



**nòmina**

CUCINA LUDICA

# ASPETTANDO CHE.....

---

## IN MEAN TIME.....

### **GYOZA**

Gyoza di verdure  
*Vegetable Gyoza*

**6,00**

### **BAO**

Bao con salmone marinato, formaggio cremoso e goma wakame  
*Bao with marinated salmone, cream cheese and soma wake*

*Bao con porchetta di Ariccia, crudo di tonno e maionese allo zenzero*  
*Bao with "Ariccia" roasted suckling pig, raw tuna fish, ginger scented mayo*

Bao con tartare di manzo e salsa teriyaki  
Bao with beef tartare and teriyaki sauce

Bao con zucchine, peperoni arrosto e caprino  
Bao with courgettes, roasted peppers and goat cheese

**6,00**

# MENÙ DEGUSTAZIONE

## SIGNATURES MENÙ

80,00

### SALMONE / SALMON

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

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

### CAPESANTE / SCALLOPS

Capesante marinate nello yuzu con scaloppa di fegato grasso, prugna umeboshi, goma wakame e caviale

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

### GYOZA

Gyoza di coppa di maiale con brodo dashi e alghe

*Pork neck made Gyoza with dashi broth and seaweeds*

### RISOTTO

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

*Risotto with langoustines cream, eel, katsuobushi and veal stock*

### AGNELLO / LAMB

Filetto di agnello al pepe rosa con patata dolce grigliata

*Pink pepper scented lamb fillet with grilled sweet potatoes*

### BIGNÈ

Bignè caramellati su crema agli agrumi

*Caramelized bignè with citrus cream*

# MENÙ DEGUSTAZIONE DI MARE

---

## SEAFOOD TASTING MENÙ

95,00

### TRIS DI TARTARE / TARTARE TRIS

Salmone con goma wakame e rapa rossa, branzino con pesca tabacchiera e gel di limone, tonno con granita di cetriolo e gel di gin

*Salmon with tabacchiera peach and lemon gel, seabass with goma wakame and red beetroot, tuna with cucumber granita and a gin gel*

### SELEZIONE DI CRUDO / RAW FISH SELECTION

Sashimi di salmone, sashimi di tonno e ostriche Special de Claire N.2

*Salmon sashimi, tuna sashimi and Special de Claire N.2 oysters*

### SCIALATIELLI

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

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

### SALMONE / SALMON

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 salad pesto*

### FRAGOLE / STRAWBERRIES

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

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

# ANTIPASTI / STARTERS

---

## MANZO / BEEF

20,00

Tartare di Fassona con alghe nori, mayo di nocciole, polvere di porcini, uova al wasabi e teriyaki

*Fassona beef tartare with nori seaweed, hazelnuts mayo, porcini mushrooms powder, wasabi and teriyaki scented egg*

## PATATE / POTATOES

19,00

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

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

## SALMONE / SALMON

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*

## CAPELANTE / SCALLOPS

22,00

Marinate nello yuzu con scaloppa di fegato grasso, prugna umeboshi, goma wakame e caviale

(Signature)

*Marinated in to the yuzu with foie gras, umeboshi plums, goma wakame and caviar*

(Signature)

## TRIS DI TARTARE / TARTARE TRIS

30,00

Salmone con goma wakame e rapa rossa, branzino con pesca tabacchiera e gel di limone, tonno con granita di cetriolo e gel di gin

*Salmone with tabacchiera peach and lemon gel, seabass with goma wakame and red beetroot, tuna with cucumber granita and a gin gel*

## PANE / BREAD

16,00

Pane con burro, bottarga di tonno e mozzarella di bufala

*Bread with butter, tuna bottarga and buffalo's mozzarella cheese*

# CRUDI / RAW FISH

---

## GRAN CRUDO / PLATEAU ROYAL

(20 pezzi selezionati dallo Chef)  
(20 pieces Chef's selection)

70,00

## CRUDI AL PEZZO / RAW FISH BY PIECE

Scampi  
*Langoustines*

8,00

Mazzancolle  
*Prawns*

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

## OSTRICHE / OYSTERS

Special de Claire N.2 (*France*)

7,00

Gillardeau N.3 (*France*)

8,00

Extraordinaire XO N.2 (*France*)

9,00

## CAVIALE / CAVIAR

Caviale Siberian Baerii (Pisani Dossi) - 10 gr (Italia)  
*Siberian caviar Baerii (Pisani Dossi) - 10 gr (Italia)*

25,00

L'azienda agricola Pisani Dossi, in attività dal 1982 nel comune di Cisliano nel milanese, produce questo prezioso caviale ricavato dallo storione Siberiano "Acipenser Baerii", è caratterizzato dal colore grigio ed ha un sapore delicato e leggero con un retrogusto di nocciola e frutti di bosco.

