

ANTIPASTO TERRA

- Bruschetta al cacio e pepe con noci e pere **5 €**
1,7,8
- Bruschetta con Bufala, pachino e basilico **5 €**
1,7
- Bruschetta con lardo di colonnata, nocciole e glassa balsamica **5 €**
1,6,8,12
- Bruschettone con prosciutto crudo, pomodori secchi e bufala **7 €**
1,7,9,12
- Prosciutto crudo e mozzarella di bufala **13 €**
7
- Bufala dorata su crema di tartufo nero **8 €**
1,2,3,4,6,7,8,9
- Prosciutto crudo Pera al vino Rosso e mousse al Gorgonzola **11 €**
7

ANTIPASTO MARE

- Bufala tiepida alla crema di gamberi e cialda di pane **10 €**
1,2,7
- Gamberi al pepe verde* **13 €**
2,12
- Sauté di cozze e crostini di pane servito in padella* **12 €**
1,14
- Carpaccio di tonno scottato, pane morbido, carciofo croccante e maionese al basilico **13 €**
1,3,4,10
- Millefoglie di tonno bufala e pomodori secchi* **15 €**
4,7,9,12
- Polpo croccante con crema di ceci e rosmarino* **13 €**
1,6,8,10,11,14
- Gambero scottato alla piastra con lardo di colonnata, nocciole e salsa balsamica* **13 €**
2,8,12
- Fiore di zucca con gamberi, bufala e basilico **6 €**
1,2,7

CRUDI

- Tartare di spigola in pasta fillo con ricotta aromatizzata al lime **8 €**
1,2,7
- Carpaccio di orata/spigola con mela verde Lime e menta **15 €**
4
- Tartare di tonno olio sale e pepe* **17 €**
4
- Tartare di filetto Con mousse al gorgonzola **19 €**
7

PRIMI TERRA

- La gricia non c'è **11 €**
(paccheri all'uovo guanciale , patate e rosmarino)
1,3,7
- Chicche NOA **11 €**
(Chicche con pomodoro e mozzarella di bufala saltate in padella)
1,3,7
- Strozzapreti all'Amatriciana **12 €**
1,7
- Pappardelle tartufate **12 €**
(pappardelle con crema al tartufo ,lardo di colonnata e mozzarella di bufala)
1,2,3,4,6,7,8,9
- Strozzapreti cacio e pepe, porcini e tartufo **13 €**
1,2,3,4,6,7,8,9

PRIMI MARE

- Chicca con crema di gamberi **12 €**
1,2,3,7
- Strozzapreti con spigola e pistacchio **14 €**
(Strozzapreti con spigola,rucola,zafferano e pistacchio)
1,4,7,8
- Carbonara diversa **14 €**
(Strozzapreti alla carbonara con gamberi e pistacchio)
1,2,3,7,8
- Paccheri con pesce spada, calamari e melanzane **13 €**
1,3,4,14
- Fettuccine con gamberi pachino e tartufo **13 €**
1,2,3,4,6,7,8,9
- Pappardelle con frutti di mare **14 €**
1,2,14

SECONDI TERRA

La nostra carne (Sakura) ha una frollatura di 30 giorni

- Tagliata di manzo con cipolla caramellata **22 €**
12
- Tagliata di manzo con Radicchio, crema balsamica e nocciole **23 €**
8,12
- Bistecca con osso e patate al Forno **28 €**
- Tagliata con tartufo e scaglie di Grana **23 €**
1,2,3,4,6,7,8,9
- Filetto di manzo alla griglia con cicoria ripassata **25 €**
- Fiorentina minimo 1 kg **55 € (al kg)**

SECONDI MARE

- Filetto di tonno con semi di Sesamo, insalata di zucchine, scaglie di grana e limone **22 €**
4,7,11
- Pesce spada alla griglia con insalata di finocchi e arancia **18 €**
4
- Orata/Spigola al forno con patate, melanzane, rosmarino e pecorino in uscita **19 €**
4,7
- Millefoglie di orata, cialde di pane allo zafferano, pomodori secchi e ricotta di bufala **18 €**
1,4,7
- Frittura mista calamari e gamberi **18 €**
1,2
- Filetto di pescato al guazzetto con frutti di mare e zafferano **22 €**
2,4,14

CONTORNI

- Patate al forno **5 €**
- Cicoria **5 €**
- Insalata mista **5 €**
- Patatine fritte **5 €**
- Insalata di zucchine con scaglie di grana e limone **5 €**
7
- Radicchio miele e noci **5 €**
8

DOLCI

- Tiramisù al classico **6 €**
3,7
- Tiramisù al pistacchio **7 €**
1,3,7,8
- Pera aromatizzata al vino servita con gelato alla vaniglia **6 €**
7
- Tortino al cioccolato accompagnato con gelato alla vaniglia **7 €**
1,7,8
- Millefoglie ai Frutti di bosco e crema al mascarpone **7 €**
1,3,7,12
- Tarte Tatin di mele con gelato alla vaniglia **6 €**
1,7
- Tagliata di frutta **6 €**

*Surgelati

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

NOA

- MENÙ FOOD -

NOA

SCANSIONAMI



Website: ristorantenoa.it

Indirizzo: Via di Boccea 531

Chiamaci: +39 06 541 6356