

Nerokina

Restaurant - Lounge

- ANTIPASTI -

appetizers

GRAN ANTIPASTO REALE PER DUE PERSONE (2,4,9,14)
king prawns, fish carpaccios, tartare and mixed seafood salad min. 2 people

CARPACCIO TIEPIDO DI BANZINO AGLI AGRUMI (4)
carpaccio sea bass with citrus fruit

OSTRICHE BELON CONCAVE (14)
oysters belon

INSALATA DI ASTICE ALLA CATALANA (4,9)
lobster salad

VENTAGLIO DI SALMONE FUMÈ CON ANETO CROSTINI DI PAN BRIOCHE E ZENZERO CANDITO
smoked salmon with ginger

COCKTAIL DI GAMBERI CON AVOGADO MANGO E YOGURT GRECO AL LIMONE (2,3)
shrimp with avogado and yogurt

INSALATA DI CARCIOFI OLIO E LIMONE CON SCAGLIE DI GRANA (7)
artichoke salad with grana

MAGATELLO MARINATO AL SALE AROMATICO CON SCAGLIE DI MALGA RUCOLA E BALSAMICO (7)
carpaccio meat with cheese rocket and aromatic vinegar

GRIGLIATA DI VERDURE DELL'ORTO E SCAMORZA AFFUMICATA (7)
vegetarian appetizers with scamorza cheese

- PRIMI PIATTI -

first course

PACCHERI CON TONNO FRESCO CAPPERI DI PANTELLERIA E DATTERINI (1,3,4)
paccheri pasta with fresh tuna caper's and tomat

BIGOLI AI FRUTTI DI MARE (1,2,3,4,9,12,14)
special pasta with seafood

SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE (1,7,12,14)
spaghetti with clams and bottarga

PAPPARDELLE AL RAGU' DI CERVO E FONDUTA DI BITTO GIOVANE (1,9)
pappardelle with roe deer

TROFIE CON FARINA DI CASTAGNE E FUNGHI PORCINI (1,7)
trophies with chestnut flour and porcini mushrooms

RISOTTO ZUCCA E TALEGGIO DELLA VALSASSINA (1,7)
risotto with pumpkin and cheese

RISOTTO MANDARINO E CODE DI GAMBERI (1,2,7)
risotto with mandarin and shirmp

RISOTTO RADICCHIO TREVISANO E SCAMORZA AFFUMICATA(1,7)
risotto with radicchio and cheese

Nerokina

Restaurant - Lounge

- SECONDI PIATTI -

main courses

GAMBERONI GRATINATI (1,2,7)

King prawns' au gratin

FILETTO DI SPIGOLA ROSOLATA SU INSALATA DI PATATE AL PESTO (1,4,7)

sea bass with salad potato end pesto

GRAN GRIGLIATA MEDITERRANEA DI PESCE CON VERDURE (2,4,14)

mixed grilled fish with vegetables

BIANCO D'ORATA AI CARCIOFI DATTERINI E CAPPERI AL CARTOCCIO (7,9)

sea bream with tomato artichoke and caper's

TAGLIATA DI PETTO D'ANATRA ALL'ARANCIA CON INSALATINA DI FINOCCHI (1,7,9)

duck à l'orange with fennel salad

FILETTO DI MANZO AL BAROLO E TARTUFO CON TORTINO DI MAIS (1,7,9)

fillet of beef with barolo and truffle

SCOTTADITO D'AGNELLO GRATINATO ALLE ERBE AROMATICHE ACETO BALSAMICO E TOPINANBUR IN SAUTE

lamb chops gratin with aromatic herbs

- TARTARE -

TARTARE DI ANGUS

tartare beef

TARTARE DI TONNO CON MANDARINO E LIME (4)

tuna tartare with avocado and mango

secondo disponibilita

il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del reg. ce835/2004 allegato III, sez.VIII, capitolo 3, lettera d,punto 3

COPERTO

cover

alcuni prodotti potrebbero essere congelati
frozen products may be used for certain dishes

PIATTI CHE CONTENGONO ALLERGENI

1 Glutine
Gluten
Gluten
Gluten

2 Crostacei
Crustaceans
Crustacés
Krebstiere

3 Uova
Eggs
Ceufs
Eier

4 Pesce
fish
Poissons
Fische

5 Arachidi
Peanutz
Arachides
Erdnusse

6 Soia
Soy beans
Soja
Sojabohnen

7 Latte
Milk
Lait
Molke

8 Frutta a guscio
Nuts
Fruit à Coque
Schalenfruchte

9 Sedano
Celery
Céleri
Sellerie

10 Senape
Mustard
Moutarde
Senf

11 Sesamo
Sesame
Graines de sesame
Sesamsamen

12 Anidride solforosa
Sulphur dioxide
Anhydride
Schwefeldioxid

13 Lupini
Lupin
Lupin
Lupinen

14 Molluschi
Molluscs
Mollusques
Weichtiere