

Menù

nuovo**nando**

Si avvisa
la gentile
clientela,
che nei
nostri
alimenti
si possono
trovare
i seguenti
allergeni:

- 1- Cereali contenenti glutine (cioè grano, orzo, segale, avena, orzo, 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:
 - 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 derivati.
- 6- Soia e prodotti derivati, tranne:
 - a. olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7- Latte e prodotti derivati incluso lattosio, tranne:
 - a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - b. lattitolo.
- 8- Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
- 9- Sedano e prodotti derivati.
- 10- Senape e prodotti derivati.
- 11- Semi di sesamo e prodotti derivati.
- 12- Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂.
- 13- Lupini e prodotti derivati.
- 14- Molluschi e prodotti derivati.

Gli antipasti

- Tagliere salumi e formaggi con giardiniera € 12,00
- Tartare di fassona piemontese € 15,00
- Petto d'oca affumicato con insalata di carciofi € 10,50
- Burrata affumicata con acciughe siciliane € 10,50
- Carpaccio di cervo affumicato con insalata di cappucci rossi € 10,50
- Crema di zucca, gamberi e tartufo nero € 10,50
- Lumache spadellate su crema di broccoli e guancialetto croccante € 11,50

(In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati congelati o surgelati di ottima qualità)

I primi piatti

Le paste

- Pappardelle all'uovo con sugo all'anatra € 10,50

I risotti

- Risotto ai pistilli di zafferano con ragù di stinco € 10,50
- Risotto al Teroldego rotaliano con la sua riduzione € 10,50

Gli gnocchi

- Strangolapreti al burro e salvia € 10,50
- Canederli ai finferli con scaglie di pecorino toscano € 10,50

Le paste ripiene

- Casoncelli alla bresciana € 10,50
- Tortelli ripieni di rapa rossa con semi di papavero
e ricotta affumicata € 10,50
- Plin al fagiano con tartufo nero € 10,50

Le zuppe

- Zuppa del giorno € 9,00

(In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati congelati o surgelati di ottima qualità)

I secondi piatti

Alla griglia

- Filetto di manzo € 20,00
- Costata (450/500 gr.) € 21,00
- Fiorentina (100gr.) € 5,00
- Costolette d'agnello irlandese € 17,00
- Galletto croccante € 15,00

In padella

- Filetto di manzo al pepe verde € 20,00
- Costoletta di vitello alla milanese € 19,00
- Ossobuco di vitello € 18,00

I pesci

- Baccalà mantecato con polenta di Storo € 17,00

(In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati congelati o surgelati di ottima qualità)

I dessert

- Torta di mele con gelato al malaga € 6,00
- Gelato artigianale della casa € 5,00
- Sorbetto alla frutta € 5,00
- Tiramisù all'amaretto € 6,00
- Pera cotta al Gropello con crema al mascarpone € 6,00
- Mousse al cioccolato e nocciola con zuppetta di fragole € 6,00
- Gelato 1.1.1 con vaniglia Tahiti e amarene candite € 6,00
- Crème brulè alla vaniglia € 6,00

(In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati congelati o surgelati di ottima qualità)

VINI DOLCI AL BICCHIERE

- Muffato Decugnano - Umbria € 5,00
- Moscato rosa - Giorgio Grai 2010 - Trentino € 6,00
- Passito di Sicilia - Diamante - Sicilia € 4,00
- Passito Villa Minelli - Veneto € 4,00

