

M E N U



ANTIPASTI

Selezione di 4 crudi e 4 cotti dello chef (per 2 persone) € 70,00

I CRUDI

Plateau di crostacei* e molluschi per 2 persone € 60,00

Selezioni di ostriche 3 Pz € 21,00

Carpaccio di spigola* con bloody mary € 25,00

Tonno, bagna cauda, pistacchio e lime € 20,00

Carpaccio di gamberi, lamponi e crème fraîche € 25,00

Tartare di tonno e sotto bosco € 25,00

Sashimi di salmone con salsa shoyu, sesamo ed erba cipollina € 20,00

I COTTI

Cocktail di mazzancolle e salsa rosa alla harissa € 24,00

Cannellone di baccalà* dorato e fritto € 14,00

Sarde ripiene a beccafico dorate e fritte € 14,00

Carciofo ripieno di calamaro € 18,00

Crema di patate viola e capesante scottate € 18,00

Polpo pieno di sé con capperi e limone salato € 18,00

PRIMI

Spaghetti alle vongole, aglio nero e bottarga € 18,00

Minestra di mare e legumi con tubetti di farro Felicetti € 16,00

Gnocchi di patate, broccoli siciliani e gallinella di mare € 18,00

Linguine alla granceola/astice € 32,00

Pasta ai ricci di mare € 24,00

Fettuccine con ventresca di tonno, carciofi e pecorino € 18,00

SECONDI

Pescato del giorno	€/hg	12,00
Cuore di baccalà gratinato ai taralli pugliesi con salsa alla puttanesca	€	26,00
Zuppa di pesce partenopea	€	28,00
Filetto di pescato con radicchio trevigiano laccato al mandarino	€	28,00
Fritto di calamari e i suoi amici	€	26,00

I PESCI FUOR D'ACQUA

Prosciutto e bufala	€	14,00
Carciofi gratinati, caprino e lardo	€	12,00
Fettuccine al ragù di manzo battuto a coltello	€	14,00
Spaghetti pomodori, basilico e parmigiano 36 mesi	€	14,00
Mezzemaniche alla carbonara	€	14,00
Saltimbocca alla romana di vitella	€	18,00
Carré di agnello e pesche disidratate con cavolfiore affumicato e gratinato	€	30,00
Bourguignonne di manzo con patate e funghi cardoncelli	€	32,00

INSALATE E CONTORNI

Insalata di finocchi fermentati arance e olive	€	10,00
Insalata di Puntarelle alla romana	€	10,00
Carciofo alla romana	€	10,00
Patate saltate con alghe e sale	€	8,00
Verdura di stagione ripassata o all'agro	€	8,00
Cestino del pane	€	3,00
Acqua minerale in bottiglia	€	4,00
Acqua filtrata	€	3,00

DOLCI

Doppia mousse al cioccolato con pralinato di nocciole al rosmarino e zucchero vetro	€	10,00
Tartelletta di pasta frolla, crema pasticceria, frutta sciroppata e mousse di yogurt	€	10,00
Tirami-Ninu'	€	10,00
Semifreddo con crema di arachidi glassata al cioccolato, pera candita a freddo, salsa al mou salato	€	10,00

La cucina di Ninù si rifornisce solo da aziende locali, seguendo la reperibilità del mercato e la stagionalità dei prodotti. Questo è il motivo per cui non possiamo garantire sempre tutte le materie prime che compongono la carta

AVVERTENZE PER IL CONSUMATORE

Materie prime

I piatti e/o gli ingredienti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima abbattuta e/o congelata all'origine per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04 e successive modifiche o integrazioni.