

BENVENUTI AL NÒ-DO

PER INIZIARE

TARTARE DI FASSONA AL COLTELLO CON MISTICANZA FRESCA	€ 16,00
UOVO POCHÈ CON PASTA KATAIFI, VELLUTATA DI TALEGGIO E TARTUFO	€ 18,00
TENTACOLO E TERRINA DI POLPO CON CREMA DI BROCCOLETTI, FLAN DI PATATE E OLIVE	€ 18,00
SALMONE MARINATO AL POMPELMO ROSA, LIME E MENTA EMULSIONE DI YOGURT, AVOCADO E FRUTTI ROSSI	€ 16,00
TIMBALLO DI BACCALÀ MANTECATO, MILLEFoglie DI PATATE E CREMA DI MAIS	€ 16,00
BRODETTO CON PESCATO DEL GIORNO E FOCACCIA ALLA LEMON GRASS	€ 18,00
SARDA ALLA BECCAFICO CON POLENTA DI STORO	€ 15,00

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

* DA NOI IL PESCE ACQUISTATO FRESCO E SOMMINISTRATO CRUDO HA SUBITO TRATTAMENTO

DI ABBATTIMENTO -20° COME DA REGOLAMENTO EUROPEO NR. 853/2004

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

PRIMI

RISOTTO ALLO ZOLA DOLCE, BURRO DI MALGA E POLVERE ALLA LIQUIRIZIA (MINIMO 2 PERSONE)	€ 16,00
CONCHIGLIONI AL BRASATO DI MANZO, VERDURE CROCCANTI E PANURE DI ARANCIA	€ 16,00
MALTAGLIATI DI GRANO SARACENO, STRACCI DI CONIGLIO E PUREA DI CASTAGNE ALLA GRAPPA	€ 16,00
FREGOLA AL LIME, CARPACCIO DI LAVARELLO E FIORI EDULI	€ 16,00
MEZZO PACCHERO ALLA CARBONARA DI MARE	€ 18,00
RAVIOLO APERTO AL RAGOUT DI LAGO E VELLUTATA AL FRANCIACORTA BRUT	€ 18,00
GNOCCO VEGETARIANO, VELLUTATA DI ZUCCHINE E MENTA	€ 15,00

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

** DA NOI IL PESCE ACQUISTATO FRESCO E SOMMINISTRATO CRUDO HA SUBITO TRATTAMENTO*

DI ABBATTIMENTO -20° COME DA REGOLAMENTO EUROPEO NR. 853/2004

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

SECONDI

GALLETTO DISSOSSATO CON RAGOUT DI PANCETTA E MORTADELLA, PISTACCHI E SALSA ALL'AMARETTO	€ 18,00
STINCO AL FORNO, FONDO BRUNO E MIREPOIX DI VERDURA, MELA ALLA VANIGLIA E COGNAC	€ 18,00
TURBANTE CON IL PESCATO DEL GIORNO ALLA MEDITERRANEA E SPUMA DEL CANTABRICO	€ 20,00
ROMBO IN CROSTA CON SPUMONCINO DI PATATE E SALSA AL POMPELMO ROSA	€ 20,00
HAMBURGER DI RAGOUT DI LAGO CON ZUCCA, SENAPE ANTICA E CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA	€ 18,00
GUANCIA FONDENTE CON CREMA DI TOPINAMBUR E LE SUE CHIPS	€ 18,00
FILETTO DI VITELLO IN C.B.T CON TONNO COTTO E CRUDO, SALSA IN BAGNA CALDA LEGGERA E CAPPERO FRITTO	€ 20,00

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

* DA NOI IL PESCE ACQUISTATO FRESCO E SOMMINISTRATO CRUDO HA SUBITO TRATTAMENTO

DI ABBATTIMENTO -20° COME DA REGOLAMENTO EUROPEO NR. 853/2004

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

PER FINIRE

SEMIFREDDO AL TIRAMISÙ	€ 8,00
TRILOGIA DI PANNA COTTA: PISTACCHIO, ZABAIONE, LAMPONI E ZENZERO	€ 7,00
CROSTATA ALLA NOCCIOLA E CARMELLO CON AGRUMI DISIDRATATI E SALSA AL PUNCH DI MANDARINO	€ 8,00
MILLEFOGLIE DI BRISÈ, PAN DI SPAGNA ALL'ARANCIA, MORBIDO AL TORRONCINO E ZUPPA DI FRAGOLE	€ 8,00
HAMBURGER AL MIELE SU CROCCANTE DI MANDORLA E CREMA ALLA NOCCIOLA	€ 7,00
MOUSSE ALLA ZUCCA CON GELATINA ALL'AMARETTO	€ 8,00
IL CIOCCOLATO E LE SUE SFUMATURE	€ 9,00

COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE