



NTB

New Taste Beef

— RESTAURANT —

L'acronimo N.T.B., al quale
abbiamo associato il significato
di "New Taste Beef",
ha in realtà un secondo significato,
più intimo per noi

"Nati Tra i Banchi".

Perché è proprio tra quei banchi
della stessa scuola alberghiera
che nel 2010 prende forma il sogno
di avviare un'attività insieme
e nasce così

NTB

Antipasti

CRUDERIA

TARTARE DI MANZO AL NATURALE 13

*Carne di manzo piemontese 150gr
battuta al coltello e servita al naturale, accompagnata da
sale Maldon e olio extra vergine d'oliva*

TARTA-PORK 15

*Carne di manzo piemontese 150gr battuta
al coltello con burro di arachidi e popcorn di maiale*

TARTA-TOAST 15

*Pan bauletto artigianale arrostito, tartare di manzo
piemontese, stracciata di bufala e pomodoro sott'olio*

IL CARPACCIO 16

*Carpaccio di black angus affumicato 150gr
con salsa honey mustard e nocciole tostate*

TARTA TRIS 17

Degustazione da 50gr delle tre tartare

CRUDITE' 20

*Degustazione da 50gr delle tre tartare
e carpaccio di black angus affumicato*

SALUMERIA

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (per due persone) 22

*Salumi selezione Rosotta, assortimento di formaggi,
pane caldo e confetture varie*

SELEZIONE DI SALUMI 8

Degustazione di salumi selezione Rosotta

SELEZIONE DI FORMAGGI 9

Degustazione di formaggi con confetture varie

Antipasti

DALLA CUCINA

GUA-GYO     9

Gyoza, tipici ravioli giapponesi, scottati in padella in salsa teriyaki e farciti con porchetta di ariccia, verza e provola affumicata

RICOTTA IN CIALDA   5

Mousse di ricotta in cialda di pasta fillo croccante con polvere di basilico e pomodoro

CONIGLIO CROCCANTE     9

Nuggets di coniglio, juice alla cacciatore e maionese all'aglio

PARMIGIANA DI MELANZANE   7

Classica parmigiana di melanzane napoletana cotta in tegame di coccio

IL BAO    9

Bao al vapore farciti con salsiccia, friarielli e dressing al pecorino

Degustazione dei 5 antipasti "Dalla cucina" 12

Primi

LO SPAGHETTONE "28 Pastai" 13

Spaghettone di Gragnano all'aglio nero fermentato, olio al peperoncino, colatura di alici di cetara e terriccio di fresella

LA CAMELLA 16

CameLLa di pasta fresca ripiena alla carbonara al profumo di tartufo bianco, crema al pecorino e pop corn di maiale

ZITO "28 Pastai" 11

Ziti di Gragnano alla genovese

IL VESUVIO "28 Pastai" 13

Vesuvio di Gragnano con crema di zucca Delica, nduja calabrese, stracciata di bufala e arachidi salati

Secondi

DALLA BRACE

LE BISTECCHES

KOBIETA

8 all' etto

Scottona Prussiana frollata 30/40 giorni

MAIALINO NERO

15

300gr Bistecca di maialino nero casertano affumicato

IL CUBEROLL

URUGUAY UMI

10 all'etto

*Taglio nobile di razza Angus,
provenienza Uruguay*

LA TAGLIATA

TAGLIATA DI MANZO

250gr/20

*Tagliata di manzetta Danese con contorno
di rucola e scaglie di parmigiano*

Secondi

DALLA CUCINA

RIBS DI MAIALE

18

Costine di maiale cotte a bassa temperatura e glassate alla salsa "K Birr" con contorno di patate dolci americane fritte

LA RACLETTE

(Consigliata per 2 persone)

20

Formaggio Raclette fuso al tavolo, arrostitini di agnello, spiedino di patate e crostini di pane

COTOLETTA ALLA MILANESE

(Consigliata per 2 persone)

26

500gr Costoletta di vitello in doppia panatura con contorno di patate fritte e maionese al lime

Contorni

Patate fritte	5
Patate dolci americane fritte	6
Patate al forno	5
Insalata mista	4
Insalata verde	4
Verdure grigliate	5

Dolci

ALBICIOC

8

*Bavarese al cioccolato fondente 70%,
albicocca pellecchiella del Vesuvio, crema di
bufala dolce e crumble al cacao salato*

FORESTA GIALLA

6

*Sfoglie di pasta fillo croccante con crema gialla,
amarene sciroppate e caramello salato*

BROWNIE

7

*Brownie al cacao con gocce di cioccolato
fondente 70% e sale maldon con gelato alla vaniglia*

CONSISTENZE

8

*Cremoso al pistacchio, spugna ai lamponi,
croccante alle nocciole e yogurt acido*

LA CAPRESE DI MAMMA

6

*Tipica torta della tradizione Caprese
con cioccolato e mandorle*

Menù fisso

APERITIVO DI BENVENUTO E BOLLICINE

ANTIPASTI

Degustazione di 5 antipasti NTB

ASSAGGIO DI PRIMI

*Caramella di pasta fresca alla carbonara
Gnocchetto alla sorrentina*

SECONDO A SCELTA CON CONTORNO

*Tagliata di manzetta Danese
Hamburger di vitello*

DOLCE

Delizie dello chef

INCLUSO

Acqua, bottiglia di vino o una bevanda e caffè

40 A PERSONA

** Il menu deve essere scelto dall'intero tavolo **

NTB

Carta vini

VINI ROSSI

Lacryma Christi "Mastroberardino" 2023 27
Vesuvio DOC Piediroso 100%

Pallavicini "Bersano" 18
Brachetto d'Aqui DOCG Brachetto 100%

Mattoda "Fonzone" 2020 35
Campi Taurasini DOC Aglianico 100%

Angelus "Fattoria Pagano" 33
Falerno del Massico DOC Riserva
Aglianico 80% Piediroso 20%

Aglianico Castrovignano 12
Aglianico IGP Aglianico 100%

Testa rossa "Pasetti" 2021 52
Montepulciano d'Abruzzo DOC Montepulciano 100%

4 sorelle "Bersano" 2023 20
Barbera d'asti DOCG Barbera 100%

Carta vini

Vigna 5 querce "Salvatore Molettieri" 2015 70
Taurasi DOCG Aglianico 100%

Collepiano "Arnaldo Caprai" 2020 50
Sagr.di Montefalco DOCG Sagrantino 100%

Terra di lavoro "Galardi" 2020 75
Campania IGT
Aglianico 80% Piediroso 20%

Mantico "Bersano" 2021 60
Barbaresco DOCG Nebbiolo 100%

Falerno del Massico "Villa Matilde" 2020 33
Falerno del Massico DOC Aglianico 80% Piediroso 10%

Nirvasco "Bersano" 2020 65
Barolo DOCG Nebbiolo 100%

Principe Lagonessa "Amarano" 2014 39
Taurasi DOCG Aglianico 100%

Fanova "Terrecarsiche" 2022 28
Gioia del colle DOC Primitivo 100%

Carta vini

SPUMANTI E CHAMPAGNE

Ayala majeur Brut

60

Champagne AOC Chardonnay 70% Pinot nero 30% Meunier 15%

Arturo "Bersano" Brut Rosè 2019

29

Pinot nero 100%

Arturo "Bersano" Brut Pas Dosè 2019

29

Pinot nero 100%

Beverage

BIBITE

ACQUA FERRARELLE 75cl	2.50
ACQUA ELECTA 75cl	2,50
COCA-COLA 33cl	2.50
COCA-COLA ZERO 33cl	2.50
FANTA 33cl	2.50
KBIRR BIONDA 75cl	15
KBIRR SCURA 75cl	16

DRINK

GIN TONIC/LEMON	
Gin Tanqueray	8
Gin Mare	10
APEROLSPRITZ	7
CAMPARISPRITZ	7
NEGRONI	8
NEGRONISBAGLIATO	8
AMERICANO	8

Beverage

AFTER DINNER

JEFFERSON	5
AMARO DEL CAPO	4
FERNET	4
JAGERMEISTER	4
UNICUM	4
LIMONCELLO	3
MELONCELLO	3
CAFFÈ	1.50

DISTILLATI

RON DIPLOMATICO RESERVA	6
TALISKER	7
ZACAPA 23YO	8
NIKKA FROM THE BARREL	9
POIRE WILLIAMS & COGNAN	7

Informativa ai clienti

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E BEVANDE, PREPARATI, VENDUTI, SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

IN RIFERIMENTO AL REGOLAMENTO UE DEL 25 OTTOBRE 2011, N.1169 ALLEGATO II



**CEREALI CONTENENTI GLUTINE
E PRODOTTI DERIVATI (GRANO,
SEGALE, ORZO, AVENA,
FARRO, KAMUT)**



**UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA**



**PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE**



**LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE**



**SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO**



**SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SESAMO**



**LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI**



**CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI**



**ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI**



**SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA**



**FRUTTA A GUSCIO E LORO
PRODOTTI (MANDORLE,
NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI
ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI
DEL BRASILE, NOCI MACADAMIA
O NOCI DEL QUEENSLAND)**



**SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE**



**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI
A 10MG/KG O 10MG/LITRO IN
TERMINI DI SO² TOTALE DA
CALCOLARSI PER I PRODOTTI
COSI' COME PROPOSTI PRONTI
AL CONSUMO O RICOSTITUITI
CONFORMEMENTE ALLE
ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI**



**MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI**



Chemichal S.P.A.

NUMERO VERDE: 800 98 04 04
www.chemichal.net | info@chemichal.net

NTB