I vini

nuovonando

Prosecchi, Spumanti e Champagne

Antica Fratta Brut	Lombardia	€ 24,00
Cavalleri Brut Blanc de Blancs	Lombardia	€ 33,00
Cavalleri Saten	Lombardia	€ 36,00
Cavalleri Pas Dosè	Lombardia	€ 42,00
Uberti Francesco I extra Brut	Lombardia	€ 31,00
Uberti Francesco I extra Brut M.G.	Lombardia	€ 62,00
Uberti Rosè	Lombardia	€ 31,00
Uberti Magnificentia	Lombardia	€ 45,00
Uberti Comari del Salem	Lombardia	€ 45,00
Uberti Quinque Mg 1,5 lt	Lombardia	€ 180,00
Il Pendio Il Brusato Pas Dosè	Lombardia	€ 36,00
Gatta Brut B. de Noirs Nature	Lombardia	€ 32,00
Monte Rossa Prima Cuvée Brut M.G.	Lombardia	€ 60,00
Monte Rossa Coupè Nature	Lombardia	€ 33,00
Monte Rossa Flamingo Rosè	Lombardia	€ 33,00
Gatti Brut	Lombardia	€ 28,00
Gatti Nature	Lombardia	€ 32,00
Pizzini Franciacorta Animante Brut	Lombardia	€ 30,00
Pizzini Saten	Lombardia	€ 35,00
Pizzini Rosè	Lombardia	€ 35,00
Pizzini Nature	Lombardia	€ 35,00
Pizzini Bagnadore	Lombardia	€ 45,00
Mirabella Brut	Lombardia	€ 28,00
Mirabella Saten	Lombardia	€ 30,00
Bluval Cesconi Riserva Trento doc	Trentino	€ 38,00
Champagne Pèrard Grand Cru	Francia	€ 48,00
Billecart Salmon Reserve	Francia	€ 65,00
Champagne Laherte extra Brut	Francia	€ 60,00
Charles Heidsick Brut Rèserve	Francia	€ 65,00

Vini Rosati

Chiarretto La Sincette	2018 Lombardia	€ 17,00
------------------------	----------------	---------

Vini Bianchi

Curtefranca Leant Ronco Calino	2015	Lombardia	€ 24,00
Lugana Olivini	2018	Lombardia	€ 18,00
Soave Classico Suavia	2018	Veneto	€ 18,00
Massifitti Suavia (Trebbiano)	2016	Veneto	€ 25,00
Montecarbonare Suavia (Garganega)	2016	Veneto	€ 25,00
Chardonnay Maso Furli	2016	Trentino	€ 23,00
Olivar Cesconi (Sauv., P.Grigio, Chard.)	2015	Trentino	€ 28,00
Traminer Aromatico Maso Furli	2016	Trentino	€ 23,00
Incrocio Manzoni Maso Furli	2016	Trentino	€ 23,00
Sauvignon Vette S. Leonardo	2018	Alto Adige	€ 23,00
Pinot Grigio Ceo	2018	Alto Adige	€ 23,00
Pinot Bianco Terlano	2018	Alto Adige	€ 20,00
Chardonnay St. Pauls	2017	Alto Adige	€ 21,00
Gewurztraminer St. Pauls	2018	Alto Adige	€ 22,00
Riesling Castel Juval	2018	Alto Adige	€ 32,00
Muller Thurgau (Castel Juval)	2018	Alto Adige	€ 23,00
Sauvignon Winkl	2018	Alto Adige	€ 24,00
Manna Fran Haas	2017	Alto Adige	€ 30,00
Gewurztraminer Lunare Terlano	2015	Alto Adige	€ 48,00
Kollerhof Solaris Cucol	2018	Alto Adige	€ 28,00
Pecorino Dezi	2017	Marche	€ 20,00
Verdicchio Dezi Solagne	2017	Marche	€ 20,00
Decugnano Bianco (Grechetto, Chardonnay)	2016	Umbria	€ 21,00
Decugnano Bianco	2011	Umbria	€ 35,00
Vermentino Il Monticello	2018	Liguria	€ 18,00
Arneis Roero Arneis Pelazza	2016	Piemonte	€ 20,00
Sauvignon Drius	2017	Friuli	€ 20,00
Pinot Bianco Drius	2017	Friuli	€ 20,00
Friulano Drius	2017	Friuli	€ 20,00
Malvasia Borgo del Tiglio	2016	Friuli	€ 33,00
Chardonnay Borgo del Tiglio	2017	Friuli	€ 33,00
Friulano Borgo del Tiglio	2016	Friuli	€ 33,00
Sauvignon Borgo del Tiglio	2017	Friuli	€ 33,00
Sacrisassi Bianco	2016	Friuli	€ 45,00
Etna Bianco Graci	2017	Sicilia	€ 26,00

