

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

L'entrée di benvenuto, i pani, la piccola pasticceria

4 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

SEI PIATTI - CLASSICI

Percorso attraverso i nostri piatti classici 80

Abbinamento vini 40

OTTO PIATTI – CLASSICI E INEDITI

Percorso attraverso i nostri piatti classici e gli inediti di stagione 100

Abbinamento vini 50

I menù degustazione vengono realizzati per l'intero tavolo

LA CARTA

CAVOLI, TARTUFO BIANCO, FRUTTI DI MARE	35
CRUDO DI GAMBERI A COLORI, CALAMARETTI FRITTI	28
CAPPESANTE, PORCINI, PATATE	30
RISOTTO VERDICCHIO E PECORINO, ZUCCA, BURRO AL CIOCCOLATO BIANCO E NOCI	20
SPAGHETTI MANCINI, RICCI DI MARE, PECORINO DI FOSSA	25
TORTELLI DI BACCALA', CALAMARETTI, VONGOLE, AGLIO NERO	22
IL PESCATO ALLA BRACE, PISTACCHIO, OLIVA TENERA ASCOLANA	35
BACCALA', TOPINAMBUR, SUGO DI LUMACHINE, TARTUFO NERO	32
PICCIONE AL RAGU', PURE' DI PATATE, CURRY DI OLIVE NERE	38

I DOLCI

CIOCCOLATO BIANCO E SEDANO RAPA, GELATO AI FUNGHI PORCINI FERMENTATI,
CARMELLO AL ROSMARINO 15

TORTA DI ROSE CALDA, GELATO ALLA CREMA, ZABAIONE AL MARSALA 15

TORTA MORBIDA DI ROBIOLA, MANGO, CAROTE, CAMOMILLA 10

GELATO ALLA MORETTA, MARITONZO CARAMELLATO, PANNA AL CAFFE' GIAMAICA 10

VINI DA DESSERT

MARCHE – VERDICCHIO DI JESI PASSITO 2018 – PIEVALTA 9

PIEMONTE – MOSCATO REGINA DI FELICITA' – CASCINA BARICCHI 9

SICILIA – PASSITO DI PANTELLERIA 2016 – MARCO DE BARTOLI 12

LIGURIA – CINQUETERRE SCIACCHETRA' RISERVA – FORLINI CAPPELLINI 38

PORTOGALLO – PORTO 10 ANNI – DOW'S 12