

IL NOCCHIERO

RISTORANTE



facebook.com/ristorantenocchiero



instagram.com/ristorantenocchiero

www.ristoranteilnocchiero.it

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI
DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI
O DEI LORO DERIVATI

SI AVVISA CHE NEGLI ALIMENTI E BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE
CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI.

ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N.
1169/2001 – “SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE”

CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI	FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI
1 DERIVATI (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)	8 (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, DI PECAN, DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA)
2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
5 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	12 SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG
6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

UN NOSTRO RESPONSABILE INCARICATO È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRE OGNI SUPPORTO O INFORMAZIONE
AGGIUNTIVA, ANCHE MEDIANTE L'ESIBIZIONE DI IDONEA DOCUMENTAZIONE, QUALI APPOSITE ISTRUZIONI OPERATIVE,
RICETTARI, ETICHETTE ORIGINALI DELLE MATERIE PRIME.

IL RESPONSABILE H.A.C.C.P

Menù Degustazione

- MENU MARE -

Focaccia e flûte di benvenuto

*

Tartare di gamberi rossi,
acqua di pomodoro, fiori di capperi e
crema di bufala

*

Capésante spadellate con asparagi freschi,
mousse di caprino e polvere di liquirizia

*

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e
bottarga di muggine

*

Tataki di tonno in crosta di cous cous e
pistacchi con purea di mango,
peperoncini in agrodolce, wasabi e salsa
ponzu

*

Panna cotta con coulis di lamponi e
crumble dolce

*

Acqua, caffè e coperto

*

€ 90,00 a coppia

Minimo 2 persone

- MENU TRADIZIONE -

Focaccia e flûte di benvenuto

*

Selezione salumi Alghisi: culaccia, rete,
salame, pancetta e coppa; giardiniera,
cipolle all'aceto balsamico

*

Frittata di loertis e bagoss

*

Strangolapreti burro, salvia e bagoss

*

Manzo all'olio di Rovato con polenta
fresca

*

Torta de pòm, de pangratat e cannella

*

Acqua, caffè e coperto

*

€ 80,00 a coppia

Minimo 2 persone

Antipasti

LE TRE PIZZINE Marinara, vegana e margherita	€ 15,00
Tartare di gamberi rossi, acqua di pomodoro, fiori di capperi e crema di bufala	€ 15,00
Wrap di iceberg con avocado, tempeh e salsa allo yogurt	€ 10,00
Selezione salumi Alghisi: culaccia, rete, salame, pancetta e coppa; giardiniera, cipolle all'aceto balsamico e formaggi nostrani con focaccia fatta in casa	€ 22,00
Selezione salumi Alghisi: culaccia, rete, salame, pancetta e coppa; giardiniera e cipolle all'aceto balsamico con focaccia fatta in casa	€ 16,00
Capasante spadellate con asparagi freschi, mousse di caprino e polvere di liquirizia	€ 19,00
Battuta di manzo al coltello affumicata, crostini di pane e straciatella	€ 13,00
Filetto di maialino con salsa tonnata e fiori di capperi	€ 10,00
Frittata di loertis e bagoss	€ 9,00
Lumache alla bresciana e bacon croccante	€ 12,00

Primi Piatti

Risotto al Franciacorta Brut e noci di capesante avvolte nel lardo	€ 21,00
Risotto con asparagi e ragù bianco di vitello	€ 16,00
Spaghetti aglio, olio, peperoncino e bottarga di muggine	€ 12,00
Quadrelli di pasta ripiena di tartufo e stracchino delle Valli Orobiche con burro e timo	€ 15,00
Tagliatelle con crema di ricotta, melanzane fritte e guancialetto croccante	€ 10,00
Paccheri alla napoletana	€ 10,00
Strangolapreti burro, salvia e bagoss	€ 10,50
Spaghetti vegani con pesto di basilico, pomodorini, semi di girasole e zucca e polvere di lievito alimentare	€ 13,00

Secondi Piatti

Fritto di calamari, latterini e totano	€ 18,00
Fritto di calamari e gamberoni dell'Argentina	€ 22,00
Tataki di tonno in crosta di cous cous e pistacchi con purea di mango, peperoncini in agrodolce, wasabi e salsa ponzu	€ 19,00
Manzo all'olio di Rovato con polenta fresca	€ 14,00
Costolette di maialino da latte con purè di patate e demi glace	€ 15,00
Asparagi alla Bismarck con tartufo nero	€ 13,00
Spiedini di tofu marinati con salsa alla soia e hummus di ceci	€ 15,00
Picanha - taglio da 800 g	€ 30,00
Picanha - taglio da 1,6 kg	€ 60,00
Tagliata di manzo da 250 - 300 gr, rucola e grana Padano DOP	€ 18,00
Tagliata di cavallo da 250 - 300 gr con misticanza, pomodorini e riduzione di aceto balsamico	€ 19,00
Entrecôte di manzo 200 - 300 gr con burro alle erbe e patate al forno	€ 20,00
Entrecôte di cavallo al pepe rosa su crostone di pane e pomodoro grigliato	€ 22,00
Fiorentina di Scottona della Franciacorta Macelleria Alghisi - 1,2 kg / 1,3 kg	€ 5,00 /hg

