



nòmina

CUCINA LUDICA

MENÙ DEGUSTAZIONE

Signatures menù

Capesante marinate nello yuzu con scaloppa di foie gras, prugna umeboshi, goma wakame e caviale

Yuzu marinated scallops with foie gras, umeboshi plums, goma wakame and caviar

Gyoza di coppa di maiale con brodo dashi e alghe

Pork neck made Gyoza with dashi broth and seaweed

Risotto con crema di scampi, anguilla, katsuobushi e fondo di vitello

Risotto with langoustines cream, eel, katsuobushi and veal stock

Filetto di agnello al pepe rosa, fonduta di pecorino e patata dolce grigliata

Pink pepper scented lamb loin, pecorino fondue and grilled sweet potatoes

Bignè caramellati su crema agli agrumi

Caramelized bignè with citrus cream

80,00

MENÙ DEGUSTAZIONE DI MARE

Seafood tasting menù

Salmone marinato al Campari, barbabietola rossa arrostita, rucola, latticello e gel di Vermouth

Campari marinated salmon, roasted red beetroot, rocket, yogurt and Vermouth gel

Tris di Tartare

Tartare Tris

Scialatielli cacio e pepe con polvere di cozze, crudo di gambero rosso e menta frita

Scialatielli pasta cheese and pepper with mussels powder, red prawn and fried mint

Tonno in guazzetto con capperi, olive e mandorle

Tuna with tomatoes and capers sauce, olives and almonds

Fragole, menta, basilico, lime e gelato al caramello salato

Strawberry, mint, basil, lime and salted caramel ice-cream

95,00

ANTIPASTI

Starters

Carpaccio di manzo Wagyu, ricciola con mayo di nocciole e sferificazione di pesto

Wagyu beef carpaccio, amberjack with hazelnut mayo and pesto

20,00

Crema di patate con funghi shiitake, ricotta di bufala e salsa teriyaki

Potatoes cream with shiitake mushrooms, buffalo ricotta cheese and teriyaki sauce

19,00

Salmone marinato al Campari, barbabietola rossa arrostita, rucola, latticello e gel di Vermouth

Campari marinated salmon, roasted red beetroot, rocket, yogurt and Vermouth gel

19,00

Capesante marinate nello yuzu con scaloppa di foie gras, prugna umeboshi, goma wakame e caviale

(Signature)

Yuzu marinated scallops with foie gras, umeboshi plums, goma wakame and caviar
(Chefs Signature)

22,00

Tris di Tartare

(Salmone con cachi e gel di limone, branzino con goma wakame e rapa rossa, tonno con granita di cetriolo e gel di gin)

Tartare Tris

(Salmone with persimmons and lemon gel, seabags with goma wakame and red beetroot, tuna with cucumber granita and a gin gel)

30,00

Insalata di mare con insalata russa e caramello alle erbe

Seafood russian salad and herbs caramel

20,00

CRUDO

Raw Fish

Scampi Langoustines	8,00
Gamberi Rossi Red Prawns	8,00
Gamberi Viola Purple Prawns	8,00
Sashimi di Tonno Tuna Sashimi	3,00
Sashimi di Salmone Salmon Sashimi	2,00
Sashimi di Ricciola Amberjack Sashimi	3,00
Gran Crudo (20 pezzi selezionati dallo Chef) Plateau Royal (20 pieces Chef's selection)	70,00

OSTRICHE

Oysters

Chiedere al personale di sala per la selezione del giorno
Ask at waiting staff for the selection of the day

CAVIALE

Caviar

Caviale Siberian Baerii (Kala) - 30 gr (Italia)	70,00
--	-------

PRIMI

Risotto and pastas

**Scialatielli cacio e pepe con polvere di cozze, crudo di gambero rosso e menta frita
(Signature)**

Scialatielli pasta pecorino cheese and pepper with mussels powder, red prawn and fried mint
(Chef's Signature)

22,00

**Risotto con crema di scampi, anguilla, katsuobushi e fondo di vitello
(Signature)**

Risotto with langoustines cream, eel, katsuobushi and veal stock
(Chef's Signature)

24,00

**Plin di mortadella con crema di parmigiano, rucola croccante, soia e riduzione di aceto
balsamico**

Mortadella filled Plin pasta with parmigiano cream, crunchy rocket, soia and balsamic vinegar
reduction

