



APERITIVO COCKTAILS 12

Nordelaia Americano ° Spicy Margarita ° Summer Cooler

The menu follows a natural progression, from smaller bites to more substantial dishes

SNACKS

Gougères, roasted corn, aged Parmesan, chilli, lime	8
Potato hashbrown, beef tartare, cured yolk, onion	10
Donut, lentil curry, apricot ketchup	10
Piedmontese pork short ribs, soy and ginger glaze	12
Tartlet, amberjack crudo, fermented citrus, chives	12
Cantabrian anchovies, toasted milk bread, whey caramel butter	16

BREAD AND CHARCUTERIE

Summer herb and crispy shallot glazed milk bun	8
whipped tomato marmite butter	
Black ham 10 / Coppa 10 / Salami 10	25
served with pickled vegetable giardiniera	mix selection

INIZIO

Bbq garden courgettes, curry, gerkins, Parmesan	16
Porchetta, tonnata sauce	18
Bluefin tuna carpaccio, roasted peppers, capers	22
Ligurian prawn crudo, tomato & peach gazpacho, summer savory	22

DOPO

Risotto Ris. San Massimo, tomato water, roasted apricot, oregano	24
Mancini pasta, friggitelli peppers, mussels, black lemon	26
Roast chicken plin, chicken butter, thyme	28

MEAT

T-Bone [allow 45 mins]	16/100g
Costata [allow 45 mins]	14/100g
Astigiano chicken leg milanese, green herb aioli	32

PLANT AND SEA

Fire roasted garden aubergine, miso, purslane	24
Dry aged market fish, turnip top, turnip bolognese, fish bone jus	38

SIDES

Brown butter & lemon smashed new potatoes	10
Tomato & pickled onion salad	10
Bbq padron peppers, Maldon salt	10

DESSERT

Tiramisu	12
Tonka bean crème brûlée, cherry compote	12
Dark chocolate mousse, bread, extra virgin olive oil, Maldon salt	14



APERITIVO COCKTAILS 12

Nordelaia Americano ° Spicy Margarita ° Summer Cooler

Il menu segue un percorso crescente, dai piccoli assaggi ai piatti più strutturati

SNACKS

Bignè, cremoso di mais, parmigiano stagionato, peperoncino, lime	8
Rösti di patate, tartare di manzo alla tartara, tuorlo marinato	10
Donut, ragù di lenticchie, ketchup di albicocca	10
Costine di maiale piemontese glassate	12
Tartelletta, crudo di ricciola, agrumi, erba cipollina	12
Acciughe del Cantabrico, pane tostato, burro al caramello di siero	16

BREAD AND CHARCUTERIE

Pan brioche alle erbe estive glassato burro montato al pomodoro	8
Prosciutto nero 10 / Coppa 10 / Salame 10 serviti con giardiniera di verdure in agrodolce	25 selezione mista

INIZIO

Zucchine dell'orto alla brace, curry, cetrioli in agro, parmigiano	16
Porchetta tonnata	18
Carpaccio di tonno rosso, peperoni arrostiti, capperi	22
Crudo di mazzancolle liguri, gazpacho di pomodoro e pesca, santoreggia	22

DOPO

Risotto Ris. San Massimo al pomodoro, albicocca arrosto, origano	24
Pasta Mancini, friggirelli, cozze, agrumi	26
Plin di pollo, burro, timo	28

MEAT

T-Bone [attesa circa 45 minuti]	16/h
Costata [attesa circa 45 minuti]	14/h
Milanese pollo astigiano, aioli alle erbe	32

PLANT AND SEA

Melanzana arrostita alla brace, miso, portulaca	24
Pescato dry age, salsa di cime di rapa, ragù di rapa, fondo di pesce	38

CONTORNI

Patate novelle schiacciate, burro nocciola e limone	10
Insalatina di pomodori e cipolla rossa in agro	10
Friggitelli alla brace, sale Maldon	10

DESSERT

Tiramisu	12
Crème brûlée alla fava tonka, composta di ciliegie	12
Mousse di cioccolato fondente, pane, olio extra vergine, sale Maldon	14