Contorni

Insalata mista	€ 3,50
Verdure grigliate	€ 4,50
Patatine fritte	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00

Dessert

Tiramisù classico	€ 5,00
Torta de pöm, de pangratat e cannella	€ 4,00
Fragole con gelato	€ 5,00
Coppetta di ananas caramellato, yogurt greco e ristretto di miele e arancia	€ 6,00
Panna cotta con coulis di lamponi e crumble dolce	€ 6,00
Cheesecake ai frutti di bosco	€ 5,00
Il budino	€ 4,00
Budino alla vaniglia, budino al cioccolato, coulis ai frutti di bosco e biscotto	

Coperto e servizio € 2,00

Pizze classiche

Le Tre Pizze Marinara, vegana e margherita	€ 15,00
Margherita Pomodoro, Fiordilatte di Seriate, basilico e olio evo	€ 8,00
Caprese Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, pomodori datterino marinati, basilico e olio evo (tutto a crudo)	€ 10,00
Napoletana Pomodoro, Fiordilatte di Seriate, acciughe del Mar Cantabrico*, origano, basilico e olio evo	€ 11,50
Siciliana Pomodoro, Fiordilatte di Seriate, acciughe del Mar Cantabrico*, frutto del capperro, olive taggiasche, origano, basilico e olio evo	€ 11,50
Calabrese Pomodoro, Fiordilatte di Seriate, spianata calabra, 'nduja e marmellata di cipolle rosse di tropea	€ 9,50
Capricciosa Pomodoro, Fiordilatte di Seriate, carciofi, funghi champignon trifolati, olive taggiasche e prosciutto cotto dopo cottura	€ 10,50
Cotto e Porcini Pomodoro, Fiordilatte di Seriate, funghi porcini trifolati e prosciutto cotto dopo cottura	€ 12,00
Tonno e Cipolle Pomodoro, Fiordilatte di Seriate, tonno e cipolle dorate	€ 9,50
Verdure Pomodoro, Fiordilatte di Seriate, verdure	€ 9,00
Da nord a sud Pomodoro, Fiordilatte di Seriate, spianata calabra, trevisano e gorgonzola	€ 12,00

I Calzoni

Il Classico

Pomodoro, Fiordilatte di Seriate e prosciutto cotto

€ 10,00

Il Capriccioso

Pomodoro, Fiordilatte di Seriate, carciofi trifolati, funghi champignon trifolati, olive taggiasche e prosciutto cotto

€ 12,00

Il Trevisano

Pomodoro, Fiordilatte di Seriate, radicchio trevisano, scamorza e noci

€ 12,00

Pizze bianche

4 Formaggi

Fiordilatte di Seriate, gorgonzola Blu di Capra, taleggio, bergamino e bitto

€ 10,00

Vegana

Crema di zucca, spinacino fresco, julienne di pomodori secchi, chips di patate viola, semi di zucca, semi di girasole e polvere di lievito alimentare

€ 10,00

Friarielli

Fiordilatte di Seriate, friarielli piccanti saltati in padella e salsiccia fresca

€ 11,00

Delicata

Fiordilatte di Seriate, zucchine, gamberetti, pomodorini gialli e rossi e crescenza

€ 12,00

La Gricia

Fiordilatte di Seriate, guancialetto croccante, pecorino romano DOP e pepe

€ 11,00

Pizze speciali

Enal

Fiordilatte di Seriate, pancetta arrotolata al pepe, porro stufato, acciughe del mar Cantabrico* e gocce di pomodoro € 15,00

Nocchiero 2.0

Fiordilatte di Seriate, salmone affumicato, crescita e olio al basilico € 15,00

Autunno

Fiordilatte di Seriate, lardo alle erbe, funghi porcini e castagne al miele €16,00

Strepitosa

Crema di zucca, Fiordilatte di Seriate, guancia croccante e lamelle di tartufo nero €16,00

Tirolese 2.0

Fiordilatte di Seriate, taleggio, crema di tartufo e speck fuori cottura € 14,00

Burrata

Fiordilatte di Seriate, burrata pugliese e culaccia dopo cottura € 14,00

Golosa

Fiordilatte di Seriate, bergamino di bufala, culaccia e rucola € 14,00

Valtellina

Pomodoro, Fiordilatte di Seriate, bresaola della Valtellina, rucola e scaglie di bitto € 15,00

Sfiziosa

Fiordilatte di Seriate, pomodorini confit, stracciatella, acciughe del Mar Cantabrico* e basilico € 16,00

La salsicetta

Fiordilatte di Seriate, crema di zucca, salsiccia, amaretti e glassa all'aceto balsamico € 14,00

**Acciughe del Mar Cantabrico confezione da 48 gr consegnata a parte*

Aggiunte:

Integrale + 1,50 € / Senza glutine +3,00 €

Doppia mozzarella +1 € / Bufala campana +1,50 € / Mozzarella senza lattosio +1,50 €