*Pisani Dossi is a farm, in activity since 1982 in Cisliano close to Milan, produces this precious caviar obtained from the Siberian sturgeon "Acipenser Baerii", grey is the typical color and the flavor is delicate and light with an hazelnuts and berries aftertaste.*

# PRIMI / FIRST COURSES

---

## SCIALATIELLI

24,00

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

(Signature)

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

(Signature)

## RISOTTO

24,00

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

(Signature)

*Risotto with langoustines cream, eel, katsuobushi and veal stock*

(Signature)

## PLIN

20,00

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*

## TONNARELLI

16,00

Tonnarelli ai tre pomodori e basilico

(Vegano)

*Tonnarelli pasta with three tomatoes and basil*

(Vegan)

## SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLA CARBONARA

20,00

Con guanciale di Cinta Senese, pecorino affinato in foglie di noci, uova di San Bartolomeo

*With Cinta Senese pork cheek, walnuts matured pecorino cheese, San Bartolomeo's egg*

# PESCE ALLA GRIGLIA / GRILLED FISH

---

## BRANZINO / SEABASS

26,00

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*

## SALMONE / SALMON

24,00

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 salad pesto*

## PESCE E CROSTACEI PER DUE / FISH AND SEAFOOD FOR TWO

70,00

Gamberi, calamari, polpo, spigola, riso al lime, burro di crostacei, verdure brasate  
*Prawns, squid, octopus, seabass, lime scented rice, crustaceans butter, braised vegetables*

## VENTRESCA DI TONNO ROSSO / RED TUNA BELLY

28,00

Ventresca di tonno rosso con riso nishiki, zenzero, wasabi e soya  
*Red tuna belly with nishiki rice, ginger, wasabi e soya*

## CATALANA DI CROSTACEI

35,00

Insatata di crostacei, pomodorini, patate, cipolla e bisque  
*Crustaceans salad, tomatoes, potatoes, onion and bisque*

## PESCATO DEL GIORNO / CATCH OF THE DAY

Chiedere al personale di sala  
*Ask at waiting staff*

## YAKITORI

---

(servito con un sauté di cozze)  
*(served with a mussels sauté)*

Mazzancolle e ananas caramellata  
*Prawns and caramelized pineapple*

20,00

Salmone, patata dolce e rapa rossa  
*Salmon, sweet potato, and red turnip*

15,00

Tonno, sesamo, miele e papaia alla vodka  
*Tuna, sesame, honey and vodka infused papaya*

20,00



# CARNE ALLA GRIGLIA / GRILLED MEAT

---

## POLLO / CHICKEN

22,00

Suprema di pollo, polenta bianca al parmigiano grigliata, chutney di pomodoro con habanero e friggietello

*Chicken supreme, scented parmigiano grilled polenta, tomato chutney with habanero chilli e sweet pepper*

## CARRÈ DI MAIALINO IBERICO / IBERIAN PORK RACK

25,00

Costoletta di maialino Iberico con polenta grigliata al parmigiano e fonduta di cipolle  
*Iberian pork rack with parmigiano scented grilled polenta and onion fondue*

## FILETTO VEGANO / VEGAN FILLET

18,00

Filetto vegano con mayo allo zenzero, pomodorini confit e rucola

*Vegan fillet with ginger mayo, confit cherry tomatoes and rocket salad*

## AGNELLO / LAMB

28,00

Filetto di agnello al pepe rosa con patata dolce grigliata

*Pink pepper scented lamb loin with grilled sweet potatoes*

## VACA VIEJA GALICIANA

12,00 l'etto

Selezione galiziana proveniente da un animale di 8-10 anni. Carne dalla marezatura importante costituita da grasso ambrato, tenera e succulenta grazie alla frollatura e ad un'alimentazione specifica

*Selection of an 8-10 aged Galitian animal. Amber color meat fat, tender and succulent thanks to the aging process and a specific alimentation*

## TOMAHAWK COSTATA IRLANDA HEREFORD / HEREFORD IRISH TOMAHAWK

9,00 l'etto

Taglio dello spessore di circa 5 centimetri con peso che varia dai 800 gr fino ad arrivare ad 1kg  
*Bone steak obtained from a beef sirloin, tall cut with a weight in between 800gr and 1kg*

## COSTATA / POLAND BLACK ANGUS

9,00 l'etto

Taglio derivante dalla costola della lombata di manzo dello spessore di circa 5 centimetri con peso che varia dai 500 gr fino ad arrivare ad 1kg

*Bone steak obtained from a beef sirloin, tall cut with a weight in between 500gr and 1kg*

## YAKITORI

---

Picanha di Angus americano con finocchi e peperone verde

*Picanha of American Angus meat with fennel and green pepper*

15,00

Alette di pollo agrodolci e shoyu koji

*Sweet and sour chicken wings and shoyu koi*

13,00

Tira di asado Angus americano

*Strip of american Angus asado*

15,00

## CONTORNI / SIDE DISHES

---

Patate arrosto <i>Roasted potatoes</i>	<b>8,00</b>
Misticanza erbe e fiori <i>Mixed green salad of herbs and flowers</i>	<b>8,00</b>
Pak-choi alla griglia con crema di anacardi e cocco <i>Grilled pak-choi with cashew and coconut cream</i>	<b>8,00</b>
Peperoni arrosto e menta <i>Roasted peppers and mint</i>	<b>8,00</b>
Mini lattuga alla griglia <i>Grilled mini lettuce</i>	<b>8,00</b>
Indivia belga alla griglia <i>Belgian endive</i>	<b>8,00</b>
Purè di patate <i>Mashed potatoes</i>	<b>8,00</b>

# DOLCI / DESSERT

---

Tris di crema alla catalana <i>Tris of Catalana cream</i>	<b>10,00</b>
Fragole, menta, basilico, lime e gelato al caramello salato <i>Strawberry, mint, basil, lime and salted caramel ice-cream</i>	<b>10,00</b>
Bignè caramellati su crema agli agrumi <i>Caramelized bignè with citrus cream</i>	<b>10,00</b>
Tagliata di frutta di stagione <i>Sliced seasonal fruit</i>	<b>10,00</b>
Sorbetto di fruttini <i>Iced fruit sorbet</i>	<b>10,00</b>
Torte del giorno <i>Cakes of the day</i>	<b>12,00</b>

nominaristorante.it  
follow us  