



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
Toasted crumpet, garden tomato, pickled cucumber	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

Garden tempura, tartare sauce	16
Marinated cherry tomatoes, whipped ricotta, marjoram	18
Porchetta, tonnata sauce	18
Cuttlefish, vodka & 'nduja sauce, salted lemon	22

DOPO

Risotto Ris. San Massimo, tomato water, roasted apricot, oregano	24
Mancini pasta, friggiteelli 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, tomato & brown butter fondue, basil	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, extra virgin olive oil, Maldon salt	12
Sorbets and gelato	10



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
Crumpet tostato, battuta di pomodori dell'orto, cetriolo in agro	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

Verdura dell'orto in pastella, salsa tartara	16
Pomodorini marinati, ricotta montata, maggiorana	18
Porchetta tonnata	18
Tagliatelle di seppia, salsa alla vodka e 'nduja, limone salato	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, mugnaia di pomodoro e burro nocciola, basilico	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, olio extra vergine, sale Maldon	12
Sorbetti e gelati	10