Prosciutto cotto / culaccia / mortadella +1,50 €

Acciughe del Mar Cantabrico (conf. 48g) + 5,00 €

Funghi porcini / Champignon / Carciofi / Olive taggiasche / Pomodorini / Capperi +0,50 €

Bevande e Birre

Bibite

Acqua Naturale / Frizzante 75cl	3,00
Coca Cola 33 cl	3,00
Coca Cola zero 33 cl	3,00
Esta The Limone 25 cl.	3,00
Esta The Pesca 25 cl	3,00
Sprite 33 cl	3,00
Fanta 33 cl	3,00
Vino sfuso: bianco, bianco mosso, rosso 25cl	2,00

Birre Alla Spina

Birra piccola 20 cl	3,50
Birra media 40 cl	4,50
Concarena agricola Birra Rossa Bock Alc. 7% vol	
Concarena Spring Field IPA bionda Alc. 5,5 %	
Concarena Agrifest bionda dorata Alc. 5,8%	

Birre In Bottiglia

Ichnusa non filtrata Anniversario Alc. 5% vol. 33 cl.	3,50
Heineken Alc. 5% Vol. 33 cl.	3,50
Menabrea bionda La 150° Premium Lager 4,8% Vol. 33 cl.	3,50
Lupulus Jolly Poupée rossa rame Alc. 6,6% Vol. 33 cl.	4,00
Lupulus Blonde bionda Doppio malto Alc. 8,5% 33 cl.	4,00
Theresianer non filtrata - senza glutine	4,50
Engerl Hell - Maxlrain - <i>birra analcolica</i>	4,50

Caffetteria

Caffè	1,50
Caffè doppio / cappuccino	2,00
Caffè corretto	2,00
Caffè orzo	2,00
Caffè ginseng	2,50
Caffè decaffeinato	2,00

Vini

Bollicine

Ricci Curbastro – Brut	30,00
Ricci Curbastro – Satèn	35,00
Contadi Castaldi - Franciacorta Brut	30,00
Contadi Castaldi - Satèn	35,00
Contadi Castaldi – Brut	30,00
Cantina Muratori - Millè	30,00
Cantina Muratori - Novalia	30,00
Cantina Muratori – Brolese Rosè	35,00
Cantina Muratori – Satèn	45,00
Bellavista - Rosé	60,00
Bellavista – Satèn	60,00
Bellavista – Alma	50,00
Bellavista - La Scala	70,00
Prosecco – Grappoli di Luna	25,00
Villa Giada Moscato d’Asti	20,00

Bianchi

Monte del Frà - Custoza Doc	20,00
Offida - Offida Pecorino D.o.c.g.	20,00
Capitani - Clarum Irpinia Falanghina Doc	25,00
Capitani - Greco di Tufo Serum Docg	25,00
St. Michael Eppan - Gewurztraminer	30,00
St. Michael Eppan - Sauvignon Lahn	30,00
Kurtatsch-Cortaccia - Chardonnay “Caliz”	25,00
Cà dei Frati - Brolettino	25,00
Cà dei Frati - Lugana	25,00
Ricci Curbastro – Pinot Bianco IGT Sebino	15,00

Rosati

Pasini San Giovanni – Il Chiaretto	20,00
------------------------------------	-------

Rossi

Molino a vento - Nerello Mascalese	20,00
Villa Giada - Andrea Faccio - Ajan Barbera d'Asti Doc Superiore	20,00
Cà dei Frati - Ronchedone	25,00
Poggio Landi - rosso di Montalcino	20,00
Collani San Ponzio – Nebbiolo d’alba	20,00
Vigna Traverso - Refosco dal Peduncolo rosso Colli orientali del Friuli	25,00
Endrizzi - Pinot nero sup.ris. Golalupo	25,00
Le Colonne - Rosso Bolgheri	25,00
Monte del Fra’ – Ripasso Valpolicella	25,00
Curtefranco Rosso DOC - Ricci Curbastro	18,00

Liquori

Montenegro	4,00
Sambuca Molinari	4,00
Vecchia Romagna	4,00
Bayles	4,00
Limoncello	4,00
Anima Nera	4,00
Whiskey Glen Grant	4,00
Amaro Ramazzotti	4,00
Amaro Averna	4,00
Amaro Concarena Luppolo	4,00
Amaro Concarena Luppolo zenta	4,00
Amaro del Capo	5,00
Brancamenta	5,00
Jägermeister	5,00
Amaro Braulio Riserva	6,00
Rum Zacapa	7,00
Whiskey Lagavulin	7,00
Brandy Cardinal Mendoza	7,00

Grappe

Amaro Francoli liquore alle erbe	5,00
Grappa Francoli Barbera	5,00
Grappa Francoli Nebbiolo	5,00
Grappa Francoli Riserva 3 anni	6,00
Grappa Francoli Riserva 6 anni	6,00
Grappa Francoli Moscato	5,00
Grappa Francoli Limousin doppia maturazione	6,00

Nonino

Amaro	5,00
Merlot	5,00
Fragolino	5,00