

NOVÈ WineBar

DA CONDIVIDERE

Salsiccia di Bra

€ 9.00

Crostone di pane croccante con salsiccia fresca di Bra , olio e cristalli di sale

Allergeni: *Glutine*

Speck D'anatra affumicato

€ 9.00

Petto d'anatra salato, speziato e affumicato leggermente, dal gusto delicato, morbido e aromatico.

Allergeni: *Anidride solforosa*

Tagliere di salumi

€ 22.00

Selezione di salumi artigianali Marco d'Oggiono: prosciutto crudo dolce Riserva, Bresaola di Chianina , salame di coscia, coppa dolce e altri classici brianzoli, dal gusto pulito, dolce e tradizionale (Prodotto Tradizionale Lombardo).

Allergeni: *Glutine*

Tagliere del sud

€ 30.00

Selezione di salumi del sud Italia, come capocollo, pancetta arrotolata, lonza lardellata e salame (Martina Franca) mozzarelline campane, taralli e olive



Allergeni: *Glutine, Anidride solforosa*

Assiette di formaggi

€ 14.00

Selezione fatta dallo chef di tre formaggi tra quelli presenti in lista



Allergeni: *Latte*

Tagliere vegano

€ 14.00

Selezione di prodotti vegani del giorno tra fantasia di crostini selezione di f*rmaggi a base anacardi



Allergeni: Soia, Frutta a guscio, Senape

Paleta Iberica

€ 18.00

Spalla anteriore di maiale ibérico, stagionata a lungo (fino a 24-36 mesi per le bellota), dal gusto intenso, succoso e aromatico con note di nocciola, dolcezza e grasso infiltrato

Crostini di pane con acciughe del Cantabrico

€ 14.00

Crostini di pane con acciughe del Cantabrico stracciatella e crema di peperoni

Allergeni: Glutine, Pesce, Latte

Coscette di quaglia panate

€ 14.00

Allergeni: Glutine

Gyoza di anatra e chili dolce

€ 8.00



Allergeni: Glutine, Soia, Senape

Crostone di pane con Lardo

€ 6.00

Allergeni: Glutine

Crocchette di jamon

€ 6.00



Allergeni: Glutine

Caponata

€ 6.00



Allergeni: Sedano, Anidride solforosa

Nervetti € 6.00

Pipi e patate € 6.00

Classico contorno calabrese: peperoni e patate, note dolci, morbide e leggermente croccanti, rustico e saporito



Hummus di ceci € 6.00



Allergeni: Sedano, Anidride solforosa

Giardiniera € 6.00



Allergeni: Sedano, Anidride solforosa

PIATTI PRINCIPALI

Polpette di Manzetta prussiana al sugo € 12.00

Allergeni: Glutine, Uova, Latte

Costine in salsa barbecue € 18.00

Allergeni: Soia, Senape, Anidride solforosa

Pancetta di maialino cotta a bassa temperatura € 18.00

Pancetta di maialino croccante con cremoso di patate al rafano e giardiniera

Allergeni: Latte, Sedano, Senape

Il tonnato € 14.00

Arrostito di vitello con salsa tonnata e fondo bruno

Allergeni: Uova, Pesce, Anidride solforosa

Pizzoccheri

€ 14.00



Allergeni: *Glutine, Latte*

Battuta piemontese

€ 12.00

Battuta di manzo a coltello condita con cipollotto fresco e senape in grani

Allergeni: *Senape*

Guancia Brasata

€ 18.00

Guancia brasata cotta a bassa temperatura con chips di cavolo nero

Allergeni: *Glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Soia, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Anidride solforosa, Molluschi*

FORMAGGI

Assiette di formaggi

€ 14.00

Selezione fatta dallo chef di tre formaggi tra quelli presenti in lista



Allergeni: *Latte*

Gransasso

€ 9.00

Pecorino a pasta dura, "il grana di pecora", prodotto con latte crudo di pecora e stagionato oltre 30 mesi nelle grotte naturali ai piedi del Gran Sasso. Gusto deciso ma equilibrato, note dolci e delicate, aroma intenso e persistente. Senza lattosio.



