

Nostrano

DI STEFANO CIOTTI

Gentili ospiti,

siamo lieti di presentarvi la nostra proposta e vi auguriamo di trascorrere momenti piacevoli in nostra compagnia.

Grazie per averci scelto,

Chef Stefano Ciotti - Nostrano staff

Dear guests,

we are pleased to introduce our menu and we wish you a nice stay.

Thank you for choosing us,

Chef Stefano Ciotti - Nostrano staff

L'entrée di benvenuto, il pane a lievitazione naturale,

la piccola pasticceria da noi prodotti ed il coperto

3 euro

Vi informiamo che alcuni ingredienti presenti in carta, in base alla stagionalità e reperibilità, possono essere sostituiti con prodotti surgelati. Vi informiamo inoltre che il pesce destinato a essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

In caso di intolleranze alimentari e/o allergie vi invitiamo ad informare tempestivamente il personale di sala o a consultare l'apposita tabella allergeni che vi sarà fornita su richiesta.

LA CARTA

BACCALA' MANTECATO, PANELLA SICILIANA, ERBE DI CAMPO, AGLIO NERO, BERNESE	22
RAZZA AL VAPORE, CETRIOLO, PEPERONE	22
FIORI DI ZUCCA, STRACCHINO DI BUFALA E ACCIUGHE IN TEMPURA, PEPE VERDE	18
FAGOTTELLI DI SCAMPI, ASPARAGI, DOPPIO BRODO DI FUNGHI, TARTUFI E GUANCIALE	25
RISOTTO AL VERDICCHIO E PECORINO, PISELLI, NOCI, CIOCCOLATO BIANCO	18
TORTELLI DI FAVE, FRUTTI DI MARE, SUCCO DI STRIDOLI	20
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA DI RABARBARO, FLAN DI ERBE DI CAMPO, SALSA CHAMPAGNE	28
RANA PESCATRICE ARROSTO, LA SUA POLPETTA AL MARSALA, CAVIALE, YOGURT	28
AGNELLO, SUCCO DI POMODORO, SCALOGNO	32

I CLASSICI

OSTRICA MAJESTIC N.3, ANANAS E ZENZERO	10
MAZZANCOLLE A COLORI	22
CRUDO DI TONNO ALLA PIZZAIOLA	20
SPAGHETTI MANCINI, RICCI DI MARE, PECORINO DI FOSSA	20
CALAMARATA DI GRAGNANO, CALAMARI, VONGOLE, DATTERINI AL GRATIN	20
INSALATA DI MARE, ZUPPA DI VONGOLE ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	28
PESCATO DEL GIORNO OLIO E SALE	28

I MENU' DEGUSTAZIONE

TUTTOPESCENIENTEPASTA	50
Cinque piatti scelti dallo Chef	
<i>Abbinamento vini</i>	25
GRAN PASTO DI PESCE	70
Sette piatti scelti dallo Chef	
<i>Abbinamento vini</i>	35
GRAN PASTO "GIOACHINO ROSSINI"	110
Dieci piatti scelti dallo Chef	
<i>Abbinamento vini</i>	50

I menù degustazione vengono realizzati per l'intero tavolo

I DESSERT

TORTA DI ROSE, ZABAIONE AL MARSALA <i>DE BARTOLI</i>	10
GELATO ALLA MORETTA, PANNA AL CAFFE' <i>GIAMAICA</i> , MARITOCZO CARAMELLATO	10
MERINGATA ALLE FRAGOLE, SPUMA DI GORGONZOLA	10
CREMOSO AL CIOCCOLATO ACIDO, LAMPONI ALLA BIRRA, GELATO AL BASILICO	10
LATTE DI BUFALA, CAMOMILLA, ALBICOCCHE CARAMELLATE AL ROSMARINO	10
SORBETTO FRAGOLA E MELISSA	8
SORBETTO AGRUMI E SPEZIE	8

VINI DA DESSERT

MARCHE – VERDICCHIO DI JESI PASSITO – PIEVALTA	7
PIEMONTE – MOSCATO REGINA DI FELICITA' – CASCINA BARICCHI	6
SICILIA – MARSALA 10 ANNI – MARCO DE BARTOLI	8
PORTOGALLO – PORTO 10 ANNI – DOW'S	8