



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

Burrata Pesto

(selon arrivage)

Pesto verde, roquette, tomates confites et séchées, crème balsamique et basilic.

15,00€

Burrata Truffo

(selon arrivage)

Lit de roquette, tomates fraîches, burrata truffe et pétales de truffes.

18,00€

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

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

17,50€

Tonno

Ventrèche de thon, roquette, tomates, crème de balsamique et mozzarella di Buffala.

17,50€

Bresaola

Stracciatella, bresaola, roquette, tomates et parmesan râpé.

17,50€

Vegetariano

Légumes de saison, stracciatella, roquette et tomates.

16,50€

PIZZE "SIGNATURE"

Carbonara

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

17,00€

Vegetariana

Tomates pelées San Marzano, légumes de saison et mozzarella fior di latte.

17,00€

Fresca

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€

Carpaccio di pomodori - Novità

Pizza blanche, huile d'olive, tomates anciennes, origan, parmesan, ricotta fraîche et basilic.

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€

Tonno

Tomates pelées San Marzano, tomates séchées, mozzarella fior di latte, ventrèche de thon, roquette et crème balsamique.

18,50€

Supplément burrata : 5€

CARNI

Carpaccio di manzo

24,00€

Fines tranches de bœuf snackées, huile d'olive, pesto au basilic, pignons de pin croquants, parmesan, fleurs de câpres et roquette.

Carpaccio di bresaola

24,00€

Fines tranches de bresaola, huile citronnée, roquette, et copeaux de parmesan, émulsion de bufflonne et de pignons de pin légèrement torréfiés.

Vitello tonnato

24,00€

Veau tendre aux herbes cuit en basse température, sauce crémeuse au thon et câpres, accompagnés de tomates, fleurs de câpres et de copeaux de parmesan.

Scaloppina di pollo "picatta"

26,00€

Escalopes fines et fondantes, sauce parfumée, persil, citron et câpres, accompagnées de pommes de terre rôties au romarin ou légumes de saison.

Costata di manzo

Entrecôte de boeuf sauce salmoriglio (ail, huile d'olive, herbes et notes citronnées), accompagnée de frites ou légumes de saison.

250g

26,00€

350g

32,00€

PESCARE

Filetto di orata arrosto

24,00€

Filet de dorade rôti, tian de légumes d'été citron et thym.

Accompagnements : légumes saison/pommes rôties/salade

3,00€

PASTA

Carbonara  **18,00€**
Pâtes fraîches du jour, guanciale, oeuf, pécorino, poivre et parmesan.

Pasta aglio e olio   **17,00€**
Pâtes fraîches du jour, ail, persil, huile d'olive, peperoncino et pétales d'ail frit.

Gnocchi alla Sorrentina  **19,00€**
Bol en pâte à pizza, gnocchis frais, sauce tomate maison, mozzarella di buffala et parmesan.

Tartufo  **24,00€**
(Disponibilité selon arrivage)
Malfadine, sauce truffe maison, échalotes, champignons frais, pétales de truffe noire et parmesan.

INSALATA

Verdure Del Sole  **14,00€**
Lit de salade, légumes de saison croquants et pickles, pignons de pin, billes de mozzarella.

Peperone  **15,00€**
Lit de roquette, poivrons rouges farcis à la ricotta et herbes fraîches, copeaux de parmesan.

Tataki di tonno  **17,50€**
Tataki de thon, pastèque marinée au Campari, jeunes pousses de salade et tomates cerise.

Delizioso **24,00€**
Lit de salade, jambon de Parme 24 mois, basilic, nectarines grillées, stracciatella, crème de balsamique.

DOLCI

Affogato noccio al caffè

Nocciolata, glace vanille ou noisette, café espresso.

7,00€

Tiramisù

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

9,50€

Crème brûlée al pistacchio fatta in casa

Pistache maison

10,50€

Pavlova

Meringue croustillante au coeur fondant, émulsion au citron, des fruits rouges et une boule de glace framboise.

10,50€

Caffè gourmet

Café gourmand

11,50€

Gelati & sorbetti

Glaces en provenance de la Maison "Glace des Alpes"
Artisan maître français, glaces artisanales d'exception,
goût intense, ingrédients de qualité et texture onctueuse.

2 boules
3 boules

5,00€
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€

