

Il menù per tutto il tavolo



Affettati misti di salumi con giardiniera sott'olio

*Tagliatelle con farina integrale di farro bio, al ragù di faraona e,
riduzione di chianti*

Tagliata di manzo al sale grosso con patate al forno

Sorbetto del giorno

30 € pp

compreso di coperto e acqua



NOGHERAZZA
ristorante & locanda

Antipasti

<i>Formaggi misti con mostarda all'arancia</i> 7-10 <i>Assorted cheese with orange mustard</i>	€ 6,00
<i>Affettati misti di salumi con giardiniera sott'olio</i> 9 <i>Appetizer of the house of cold cuts</i>	€ 6,50
<i>Lumache alla bourguignonne (6 pezzi)</i> 7-9-1-14-12 <i>Snails bourguignonne (6 pieces)*</i>	€ 9,00
<i>Strudel di pasta sfoglia con funghi di stagione e formaggio schiz</i> 1-3-7 <i>Puff pastry strudel with seasonal mushrooms and schiz cheese</i>	€ 7,50
<i>Uovo 63°C su crema di topinambur profumata al tartufo nero</i> 3-7-8-10 <i>Egg 63 °C on Jerusalem artichoke cream scented with black truffle</i>	€ 10,00
<i>Tris di salmoni con perle di zenzero e salsa champonzu</i> 4 <i>(alga nori, barbabietola, tartare)</i> <i>Trio of salmon with ginger pearls and champonzu sauce</i>	€ 12,50

I nostri piatti sono realizzati al momento, per questo ci scusiamo per eventuali attese.

I prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.

Per maggiori informazioni e per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala, un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva



NOGHERAZZA
ristorante & locanda

Primi piatti

<i>Zuppa di ceci e lenticchie profumata al rosmarino</i> 1-7 <i>Chickpea and lentil soup flavored with rosemary</i>	€ 8,00
<i>Risotto alla zucca e granella di pistacchio</i> <i>(minimo 2 persone)</i> 7-8-12 <i>Pumpkin risotto and chopped pistachios (minimum 2 people)</i>	€ 9,00
<i>Lasagne con funghi porcini e lardo di Patanegra</i> 1-3-7 <i>Lasagna with porcini mushrooms and Patanegra lard</i>	€ 9,00
<i>Tagliatelle con farina integrale di farro bio, al ragù di faraona e, riduzione di chianti</i> 1-3-7-9-12 <i>Tagliatelle with organic wholemeal spelled flour, guinea fowl ragout and, reduction of chianti</i>	€ 9,50
<i>I culurgiones d'Ogliastra Igp alla menta</i> 1-7-8-9 <i>Ravioli stuffed with potatoes, pecorino and mint with tomato sauce and grated pecorino</i>	€ 10,00
<i>Ravioli ripieni agli scampi con scorfano e cardi</i> 1-2-3-4-7-9 <i>Ravioli stuffed with scampi with redfish and thistles</i>	€ 13,00

I nostri piatti sono realizzati al momento, per questo ci scusiamo per eventuali attese.

I prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.

Per maggiori informazioni e per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala, un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva



NOGHERAZZA
ristorante & locanda

Secondi piatti

<i>Tagliata di manzo irlandese al sale grosso</i> <i>Sliced beef with coarse salt</i>	€ 14,00
<i>Faraona alla diavola cotta a bassa temperatura</i> 1 - 7 - 9 - 10 - 12 <i>Beef fillet with mixed seasonal mushrooms</i>	€ 14,00
<i>Petto d'anatra con mostarda di cipolla rossa e arance</i> 1 - 8 - 10 <i>Duck breast with red onion mustard and oranges</i>	€ 14,00
<i>Polpo su crema di cavolo nero e robiola</i> 4 - 7 <i>Octopus on black cabbage and robiola cream</i>	€ 15,00
<i>Tagliata di cervo cacciato (non di allevamento) provenienza Ungheria</i> <i>Sliced venison hunted (not farmed) from Hungary</i>	€ 21,00
<i>Sformato di ceci, patate e barbabietola con salsa al curry</i> 1 <i>Chickpea, potato and beetroot flan with curry sauce</i>	€ 10,00
<i>Piatto rifugio (Pastin, formaggio alla piastra con polenta)</i> 1 - 7 - 8 - 9 <i>Local dish (Pastin, grilled cheese and polenta)</i>	€ 12,00

Contorni

<i>Patate al forno</i> 5	€ 3,50
<i>Verdure ai ferri</i>	€ 5,00
<i>Spinaci saltati</i> 7	€ 3,50
<i>Insalata mista fresca</i>	€ 4,50

I nostri piatti sono realizzati al momento, per questo ci scusiamo per eventuali attese.

I prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.

Per maggiori informazioni e per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala, un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva 4.



NOGHERAZZA
ristorante & locanda

Le nostre carni

<i>Tomahawk Irlandese</i>	<i>all'etto</i>	€ 5,50
<i>Tagliata di Roast-beef Black Angus, australiana</i>		€ 20,00
<i>Filetto di manzo americano</i>		€ 22,00
<i>Tagliata di manzo (scamone) del Nebraska USA</i>		€ 17,00

Tomahawk

La Tomahawk è una bistecca gigante derivante dalla parte anteriore della lombata di manzo. Il suo nome e la sua grandezza ricordano l'arma che i nativi americani utilizzavano per difendere i propri territori e il suo sapore inconfondibile è una vera e propria esplosione di gusto e profumi. Il suo sapore deciso e il suo aspetto marmorizzato derivano dalla presenza di grasso distribuito uniformemente nelle fibre muscolari, particolare che rende questa bistecca incredibilmente morbida e succosa. Il peso varia dai 1000gr. al 1500 gr. e lo consigliamo per due persone.

Australiana, Black Angus

L'esclusiva linea a marchio "Teys Black Angus" deriva da un mirato programma di selezione delle migliori razze bovine inglesi che abbinato alle condizioni geoclimatiche del territorio e all'alimentazione "grain feed" (a base di cereali) negli ultimi mesi prima della macellazione (per circa 80/100 giorni), garantisce una carne mazzata (distribuzione del grasso nel muscolo) e di altissima qualità per tenerezza e gusto. "Teys Black Angus", il marchio che Vi garantisce sempre la stessa esperienza di gusto.

American Angus Beef

Senza dubbio, gusto, tenerezza e qualità sono le caratteristiche principali. I bovini sono generalmente allevati nei grandi pascoli americani sino ai 15 mesi di età, poi per almeno altri 100 giorni sono nutriti in apposite aree d'ingrassamento sempre all'aperto, con un mix di mais, cereali, fieno ed erba medica, sino a raggiungere un peso compreso tra i 550 e i 630 kg. Per questo presentano una mazzatura fine, ma tendenzialmente elevata. La qualità della mazzatura, oltre ad essere il tratto distintivo per eccellenza, è uno dei principali parametri valutativi per classificare la carne USA. La selezione degli allevamenti e i rigidi standard qualitativi imposti dalle normative vigenti, garantiscono il mantenimento di una qualità costante, un requisito essenziale per la diffusione della carne bovina americana.

Irish Beef.

L'Irlanda è un'isola famosa per le sue immense distese verdi, ideali per l'allevamento del bestiame e per la produzione di carne bovina dalle caratteristiche inconfondibili. Il bestiame può infatti pascolare per gran parte dell'anno su distese di prati sempre verdi e rigogliosi, che conferiscono alla carne proprietà tipicamente irlandesi. La carne irlandese è rinomata per il suo gusto, la sua tenerezza e la sua succulenza. Tali peculiarità sono ottenute grazie alla macellazione di capi giovani (meno collagene nella carne), al regime alimentare adottato dagli allevatori (principalmente foraggi) ed alle tecniche utilizzate in fase di lavorazione.



