

BISTRO NORDELAIA

A_NT^IP_AS^TI

Zucca infornata, bagnacauda, cacio e pepe, mostarda di pera	16
Uovo morbido, ragu di funghi, lardo, Fiandino, rosmarino	16
Roastbeef, sapori di brace, salsa tonnata, bagnetto verde	18
Vellutata di violina, funghi fritti, olio alle erbe	16

P^RI^IM_I P^IA^TT_I

Plin di gallina, fondo di pollo, timo	24
Tortelloni, pera, ricotta, al burro e salvia	20
Cavatelli alla “perbureira”, aglio e peperoncino	19
Tagliatelle al nero, bolognese di seppia, gremolada	22

CON SE^IDI PI^ITI AT

Fracosta di manzo glassata, cremoso di patate, fondo di arrosto	28
Milanese di pollo, patatine Nordelaia, carpione di mela	24
Baccalà mantecato, soffice di mais, porro brasato, aromi	24
Verza alla brace, fondente di cipolla, battuto di capperi	23

E^R D^SE^T S

Cioccolato soffice, pera, crumble al cacao	10
Pannacotta, composta di uva fragola, timo, olio evo	10
Torta calda di mele, crema inglese alla fava tonka, lime	10
“Sticky toffee pudding”, caramello al moscovado, gelato di crema	10
Gelati e sorbetti di nostra produzione servito con un frollino	9

BISTRO NORDELAIA

S^{RT}
T^A E^R S

Roasted pumpkin, bagnacauda, cacio e pepe, pear mostarda	16
Soft egg, mushroom ragout, lard, Fiandino cheese, rosemary	16
Cold roastbeef, bbq flavours, tonnata sauce, salsa verde	18
Butternut soup, fried mushrooms, herb oil	16

F^IR^ST
C^OU^RS^E

Hen Plin ravioli, chicken jus, thyme	24
Tortelloni, pear, ricotta cheese, butter and sage	20
“Perbureira” style pasta & fagioli, chilli, garlic	19
Squid ink tagliatelle, cuttlefish bolognese, gremolada	22

C^O
S^E N^D
C^O S^E
U^R

Glazed beef rib, creamed potatoes, red wine sauce	28
Chicken leg milanese, Nordelaia chips, apple ketchup	24
Salt cod mousse, sweet corn cream, braised leeks, aromatic herbs	24
Barbecued cabbage, local onion velouté, smashed capers	23

E^R
D^S E^T
S

Soft chocolate, pear, cocoa crumble	10
Pannacotta, concord grape compote, thyme, extravirgin olive oil	10
Warm apple cake, tonka bean custard, lime	10
Sticky toffee pudding, moscovado caramel, milk ice cream	10
Ice cream and sorbet of our own production served with biscuit	9