

Nostrano

DI STEFANO CIOTTI

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

Welcome snack, bread, small pastry

4 euros

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.

MENU' DEGUSTAZIONE

SETTE PIATTI - CLASSICI E INEDITI

Our classic and seasonal unedited dishes

90

Wine pairing

45

Tasting menus are available for the entire table

LA CARTA

EGGPLANT ALLA PARMIGIANA, ALMOND MILK, HERBS, MOZZARELLA DI BUFALA FOAM, ROMESCO	25
COLOURED RAW SCAMPI FROM CONERO COAST	35
SCALLOPS, SHRIMPS, PORCINI, POTATOES, BLACK TEA, LAUREL	28
SMOKED RICE WITH SQUACQUERONE, BALSAMIC VINEGAR, ROCKET SALAD	22
Black Adamas caviar 10 gr extra charge	14
SPAGHETTI MANCINI WITH CUTTLEFISH, ANCHOVIES CREAM, CAVIAR, SALICORNIA	30
CAPPELLETTI PASTICCIATI WITH FOIE GRAS, BLACK TRUFFLE, BALSAMIC VINEGAR, SAUTEED PORCINI	25
GRILLED SEA BASS, PISTACHIO, ASCOLANA OLIVE	35
TURBOT ALLA MUGNAIA, VERJUS, GRILLED SPICY LETTUCE	35
PIGEON, MEAT RAGU', PEACH, FERMENTED BLUE RASPBERRIES, MUSTARD	38

I DOLCI

CREAMY WHITE CHOCOLATE, GREEN TEA, RASPBERRIE SORBET	15
LATTE IN PIEDI, LICORICE CARAMEL, LIME AND PROSECCO GRANITA	15
CARAMELIZED CHOCOLATE BREAD, DARK CHOCOLATE AND RUM MOUSSE, APRICOT AND ALMONDS	15

VINI DA DESSERT

MARCHE - VERDICCHIO DI JESI PASSITO 2018 - PIEVALTA	11
PIEMONTE - MOSCATO REGINA DI FELICITA' - CASCINA BARICCHI	9
SICILIA - PASSITO DI PANTELLERIA 2016 - MARCO DE BARTOLI	19
TRENTINO ALTO ADIGE - MOSCATO ROSA 2010 - GIORGIO GRAI	14