Bevande

<i>Acqua Minerale Elegantia fonte Tavina</i>	€ 2,50
<i>1/4 lit. Vino Rosso Cabernet franc Pradelle</i> ¹²	€ 4,00
<i>1/2 lit. Vino rosso Cabernet franc Pradelle</i> ¹²	€ 6,50
<i>1 lit. Vino rosso Cabernet franc Pradelle</i> ¹²	€ 12,00
Prosecco in bottiglia 750 ml	
<i>Prosecco Extra Dry Verv DOC Andreola</i> ¹²	€ 12,00
<i>Prosecco Superiore Brut Dirupo DOCG Andreola</i> ¹²	€ 14,50
Bottiglia da 375ml	
<i>Brentino 2015 (55% Merlot 45% Cabernet-Sauvignon) 375ml Maculan</i> ¹²	€ 9,50
Birre in bottiglia	
<i>Forst 20 cl</i> ¹	€ 2,00
<i>Birra Dolomit 33 cl</i> ¹	€ 4,00
<i>Blanche super 08 33 cl</i> ¹	€ 4,50
<i>Zoller-Hoff Brauerei non filtrata 33 cl</i> ¹	€ 4,00
<i>Tongerlo 33 cl</i> ¹	€ 5,00
<i>Leffe Radieuse 33 cl</i> ¹	€ 5,00
Vini al calice	
<i>Prosecco Extra dry Andreola Verv DOC</i> ¹²	€ 2,00
<i>Miolo Franciacorta Brut F.lli Muratori Villa Crespia</i> ¹²	€ 4,50
<i>Incrocio Manzoni Casa Roma</i> ¹²	€ 3,00
<i>C'D'C Cristo di Campobello bianco di Sicilia (Grillo, Chardonnay, Insolia e Catarratto)</i> ¹²	€ 3,00
<i>Catò 2017 Fontezoppa (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)</i> ¹²	€ 3,00
<i>Falconera 2016 Doc Montello e Colli Asolani Venegazzù (Merlot)</i> ¹²	€ 4,00
<i>Birillo IGT Biologico Tenuta Marsiliana Toscana (Cabernet sauvignon e Merlot)</i> ¹²	€ 3,00
Coperto	€ 3,00



I dolci

preparati con cura e passione per voi.

Posso resistere a tutto tranne che alle tentazioni.

Oscar Wilde (1854 – 1900)



NOGHERAZZA
ristorante & locanda

Vini da dessert al calice

Piemonte

Moscato D'Asti DOCG Oddero 2017 € 3,50

Passito di Moscato Piemonte DOC 2017 € 4,50

La Bella Estate Terre da Vino

Veneto

Spumante Fior D'Arancio DOCG Colli Euganei € 3,00



Dolci e dessert

Tartelletta di pasta frolla con brunoise di mele, € 6,00

gelato alla vaniglia e granella di amaretti 1-3-7-8-12

Shortcrust tartlet with peach brunoise, vanilla ice cream and amaretti chips

Marquise al cacao con mousse ai tre cioccolati 3-7 € 6,00

Cocoa marquise with three chocolate mousse

Panna cotta al pistacchio con crumble al cacao 4-7 € 4,00

Panna cotta with strawberry coulis

Tiramisù 1-3-7 € 5,00

Tiramisù

Salame al cioccolato 1-7 € 4,00

Sweet based on chocolate and biscuits that resembles a salami

Cantucci e Vin Santo 1-3-7-8-12 € 4,00

Cantucci Biscuit e Vin Santo wine



Allergeni

Siete invitati qualora soffrite di allergie o intolleranze alimentari di avvisare preventivamente la cucina.

I nostri prodotti potrebbero contenere tracce di:

1. *Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati tranne:*
 - a) *sciropi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);*
 - b) *malto destrine a base di grano (1);*
 - c) *sciropi di glucosio a base di orzo;*
 - d) *cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.*
2. *Crostacei e prodotti a base di crostacei.*
3. *Uova e prodotti a base di uova.*
4. *Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:*
 - a) *gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;*
 - b) *gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.*
5. *Arachidi e prodotti a base di arachidi.*
6. *Soia e prodotti a base di soia, tranne:*
 - a) *olio e grasso di soia raffinato (1);*
 - b) *tocorefoli misti naturali (E306), tocorefolo D-alfa naturale, tocorefolo acetato D-alfa naturale, tocorefolo succinato D-alfa naturale a base di soia;*
 - c) *oli vegetali derivati da fitosteroli a base di soia;*
 - d) *estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.*
7. *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).*
8. *Frutta a guscio.*
9. *Sedano e prodotti a base di sedano.*
10. *Senape e prodotti a base di senape.*
11. *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.*
12. *Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO₂, totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.*
13. *Lupini e prodotti a base di lupini.*
14. *Molluschi e prodotti a base di molluschi.*