Vini Rossi

Botticino Colle S. Pietro	2016	Lombardia	€ 18,00
Curtefranca Pizzini	2016	Lombardia	€ 16,00
San Carlo Pizzini	2015	Lombardia	€ 32,00
Capriano del Colle Ris. degli Angeli	2015	Lombardia	€ 25,00
Valtellina superiore Vinae Essenza	2015	Lombardia	€ 26,00
Lambrusco Ceci		Emilia	€ 16,00
Groppello del Garda Le Sincette	2017	Lombardia	€ 16,00
Marzemino Salizzoni	2017	Trentino	€ 18,00
Terre di San Leonardo	2015	Trentino	€ 18,00
Teroldego Dannato	2013	Trentino	€ 24,00
Tovi Merlot Longariva	2012	Trentino	€ 19,00
Moratel Cesconi	2015	Trentino	€ 20,00
Esegesi Rosi	2014	Trentino	€ 28,00
Pinot Nero Longariva	2013	Trentino	€ 32,00
Gaban (Cabernet Merlot)	2012	Trentino	€ 34,00
San Leonardo	2011	Trentino	€ 60,00
Lagrein doc Bolzano	2018	Alto Adige	€ 17,00
Lagrein Granat Gojer	2017	Alto Adige	€ 26,00
Pinot Nero Kollerhof	2015	Alto Adige	€ 30,00
Pinot Nero Gottardi	2015	Alto Adige	€ 36,00
Cabernet La Viarte	2014	Friuli	€ 22,00
Merlot Riserva La Viarte	2014	Friuli	€ 22,00
Schioppettino La Viarte	2012	Friuli	€ 28,00
Dezio Tenuta Dezi	2015	Marche	€ 18,00
Regina del Bosco Tenuta Dezi	2015	Marche	€ 35,00
Solo Tenuta Dezi	2015	Marche	€ 35,00
Decugnano Rosso (Syrah, Sanviovese)	2016	Umbria	€ 23,00
Montecucco Tenuta L'Impostino	2013	Toscana	€ 19,00
Montecucco Riserva Viandante	2011	Toscana	€ 25,00

Vini Rossi

Sangiovese Montereio Valentini	2016	Toscana	€ 20,00
Morellino di Scansano Le Pupille	2017	Toscana	€ 16,00
Bolgheri Donna Olimpia	2016	Toscana	€ 26,00
Montevertine	2016	Toscana	€ 60,00
Chianti Classico Castello di Lamole	2013	Toscana	€ 23,00
Chianti Classico Vallepiciola	2015	Toscana	€ 20,00
Fontemerlano Cacchiano	2011	Toscana	€ 35,00
I Sodi di San Nicolò	2011	Toscana	€ 65,00
Rosso di Montalcino La Vigna	2016	Toscana	€ 23,00
Brunello di Montalcino Siro Pacenti	2013	Toscana	€ 65,00
Brunello di Montalcino Lisini	2013	Toscana	€ 50,00
Nero d'Avola Tenuta dell'Abate	2014	Sicilia	€ 17,00
Giffarrò Tenuta dell'Abate (Cabernet, Syrah)	2012	Sicilia	€ 26,00
Etna Rosso Graci	2017	Sicilia	€ 26,00
Etna Rosso 'Nzemmula B. Ferrari	2015	Sicilia	€ 38,00
Dolcetto d'Alba Massolino	2016	Piemonte	€ 20,00
Barbera d'Alba Massolino	2018	Piemonte	€ 19,00
Barbera Monleale Walter Massa	2013	Piemonte	€ 26,00
Barbera d'Alba Bussolo	2015	Piemonte	€ 35,00
Nebbiolo G. Rosso	2016	Piemonte	€ 21,00
Nebbiolo Sandrone	2016	Piemonte	€ 35,00
Barolo Tenuta Illuminata	2012	Piemonte	€ 38,00
Barolo G. Rosso	2013	Piemonte	€ 48,00
Barolo Sandrone	2012	Piemonte	€ 90,00
Valpolicella Classica Zymè	2018	Veneto	€ 18,00
Valpolicella Sup. Zanoni	2016	Veneto	€ 20,00
Valpolicella Sup. Cà La Bionda	2016	Veneto	€ 28,00
Ripasso Bosan Cesari	2016	Veneto	€ 28,00
Amarone Santa Maria Valverde	2011	Veneto	€ 58,00
Rosso Veneto Heletto Garbole	2011	Veneto	€ 50,00
Amarone Hatteso	2009	Veneto	€ 95,00
Amarone Zymè	2011	Veneto	€ 95,00

Bevande

Bevande	€	3,00
Birra Viola	0,75 lt €	14,00
Birra Wcesar (Federico Wuhrer)	0,50 lt €	9,00
Acqua (potabile trattata e trattata gassata)	€	2,50
Coperto	€	2,50

