



NOSARI CAFE'

MENU'

BENVENUTO:

INSALATA DA AMARE

Con vinagrette allo champagne e yuzu 4/6/8

ANTIPASTI:

GAMBERI ROSA, SPECK DI ANGIURIA E BIETOLINE 13
Carpaccio di gamberi bianchi, cocomero marinato e bollicine di bietola 10

CARNE SALADA, PEPERONI E EUCALIPTO 12
Girello di manzo, granita di peperoni e briciole di pane 6

SGOMBRO NESPOLE E BELGA 13
Filetto di sgombro con indivia Belga in osmosi 8

CO" M" IGLIO

Sella di coniglio cotta a bassa temperatura con carote croccanti, in salsa alla cacciatora e miglio 2/6/13 14

PRIMI:

TAGLIATELLA SOLO ALBUMI, DATTERINI GIALLI, TOTANELLI ED AGLIO NERO 17
Fettuccine fatte a mano, totani locali, salsa di datterino giallo e riduzione di totani con aglio nero 1/6/5

TAGLIOLINO CON TELLINE SGUSCIATE E ROSMARINO 17
Tagliolini dello chef Nosari Telline di Fregene, olio bio casale San Giorgio, rosmarino del nostro giardino 1/6/5/

FETTUCCINA CON BURRO E SALVIA, PARMIGIANO 36 E ANIMELLA 18

Impasto di solo tuorlo e farine miste, burro Francese e animelle glassate al marsala ,tartufo nero (scorzone estivo) 1/2/6/

GNOCCHI DI CAROTE CON STINCO E PANNA ACIDA 15
Carote di maccarese e farine miste, cubetti di stico stufati e panna acida 1/2/6/

SECONDI:

SAN PIETRO CON LATTUGA E MANDORLE 20
Filetto di San Pietro con salsa di mandorle e variazione di lattuga 2/4/9

OMBRINA AL VAPORE, VERDURE A' LA NAGE E SALSA OLANDESE 20
Ombrina di caccia al vapore, verdure mantecate a la nage' e salsa Olandese 1/2/9/6

AGNELLO MELANZANE E YOGURT 18
Cubotto di agnello cotto a bassa temperatura, melanzane laccate e yogurt di pecora 12/2

QUAGLIA, SCURIE E PESCA TABACCHIERA 18
Quaglia cotta in sezioni, fagiolini croccanti, pesca tabacchiera alla plancia e salsa bruna 2/6/14

Cucina senza glutine su richiesta
Disponibile per vegetariani

Gli ingredienti carne e pesce, sono stati trattati secondo norma di legge con processo di abbattimento e sigillati sotto vuoto.

Servizio euro 3

Lista degli allergeni :

1 UOVA/ 2 LATTOSIO/ 3 ARACHIDI/ 4 FRUTTA CON GUSCIO/ 5 MOLLUSCHI/ 6 GRANO E GLUTINE/ 7 SOIA
8 PESCE AZZURRO/ 9 PESCE BIANCO/10 CROSTACEI/ 11 MANZO/12 UNGULATI/13 LAGOMORFI/14
VOLATILE FASIANIDI

I DOLCI

LAMPONE, CIOCCOLATO BIONDO, RISO E KEFIR 9
Cannolo al cioccolato e riso soffiato, sorbetto al lampone e kefir 1/2/6/

CIOCCOLATO FONDENTE, NOCCIOLA E MORE 9
Frangipane con cremoso al cioccolato e more 1/2/4/6

PROSCIUTTO, BUFALA E MELONE 9
Parisiene di melone macerato con il nin brulé, gelato di bufala, prosciutto disidratato e crumble di nocciola al rosmarino 1/2/4/6

ANANAS, CAMELLO E CAFFE' 8
Ananas cotta a bassa temperatura sevitata con caramello e sorbetto 1/2/6

Lista degli allergeni :

1 UOVA/ 2 LATTOSIO/ 3 ARACHIDI/ 4 FRUTTA CON GUSCIO/ 5 MOLLUSCHI/ 6 GRANO E GLUTINE/ 7 SOIA
8 PESCE AZZURRO/ 9 PESCE BIANCO/10 CROSTACEI/ 11 MANZO/12 UNGULATI/13 LAGOMORFI/14 VOLATILE
FASIANIDI