

# BENVENUTI AL NÒ-DO

## PER INIZIARE

SGOMBRO LEGGERMENTE MARINATO IN OLIO COTTURA, SEDANO RAPA ALLA VANIGLIA E CAVIALE DI PASSION FRUIT	€ 15,00
LA CAPRESE RIVISITATA. FLAN CON MOZZARELLA DI BUFALA, COCOTTE AL POMODORO CUORE DI BUE E PESTO AL BASILICO	€ 14,00
POLPO GRATINATO, PATATE PARMENTIER, OLIVE TAGGIASCHE E CREMA DI MENTA	€ 18,00
TARTARE DI SALMONE, MISTICANZA FRESCA CON GRANITA ALLA FRUTTA, EMULSIONE DI AVOCADO E YOGURT GRECO	€ 16,00
LE TRE CUPOLE VEGETARIANE (ZUCCHINE, MELANZANE E CAROTE) E VELLUTATA ALLO ZAFFERANO	€ 14,00
CARPACCIO DI SALMERINO CON FINOCCHIO CROCCANTE, PINOLI TOSTATI E RIDUZIONE AL FRANCIACORTA	€ 16,00
TERRINA CON SFILACCI DI MANZO ALL'OLIO E POLENTA DI STORO	€ 14,00

COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE

\* INGREDIENTI DEL NOSTRO PANE: FARINA 00 – LIEVITO FRESCO – OLIO DI GIRASOLE – NERO DI SEPIA – CEREALI VARI

\* DA NOI IL PESCE ACQUISTATO FRESCO E SOMMINISTRATO CRUDO HA SUBITO TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO -20°C COME DA REGOLAMENTO EUROPEO NR. 853/2004

^ IN CASO DI ASSENZA DI PRODOTTO FRESCO CI RISERVIAMO DI UTILIZZARE PRODOTTI SURGELATI ALL'ORIGINE

# PRIMI

RISOTTO AL NERO, CARPACCIO DI SEPIE E SPUMA DI RUCOLA (MINIMO 2 PERSONE)	€ 16,00
FREGOLA MANTECATA ALLA SCAMORZA, CODE DI GAMBERO, CLOROFILLA DI PREZZEMOLO E RIDUZIONE DI RIBES	€ 16,00
BIGOLI CON LE SARDE DI LAGO	€ 15,00
TAGLIOLINO ALLA CARBONARA DI MARE	€ 18,00
CASONCELLI DELLA TRADIZIONE BRESCIANA	€ 14,00
CONCHIGLIONI FARCITI CON RAGOUT DI PESCE DI LAGO AL GRATIN	€ 15,00
GNOCCHI DI PATATE VIOLA CON COULIS DI POMODORO, BURRATA E DATTERINI CANDITI	€ 14,00

COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE

\* INGREDIENTI DEL NOSTRO PANE: FARINA 00 – LIEVITO FRESCO – OLIO DI GIRASOLE – NERO DI SEPIA – CEREALI VARI

\* DA NOI IL PESCE ACQUISTATO FRESCO E SOMMINISTRATO CRUDO HA SUBITO TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO -20°C COME DA REGOLAMENTO EUROPEO NR. 853/2004

^ IN CASO DI ASSENZA DI PRODOTTO FRESCO CI RISERVIAMO DI UTILIZZARE PRODOTTI SURGELATI ALL'ORIGINE

# SECONDI

SALMONE CON PANURE PROFUMATA AL LIMONE, SPINACI E SFOGLIA CROCCANTE	€ 18,00
TRILOGIA DI LAGO: TRE HAMBURGER DI PESCE DI LAGO SECONDO IL PESCATO	€ 16,00
COBIA IN CROSTA DI SEMI, PATATE ALLA PANNA ACIDA ED ERBA CIPOLLINA	€ 20,00
ORATA IN SHABU SHABU, GRATTINI AGLI AGRUMI E VERDURA STAGIONALE	€ 18,00
ROLLATINA DI CONIGLIO C.B.T. CON RIPIENO BRESCIANO E MILLEFOGLIE DI VERDURE GRATINATE	€ 18,00
COSTOLETTE D'AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHIO E BASILICO CON TIMBALLO DI PATATE E SPECK	€ 17,00
FILETTO DI MANZO CON FOIS GRAS, PUREA DI MESE E FONDO BRUNO	€ 24,00

COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE

\* INGREDIENTI DEL NOSTRO PANE: FARINA 00 – LIEVITO FRESCO – OLIO DI GIRASOLE – NERO DI SEPPIA – CEREALI VARI

\* DA NOI IL PESCE ACQUISTATO FRESCO E SOMMINISTRATO CRUDO HA SUBITO TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO -20°C COME DA REGOLAMENTO EUROPEO NR. 853/2004

^ IN CASO DI ASSENZA DI PRODOTTO FRESCO CI RISERVIAMO DI UTILIZZARE PRODOTTI SURGELATI ALL'ORIGINE

# PER FINIRE

TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE	€ 8,00
CHEESCAKE DI RICOTTA AGLI AGRUMI E PARFAIT ALL'ARANCIA	€ 8,00
MOUSSE AL COCCO, MANGO AL LIME E CARMELLO SALATO	€ 8,00
TARTELLETTA DI FROLLA IN PIÙ CONSISTENZE CON FRUTTA FRESCA	€ 7,00
CRÈME BRULÉE ALLA LIQUIRIZIA	€ 7,00
SEMIFREDDO AL BASILICO, CAVIALE AL BASILICO E POLVERE DI POMODORINO	€ 7,00
BROWNIES AL CIOCCOLATO FONDENTE, MUOSSE ALLA GIANDUIA E FRUTTI DI BOSCO ALLA MENTA	€ 8,00

COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE

\* INGREDIENTI DEL NOSTRO PANE: FARINA 00 – LIEVITO FRESCO – OLIO DI GIRASOLE – NERO DI SEPPIA – CEREALI VARI

\* DA NOI IL PESCE ACQUISTATO FRESCO E SOMMINISTRATO CRUDO HA SUBITO TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO -20°C COME DA REGOLAMENTO EUROPEO NR. 853/2004

^ IN CASO DI ASSENZA DI PRODOTTO FRESCO CI RISERVIAMO DI UTILIZZARE PRODOTTI SURGELATI ALL'ORIGINE

SI AVVERTE LA GENTILE CLIENTELA CHE I PIATTI SERVITI IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE I SEGUENTI ALLERGENI:

- CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT E PRODOTTI DERIVATI)
- CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE E LATTOSIO
- FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI, ETC.)
- SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO
- LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

L'ATTIVITÀ VIENE SVOLTA ALL'INTERNO DELLO STESSO FABBRICATO PERTANTO È IMPOSSIBILE GARANTIRE LA CONTAMINAZIONE CROCIATA ANCHE SU ALIMENTI CHE NON NE CONTENGONO IN FORMULAZIONE E/O RICETTA.

PER INFORMAZIONI SU POSSIBILI ALLERGENI PRESENTI NEL VOSTRO ALIMENTO SI PREGA DI CHIEDERE SEMPRE AL PERSONALE DI SERVIZIO.