20,00

Paccheri farciti con ricotta di bufala, ragù di pesce alla Amatriciana

Buffalo ricotta cheese filled Paccheri pasta with Amatriciana seafood
ragout

24,00

**Spaghetti di Gragnano alla Carbonara con guanciale di Cinta Senese, pecorino affinato in
foglie di noci, uova di San Bartolomeo**

Gragnano's spaghetti in Carbonara style with Cinta Senese pork cheek, walnuts matured
pecorino cheese, San Bartolomeo's egg

20,00

PESCE ALLA GRIGLIA

Grilled fish

Filetto di branzino affumicato con indivia Belga, marmellata di limoni, pomodorini confit alla lavanda e funghi shiitake

Smoked seabass fillet with Belgian endive, lemon jam, lavender scented confit tomatoes and shiitake mushrooms

26,00

Salmone con beurre blanc al dragoncello, patate confit, lattuga alla griglia e pesto di rucola

Salmon with tarragon scented buttered salmon, potatoes confit, grilled lettuce and rocket pesto

24,00

Catalana di crostacei con pomodorini, patate, cipolla e bisque

Crustacean catalana salad with cherry tomatoes, baby potatoes, onion and bisque

35,00

Ventresca di tonno rosso con crauto cinese e salsa satai

Red tuna belly with chinese sauerkraut and sat sauce

28,00

Grigliata di pesce e crostacei per due persone

Gamberi, calamari, polpo, spigola, riso al lime, burro di crostacei, verdure brasate

Fish and crustaceans for two people

Prawns, squid, octopus, seabass, lime scented rice, crustaceans butter, braised vegetables

70,00

Frittura di pescato del giorno con mayo di fichi, rapa rossa e cipolla croccanti

Fried catch of the day with figs mayo, red beetroot and crunchy onion

32,00

Chiedere al personale di sala per il pescato del giorno

Ask at waiting staff for the catch of the day

CARNE ALLA GRIGLIA

Grilled meat

Carrè di maialino Iberico con polenta frita e fonduta di cipolle

Iberian pork rack with fried polenta and onion fondue

26,00

Filetto di agnello al pepe rosa, fonduta di pecorino e patata dolce grigliata

Pink pepper scented lamb loin, pecorino fondue and grilled sweet potatoes

26,00

Controfiletto di Black Angus (USA) con purea di patate, caviale di tartufo e cipolla croccante

Black Angus Sirloin (USA) with mashed potatoes, truffle caviar and crispy onions

35,00

Filetto di manzo Swami (Danimarca), melanzana affumicata, pomodorini confit e scamorza affumicata

Swami beef fillet (Danish), smoked aubergine, confit cherry tomatoes and smoky scamorza cheese

30,00

Vaca Vieja (Galizia, Spagna)

Vaca Vieja (Galicia, Spain)

12,00 per hg

Wagyu A5 (Giappone)

Wagyun A5 (Japan)

40,00 per hg

CONTORNI

Sides

Misticanza, erbe e fiori

Wild greens salad, herbs and flowers

8,00

Patate arrosto

Roasted potatoes

8,00

Pak-choi alla griglia con crema di anacardi e cocco

Grilled pak-choi with cashew and coconut cream

8,00

Peperoni arrosto e menta

Roasted peppers and mint

8,00

Indivia belga alla griglia

Grilled belgian endive

8,00

Mini-lattuga alla griglia

Grilled mini-lettuce

8,00

Puree di Patate

Mash potatoes

8,00

DOLCI

Desserts

Bignè caramellati con crema agli agrumi

Caramelized bignè with citrus cream

10,00

Fragole, menta, basilico, lime e gelato al caramello salato

Strawberries, mint, basil, lime and salted caramel ice-cream

10,00

Tris di crema catalana (Classica, al pistacchio e al cioccolato fondente)

Tris of Catalan cream (Classic, pistachio and dark chocolate)

10,00

Tagliata di frutta di stagione

Sliced fruit seasonal selection

10,00

Sorbetto di fruttini

Iced fruit sorbet

10,00

Torte del giorno

Cakes of the day

12,00

nominaristorante.it
follow us  