

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.

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 CRUDI

SELEZIONE DI OSTRICHE (prezzo per ostrica)	6
OSTRICA ESOTICA	10
TARTARE DI RICCIOLA, CONSOMME' GHIACCIATO ALL'ACCIUGA E MISO, GRANITA DI SHISO E BASILICO	20
CARPACCIO DI TONNO ALLA PIZZAIOLA	20
MAZZANCOLLE A COLORI	22
CAPPESANTE, SUCCO DI OLIVE, POMODORO, MAIONESE AL PISTACCHIO	24

GLI ANTIPASTI

INSALATA DI MARE	26
FIORI DI ZUCCA, STRACCHINO DI BUFALA E ACCIUGHE IN TEMPURA, SCALOGNO, POMODORO	18
MAZZANCOLLE AL VAPORE, PANZANELLA, COCOMERO	22
POLPO AL BBQ COME UNA PAELLA	20
BACCALA', ZABAIONE DI PEPERONI ARROSTO, CETRIOLI, POMODORO GHIACCIATO	20

LE PASTE E IL RISOTTO

FAGOTTELLI DI ASTICE, PORCINI	25
LASAGNETTA SOFFIATA, FRUTTI DI MARE, CAPPERI, OLIVE, POMODORO	20
SPAGHETTI MANCINI, RICCI DI MARE, PECORINO DI FOSSA	20
RISOTTO AL VERDICCHIO, PECORINO, PEPERONI, GAMBERI ROSSI	22
RAVIOLI DI MELANZANE, ZUPPA DI BUFALA, MENTA	18

LE CARNI E I PESCI

SALTIMBOCCA D'ANATRA ALLA ROSSINI	30
FILETTO DI MANZO, PEPE VERDE, SPINACI	32
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA DI RABBARO, FLAN DI ERBE DI CAMPO, SALSA CHAMPAGNE	28
RANA PESCATRICE ARROSTO, LA SUA POLPETTA AL MARSALA, CAVIALE, YOGURT	28
PESCATO DEL GIORNO OLIO E SALE	28

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	7
SICILIA – MARSALA 10 ANNI – MARCO DE BARTOLI	9
PORTOGALLO – PORTO 10 ANNI – DOW'S	9
FRANCIA – SAUTERNES – CHATEAU RIUSSEC 1995	12