



nòmina
CUCINA LUDICA



MENU VIGILIA

24 DICEMBRE DINNER



Gamberi fritti con salsa di cachi
Friend Shrimps with persimmons sauce

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

Tortello ripieno di patate e tartufo con frutti di mare
Tortelli pasta filled with potatoes and truffle with seafood sauce

Tonno, muddica atturrata, salsa alla cacciatora
Tuna, bread crumble, "cacciatora" style sauce

Panettone all'albicocca con gelato di sesamo nero
Apricot Panettone with black sesame seeds ice cream

110 euro a persona



MENU CENONE

31 DICEMBRE

Crudo: Ostriche Special de Claire N.2 ,Salmone sashimi, Tonno in sashimi,Tartare di Ricciola con goma wakame e rapa rossa, branzino con pesca tabacchiera e gel di limone, gambero viola con granita di cetriolo e gelly di gin

Raw fish: Oyster Special de Claire N.2, Salmon sashimi, Tuna sashimi, Amberjack tartare with goma wakame and red beetroot, seabass with peach and lemon jel, violet prawns with cucumber “granita” and jelly

Gyoza di coppa di maiale, brodo dashi e alghe

Gyoza filled with pork, dashi broth and seaweed

Tortello di mazzancolle, con salsa di aglio nero e vongole

Tortello pssta filled with langostine, with black gralic sauce and clams

Astice alla griglia come se fosse una catalana, cioccolato bianco e jelly di campari

Grilled lobster “Catalana style”, white chocolate and campari gel

Cre moso al cioccolato, banana caramellata, caffè e porcini

Chocolate creamy, caramelized banana, coffee and wild mushrooms

Lenticchie e cotechino

Live music

200 Euro



NOMINA - CUCINA LUDICA



Nomina – Cucina Ludica: un nuovo ristorante nel cuore del suggestivo rione Monti. Ideato dalle imprenditrici Roberta Battista e Francesca Neri, Nomina è il progetto gastronomico dello chef Andrea Fusco, dove la cucina diventa un luogo di divertimento e creatività, offrendo un'esperienza culinaria unica e sorprendente.

CHEF ANDREA FUSCO



Andrea Fusco, chef di lunga esperienza e riconosciuto a livello internazionale, ha consolidato il suo successo nel 2010 ottenendo una stella Michelin con il rinomato ristorante Giuda Ballerino!. Il suo percorso, arricchito da consulenze e collaborazioni in tutto il mondo, lo ha portato a padroneggiare tecniche raffinate e a interpretare gli ingredienti con una profonda conoscenza. Fusco combina innovazione e tradizione, trasformando ogni piatto in un'esperienza unica, dove il piacere della cucina si unisce alla sperimentazione e alla condivisione.



PROPOSTA



La proposta culinaria di Nomina è varia e articolata, pensata per accontentare i palati più esigenti e curiosi. Il menù esplora sapori autentici con un approccio che unisce semplicità e ricerca. Ogni portata è studiata per garantire un'esperienza di gusto genuina, che mette al centro l'autenticità degli ingredienti e una cura impeccabile per i dettagli.



Largo Angelicum, 1/A
00184 Roma (RM) – Italy
mail: info@nominaristorante.it
tel. +39 06.32091541