Montébore

€ 9.00

Formaggio antico del Piemonte (Presidio Slow Food), a latte misto crudo (vacca 70-75%, pecora 25-30%, a volte capra). Forma unica a "torta nuziale" o castelletto con tre piani sovrapposti. Gusto fresco lattico-burro quando giovane, più intenso, lievitato e nocciolato con stagionatura. Leggero sentore di funghi e acidulo. Raro e leggendario (preferito da Leonardo da Vinci?).



Allergeni: *Latte*

Blu di Grotta

€ 9.00

Formaggio erborinato di capra, affinato in grotta naturale per mesi. Pasta morbida bianca con venature blu intense, sapore deciso e persistente, aroma ricco e cremoso-burroso con note sapide. Prodotto artigianale piemontese. Ideale in abbinamento con miele, noci, vini dolci o passiti.



Allergeni: Latte

Queso de oveja curado al Romero

€ 9.00

Formaggio di pecora spagnolo artigianale, stagionato 6-12 mesi immerso in strutto e ricoperto di rosmarino naturale. Pasta compatta color avorio-giallo, sapore intenso e persistente con note erbacee fresche di rosmarino, sentori lattici e di nocciola, aroma inconfondibile alle erbe di campo. Equilibrato e aromatico.



Queso de oveja all'aglio nero

€ 9.00

Formaggio di pecora spagnolo curato (5-7 mesi circa), aromatizzato con pasta di aglio nero. Pasta compatta con venature scure, sapore intenso ma equilibrato: dolce-umami dell'aglio nero fermentato, note tostate, balsamiche e leggermente piccanti, con fondo lattico e nocciolato tipico della pecora. Aroma persistente e sofisticato.



Blue Stilton

€ 9.00

Formaggio erborinato inglese DOP (il "re dei formaggi blu"), prodotto con latte vaccino pastorizzato nelle contee di Derbyshire, Leicestershire e Nottinghamshire. Pasta semi-morbida, friabile e cremosa con venature blu intense che si irradiano dal centro. Sapore ricco, intenso e complesso: cremoso-nocciolato all'inizio, con note piccanti, salate e pungenti tipiche dell'erborinatura, aroma persistente di funghi e umami.



Caciocavallo podolico

€ 9.00

Formaggio a pasta filata semidura, prodotto esclusivamente con latte crudo di vacche podoliche allevate al pascolo brado (Appennino meridionale, Puglia, Basilicata, Calabria). Forma ovoidale con testina strozzata ("a cavallo"), crosta sottile giallo alabastro, pasta compatta paglierina, elastica e poco occhiata. Sapore intenso, aromatico di pascolo e fieno, dolce e delicato da giovane, più complesso, nocciolato e leggermente piccante con stagionatura (da 3-6 mesi fino a 2-5 anni). Pregiato e raro



Allergeni: Latte

Formaggio ai fiori

€ 9.00

Formaggio piemontese di latte vaccino selezionato, pasta semicotta elastica e di un bianco paglierino intenso. Ricoperto interamente da un mosaico di petali eduli misti (fiordaliso, calendula, rosa e altri fiori profumati), stagionato in cantina su assi di abete.

Allergeni: Latte

FOCACCE

Focaccia Pulled pork

€ 6.00

Allergeni: Glutine, Anidride solforosa

Focaccia lardo

€ 6.00

Allergeni: Glutine

Focaccia pancetta cotta affumicata

€ 6.00

Allergeni: Glutine, Anidride solforosa

Focaccia carpaccio celitico di Chianina

€ 8.00

Allergeni: Glutine, Anidride solforosa

Focaccia Vegetariana

€ 6.00



Allergeni: Glutine

DOLCI

Tiramisù

€ 6.00

Allergeni: Glutine, Uova, Latte

Scarpette del Nove

€ 6.00

Biscottini di pasta frolla su crema pasticciera

Allergeni: Glutine, Uova, Latte

Gianduiotto

€ 6.00

Allergeni: *Glutine, Uova, Latte, Frutta a guscio*

Cheesecake frutti rossi

€ 6.00

Cheesecake ai frutti rossi con guarnizione di caramello

Allergeni: *Glutine, Arachidi, Frutta a guscio*

Legenda Caratteristiche



Contiene alimenti Surgelati



Contiene alimenti Abbattuti



Prodotto Vegetariano



Prodotto senza Lattosio



Prodotto senza Glutine



Prodotto Piccante



Prodotto Vegano



Prodotto Biologico
