

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

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

CINQUE PIATTI	50
<i>Abbinamento vini</i>	25
SETTE PIATTI	70
<i>Abbinamento vini</i>	35
UNDICI PIATTI	110
<i>Abbinamento vini</i>	55

I menù degustazione vengono realizzati per l'intero tavolo

LA CARTA

OSTRICA ESOTICA	10
MAZZANCOLLE A COLORI	22
CAPPESANTE, SUCCO DI ERBE, CREMA DI PATATE ALLA BRACE	22
INSALATA MARE E MONTI	25
BACCALA' MANTECATO, ZUCCA, AGLIO NERO, PANELLA DI CECI	20
FEGATO E FEGATI – <i>trancio di torta di foie gras, fegati di merluzzo, anice, fichi secchi</i>	25
SPAGHETTI <i>MANCINI</i> , RICCI DI MARE, PECORINO DI FOSSA	20
FAGOTTELLI DI SCAMPI, BARBECCHE, PEPE ROSA	25
RISOTTO AL VERDICCHIO, ZUCCA, BURRO AL CIOCCOLATO BIANCO E NOCI	20
CAPPELLETTI DI CALAMARI E CARCIOFI IN UMIDO, BRODO DI CALAMARI	20
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA DI RABBARO, FLAN DI ERBE DI CAMPO	28
RANA PESCATRICE ARROSTO, LA SUA POLPETTA AL MARSALA, CAVIALE, YOGURT	28
CALAMARI AL TESTO, POLVERI DI SICILIA, CREMA DI PERE E VANIGLIA	25
ANIMELLE AL VERMOUTH, SUCCO DI OLIVA TENERA ASCOLANA	28
SALTIMBOCCA D'ANATRA ALLA ROSSINI	30

I DESSERT

SOUFFLE' ALLA NOCCIOLA, GELATO AL BOSTRENGO, SUCCO DI LAMPONI	15
TORTA TIEPIDA DI MELE, CURD AL LIMONE, SORBETTO DI MELE	10
MONT BLANC, CIOCCOLATO BIANCO, SORBETTO AI CACHI	10
GELATO ALLA MORETTA, MARITOLLO CARAMELLATO, PANNA AL CAFFE' GIAMAICA	10
SORBETTO AGLI AGRUMI E SPEZIE	8
GELATO AL CIOCCOLATO	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