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"

1	CEREALI CONTENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)	8	FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI (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

Antipasti

LE TRE PIZZINE Marinara, vegana e margherita	€ 15,00	
Selezione salumi Alghisi: culaccia, rete, salame, pancetta e coppa; giardiniera e cipolle in agrodolce con focaccia fatta in casa	Per una persona € 12,00	Per due persone € 22,00
Selezione salumi Alghisi: culaccia, rete, salame, pancetta e coppa; giardiniera e cipolle in agrodolce, formaggi nostrani, miele, marmellata di cipolle rosse e mele con focaccia fatta in casa	Per una persona € 16,00	Per due persone € 28,00
Caprese con pomodorini gialli e rossi, burrata, olive taggiasche e acciughe del mar Cantabrico	€ 12,00	
Tartare di manzo affumicata con emulsione di acciughe, senape in grani e fior di cappero	€ 16,00	
Carpaccio di marlin affumicato con misticanza, vinaigrette al lime e pepe rosa	€ 13,00	
Insalata di coniglio con verdure in agrodolce, salsa caesar e crostini di pane casereccio	€ 15,00	
Tentacolo di polpo e patate alla ligure	€ 18,00	
Gazpacho di pomodoro, tofu marinato alla soia, crostini di pane e melanzane fritte	€ 13,00	
Asparagi alla Bismarck con tomino e uovo all’occhio di bue	€ 15,00	
Frittelle di Lumache, salsa teriyaki e misticanza	€ 17,00	
Culaccia con melone	€ 13,00	

Primi Piatti

Risotto con fiori di zucca, zafferano e fonduta di robiola stagionata	€ 14,00
Risotto al Franciacorta brut, punte d'asparagi e asiago	€ 18,00
Pappa al pomodoro con Bufala e grana croccante	€ 14,00
Tagliatelle al ragù bianco di coniglio	€ 13,00
Tagliolini al nero di seppia con battuta di melanzane, olive e bottarga di tonno	€ 15,00
Spaghetti vegani con crema di piselli, menta e polvere di lievito	€ 12,00
Spaghetti alla carbonara	€ 12,00
Paccheri al ragù di mare	€ 20,00
Casoncelli alla bergamasca con burro di malga e salvia	€ 13,00

Secondi Piatti

Fritto di calamari, gamberoni, latterini e totano	€ 21,00
Fritto di calamari	€ 19,00
Gamberoni al brandy con verdure alla catalana e salsa guacamole	€ 20,00
Tagliata di tonno marinato alla soia con crema di pak choi e salsa teriyaki	€ 21,00
Roastbeef di picanha con rucola, grana e pomodori secchi	€ 19,00
Zucchine tonde ripiene di verdure con salsa di pomodoro e tempeh di ceci marinato alla soia	€ 15,00
Risotto alla milanese con ossobuco di vitello e gremolada	€ 20,00
Filetto di maialino CBT con salsa tonnata, capperi e pannocchiette in agrodolce e gocce di lampone	€ 13,00
Orecchie di elefante: costoletta di vitello da 400 / 500 gr battuta e dorata, con rucola, pomodorini e grana	€ 32,00

Specialità di Carne

Cowboy steak irlandese da 900 / 1.000 gr alla griglia	€ 45,00
Tomahawk di suino alle erbe da 600 / 700 gr	€ 17,00
Tomahawk di manzo irlandese da 900 / 1.000 gr	€ 45,00
Entrecôte di cavallo con salsa al pepe rosa e senape, su crostone di pane	€ 23,00
Tagliata di Picanha – taglio da 800 gr	€ 30,00
Tagliata di Picanha – taglio da 1,6 kg	€ 60,00
Costata di manzo – 500 gr / 600 gr	€ 4,00/ hg
Fiorentina di Scottona della Franciacorta Macelleria Alghisi 1,2 kg / 1,3 kg	€ 5,00/ hg
Tagliata di manzo da 250 gr, rucola e grana Padano DOP	€ 18,00
Tagliata di cavallo da 250 gr con misticanza, pomodorini e riduzione balsamica	€ 20,00

Contorni

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

Pizze classiche

Disponibile per tutte le pizze:

***Impasto integrale** (+ € 1,50) | **Impasto senza glutine** (+ € 3,00)*

Le Tre Pizzine 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 cappero, 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
Vellutata 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, guanciale croccante, pecorino romano DOP e pepe — € 11,00

Mortazola
Fiordilatte campano, mortadella bolognese con pistacchi, gorgonzola Blu di Capra e granella di pistacchio — € 13,00

Bolognese
Fiordilatte, mortadella bolognese con pistacchi, straccetti di burrata e granella di pistacchio — € 14,00

