

PER INIZIARE

*Polpo affumicato, vellutata di patate
pomodorino confit* € 23,00

*Carpaccio di seppia, maionese di basilico e Ketchup di carota,
su letto di lattuga e friarielli* € 19,00

Tartare di tonno olio sale e soia con agrumi canditi € 23,00

Crudo misto di pesce e crostacei € 45,00
Scampo, gambero viola, salmone, tonno, ricciola

Zuppetta di molluschi alla mediterranea € 22,00

Caviale Calvisius Traditional Prestige 0,10 gr € 23,00

CONTINUANDO

<i>I tagliolini di pasta fresca e l'aragostella</i>	€ 27,00
<i>Spaghetto di pasta fresca, vongole e cozze, bottarga di Carlo Forte</i>	€ 22,00
<i>Risotto, bisque di crostacei, gamberi marinati soia e lime e biette al burro</i>	€ 25,00
<i>Ravioloni con ripieno di salmerino, bisque di crostacei con il gambero</i>	€ 20,00

...E POI

*Uovo pochè, caviale Calvisius selezione Trational Prestige,
crumble al caramello salato, gambero,
erbette, biette e pomodoro acido* € 27,00

*Rettangolo di ricciola
con gazpacho di zucchine e tagliatelle di verdure* € 27,00

Millefoglie di branzino, crema di peperoni e pane carasau € 24,00

*Grigliata di crostacei e pescato
Con verdure alla griglia* € 36,00

La Nò-stra Degustazione di Carne

Culatello di Zibello, bufala e basilico

Tartare di manzo Piemontese, olio sale e soia

*Risotto con vellutata di zucca, crema al taleggio,
crumble pizza e tartufo*

Carrè d'agnello al BBQ con crema di topinambur

Dolcezze del Nò-do

Percorso degustazione: 55,00 € cad

Nò-N SOLO PESCE

Culatello di Zibello, bufala e basilico € 22,00

Tartare di manzo Piemontese, olio sale e soia € 19,00

*Risotto con vellutata di zucca, crema al taleggio,
cavolfiore, crumble pizza e spuma di porcini* € 21,00

Carrè d'agnello al BBQ con crema di topinambur € 24,00

Filetto di vitello, ratatulle di verdure e funghi porcini € 32,00

Et dulcis in fundo

<i>Tiramisù dello Chef</i>	€ 8,00
<i>Millefoglie chantilly ai frutti rossi</i>	€ 9,00
<i>Tartelletta con crema alla Vaniglia</i>	€ 9,00
<i>La Nò-stra Giamaica</i>	€ 9,00
<i>Re Pasticcere</i>	€16,00
<i>Degustazione delle nostre dolcezze da condividere (consigliato per due persone)</i>	