâte à pizza repose pendant 48 à 72h, hydratée
à 75% pour être légère et aérée en bouche, comme
dans vos estomacs ! C'est une spécialité en
provenance de Naples.

Passez un agréable moment,
L'équipe L'Ohmega