



L'OHMEGA

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.**



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**

ANTIPASTI & PANUOZZI

ANTIPASTI

Pizza frita 4 variétés

Selon l'humeur du chef.
(à partager)

2 personnes

19,00€

4 personnes

25,00€

La Divine planchette

Assortiment fromages
et charcuteries italiennes.
(à partager)

2 personnes

23,00€

4 personnes

32,00€

Burrata Pesto di funghi

(selon arrivage)

15,00€

Burrata sur son lit de pesto de
champignons maison, roquette,
tomates confites et séchées,
basilic et crème de balsamique.

Le Duo de Bruschetta

9,00€

Courge confite, gorgonzola,
Jambon de Parme affiné 24mois,
roquette, noix et huile d'olive fumée.

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, pesto de pistache, stracciatella et éclats de pistache.

Parma - Novità

17,50€

Jambon de Parme affiné 24mois, roquette, tomates et stracciatella.

Bresaola

17,50€

Stracciatella, bresaola, roquette, tomates et parmesan râpé.

Vegetariano

16,50€

Légumes de saison, stracciatella, roquette et tomates.

PASTA

Pasta alla Matricciana

Pâtes fraîches du jour, guanciale,
sauce tomate maison et piment.

17,00€

Carbonara

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

18,00€

Polpette

Pâtes fraîches du jour, boulettes de boeuf,
sauce tomate maison et parmesan.

19,00€

Gnocchi al Gorgonzola

Bol en pâte à pizza, gnocchis frais,
sauce gorgonzola, pignons de pin torréfiés
et roquette.

19,00€

Tartufo

(Disponibilité selon arrivage)

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

24,00€

MENU "BAMBINO"

Une portion enfant jusqu'à 12ans.

PIZZE

Margherita ou 4 Fromaggi ou Regina 11,00€

PASTA

Polpette

11,00€

Gnocchi

Sauce tomate maison et mozzarella.

11,00€

Carbonara

12,00€

CARNI

Suprema di pollo

22,00€

Suprême de volaille rôti, châtaignes, émulsion de courge, accompagné de gnocchis poêlés et jus de volaille.

Tagliata di manzo

24,00€

Onglet de boeuf, légumes, sauce salsa funghi et vino rosso, accompagné de frites ou salade.

Manzo Gravlax

24,00€

Rumsteack façon gravlax, chutney de butternut et noix de basilic, roquette, pignons de pin, accompagné de frites ou salade.

Scaloppina alla milanese

26,00€

Escalope de veau panée, sauce tomate, mozzarella di buffala gratinée, accompagné de frites, pâtes ou salade.

Osso bucco

26,00€

Tranche de jarret de veau, accompagné de légumes, émulsion de courges et polenta croustillante.

PESCARÉ

Pesce secondo la consegna

24,00€

Poisson rôti selon arrivage, jus corsé à la suze, accompagné de galettes de risotto croustillantes.

*Accompagnements :
légumes saison/pommes rôties/salade*

3,00€

PIZZE "SIGNATURE"

Carbonara

18,00€

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

Spianata

18,50€

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

Polpette - Novità

18,50€

Tomates pelées San Marzano, boulettes de boeuf, mozzarella fior di latte, ricotta fraîche et basilic.

Salsiccia Friarielli - Novità

19,00€

Crème friarielli, mozzarella fior di latte, broccoli napolitain et saucisse fraîche.

Aglione - Novità

19,00€

Tomates pelées San Marzano, mozzarella fior di latte, gorgonzola, salami à l'ail et confit d'oignons pimenté.

Mortadella

19,00€

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

Maele

19,00€

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

Tartufo

26,50€

(Disponibilité selon arrivage)

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

Supplément burrata : 5€

PIZZE "CLASSICHE"

Margherita

14,00€

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

Margherita 2.0 - Novità

15,50€

Sauce tomate jaune, basilic, parmesan, mozzarella di buffala et filet d'huile d'olive.

4 Fromaggi

15,50€

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

Regina

16,00€

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

4 Stagioni

16,50€

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

Calzone

17,00€

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

Napolitaine

17,50€

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

Supplément burrata : 5€
(+ option végétarienne possible)

DOLCI

Affogato noccio al caffè

Nocciolata, glace vanille ou noisette, café espresso.

7,00€

Sgroppino

Sorbet citron, vodka et prosecco.

9,00€

Tiramisù

Tiramisu du moment, une version délicatement revisitée selon l'inspiration du chef et les saveurs de saison.

9,50€

Brioche alla francese

Brioche façon pain perdu, compotée de pomme, glace bulgar et pistache.

9,50€

Caffè gourmet

Café gourmand

10,50€

Crème brûlée al pistacchio fatta in casa

Pistache maison

10,50€

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

6,00€
8,50€

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

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

BEVANDE CALDE

Espresso	2,20€
Double Espresso	4,00€
Cappuccino mousse de lait	3,60€
Cappuccino chantilly	3,90€
Grand café	3,10€
Grand café au lait	3,30€
(café décaféiné +0,10€)	
Thé, infusion	3,70€
Chocolat chaud	4,20€
Chocolat Viennois à la chantilly	4,50€

DIGESTIVO

Get 27 4cl	6,50€
Bailey's 6cl	6,50€
Amaretto 4cl	7,00€
Cognac 4cl	9,00€
Crème de pistache ou melon 4cl	5,00€
Limoncello 4cl	5,00€
Rhum Diplomatico / Botran 4cl	9,00€
Irish coffee	8,90€
Whisky/Baileys/Amaretto	
Espresso Martini	9,00€

GRAPPA

Majo Bianca / Majo Ambrata 4cl	6,00€
50% Moscato / 50% Chianti 4cl	9,00€
Selvarossa Barricada 4cl	9,00€
Brunello Blanc 4cl	9,00€
Brunello Riserva 4cl	9,00€



L'OHMEGA

CUCINA ITALIANA

La passion napolitaine.