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, crescenza e olio al basilico	€ 15,00
Strepitosa Fiordilatte di Seriate, guanciale 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 DOP 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
Salsiccetta Fiordilatte di Seriate, crema di zucca, salsiccia, amaretti e glassa all'aceto balsamico	€ 13,00
Buba Fiordilatte di Seriate, Black Angus affumicato, crema di patate tartufate, funghi porcini e cialda di Grana	€ 17,00
Sotto il bosco Fiordilatte di Seriate, lardo alle erbe, salsiccia, porcini e castagne al miele	€ 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 + 1,50 €

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

Dessert

Tiramisù	€ 6,00
Cheesecake alla vaniglia con caramello salato e mandorle affumicate	€ 6,00
Cheesecake ai frutti di bosco	€ 7,00
Tortino di mele con crema al mascarpone	€ 5,00
Fragole con gelato alla panna o vaniglia	€ 6,00
Pannacotta al lime e gelèe al mango	€ 6,00
Mezza sfera al cioccolato fondente con mousse al cioccolato rosa, coulis ai lamponi e crumble alle mandorle	€ 8,00
Gelato sorbetto	€ 6,00

Coperto e servizio € 2,00

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	€ 3,00
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
Lupulus Jolly Poupée rossa rame Alc. 6,6% Vol. 33 cl.	€ 4,00
Engerl Hell - Maxlrain – *birra analcolica*	€ 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
Caffè decaffeinato corretto	€ 2,50

Vini

	CAL.	BOT.
Bollicine		
Ricci Curbastro – Brut		€ 30,00
Ricci Curbastro – Saten		€ 35,00
Contadi Castaldi - Brut		€ 30,00
Contadi Castaldi - Satèn		€ 35,00
Cantina F.lli Muratori – Brut	€ 6,00	€ 30,00
Cantina F.lli Muratori - Satèn	€ 6,00	€ 35,00
Cantina F.lli Muratori - Rosè	€ 6,00	€ 35,00
Cantina F.lli Muratori – Dosaggio zero – Numero Zero		€ 40,00
Cantina F.lli Muratori – Dosaggio zero – Cisiolo		€ 40,00
~~Bellavista – La Scala~~		~~€ 70,00~~
~~Bellavista – Satèn~~		~~€ 60,00~~
Grappoli di Luna – Prosecco	€ 6,00	€ 25,00
Airone Canelli – Moscato Dolce	€ 4,00	€ 20,00
Bianchi		
Pievalta – Dominè Verdicchio	€ 6,00	€ 25,00
Masseria Borgo dei Trulli - Vermentino		€ 20,00
Sturm - Ribolla Gialla	€ 6,00	€ 20,00
Vidussi – Collio Friulano		€ 18,00
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	€ 6,00	€ 25,00
Ricci Curbastro – Pinot Bianco IGT Sebino	€ 4,00	€ 15,00
Capitani - Greco di Tufo Serum Docg		€ 25,00
Rosati		
Pasini San Giovanni – Il Chiaretto		€ 20,00
Rossi		
Tenuta Casabianca – Chianti Riserva	€ 6,00	€ 25,00
Podere Brizio – Rosso di Montalcino		€ 28,00
Cà dei Frati - Ronchedone		€ 25,00
Michele Calò e figli – Primitivo	€ 5,00	€ 20,00
Brezza – Nebbiolo D’Alba		€ 25,00
Corte Volponi – Valpolicella Ripasso	€ 6,00	€ 25,00
Endrizzi - Pinot nero sup.ris. Golalupo		€ 27,00
Le Colonne - Rosso Bolgheri		€ 27,00
Doricum – Nero D’Avola Sicilia		€ 20,00
Ricci Curbastro - Curtefranco Rosso DOC	€ 4,00	€ 18,00
Marquardo Wallenburg - Lagrein		€ 20,00
Cantina Montresor – Amarone della Valpolicella		€ 30,00

Liquori e Grappe

Liquori

Montenegro	€ 4,00
Sambuca Molinari	€ 4,00
Vecchia Romagna	€ 4,00
Bayles	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00
Liquirizia	€ 4,00
Whiskey Glen Grant	€ 4,00
Amaro Ramazzotti	€ 4,00
Amaro Averna	€ 4,00
Amaro Dente di Leone	€ 4,00
Amaro Concarena Luppolo 3enta	€ 4,00
Amaro del Capo	€ 5,00
Fernet Branca	€ 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 Moscato Grappa Francoli Riserva 3 anni	€ 6,00
Grappa Francoli Riserva 3 anni	€ 6,00
Grappa Francoli Riserva 5 anni	€ 6,00
Grappa Francoli Limousin doppia maturazione	€ 5,00
Merlot	€ 5,00
Nonino Fragolino	€ 5,00