

NOVÈ

ENOTECA • WINEBAR

NOVÈ WineBar

DA CONDIVIDERE

Paleta 100% Bellota Valniezo (Huelva)

€ 22.00

Spalla di suino 100% iberico allevato allo stato brado nelle dehesas della Sierra de Aracena e nutrito esclusivamente di ghiande durante la montanera. La lenta stagionatura naturale dona un gusto intenso ed elegante, con note di frutta secca, una marezzatura ricca e una straordinaria morbidezza.

Crocchette di jamon

€ 6.00



Allergeni: *Glutine, Latte, Anidride solforosa*

Sarde in saor

€ 10.00

Allergeni: *Glutine, Pesce, Frutta a guscio*

Funghi fritti

€ 8.00



Allergeni: *Glutine, Uova, Soia, Senape*

Guancia di Wagyu

€ 25.00

Partendo da una selezione scrupolosa dei migliori tagli di Wagyu Giapponese A5, il processo artigianale inizia con una salatura a secco di 20 giorni e successivamente una maturazione prolungata di oltre 60 giorni che permette ai sapori di evolversi in modo naturale.

Crudo dei nebrodi

€ 15.00

Il Prosciutto Crudo Riserva Ghiande è un salume artigianale di altissima qualità, ottenuto dalle cosce del suino nero dei Nebrodi, una razza autoctona allevata allo stato semi-brado nel territorio dei Monti Nebrodi.



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*

Caponata

€ 6.00



Allergeni: *Sedano, Anidride solforosa*

Parmigiana

€ 6.00

Monoporzione di parmigiana della tradizione siciliana

Allergeni: *Glutine, Pesce, Latte*

Friarielli

€ 6.00

Hummus di ceci

€ 6.00



Allergeni: Sedano, Anidride solforosa

Giardiniera

€ 6.00



Allergeni: Sedano, Anidride solforosa

PIATTI PRINCIPALI

Pasta fresca con porcini

€ 16.00



Allergeni: Glutine, Uova, Latte

Pasta fresca burro e tartufo nero

€ 18.00



Allergeni: Glutine, Uova, Latte

Tagliolino fresco di Mare

€ 17.00

Tagliolino all'uovo di pasta fresca con bisque di gamberi scorza di limone e tartare di gambero Rosso

Allergeni: Glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Soia, Sedano, Senape, Lupini, Molluschi

Pasta fresca alla Norma

€ 14.00

Piatto tipico della tradizione siciliana



Allergeni: Glutine, Latte

Pasta fresca con ragù bianco

€ 14.00

Ragù bianco con misto di carne tra maiale, vitellone manzo e sfumato con un vino bianco selezionato

Allergeni: Glutine, Uova, Sedano

Bombette pugliesi € 14.00
Bombette pugliesi con indivia e patate al forno

Allergeni: *Glutine, Latte*

Carpaccio di picanha € 14.00
Carpaccio su letto di salsa verde

Polpette della nonna al sugo € 12.00

Allergeni: *Glutine, Uova, Latte*

Battuta piemontese € 14.00
Battuta di manzo a coltello condita con cipollotto fresco e senape in grani

Allergeni: *Senape*

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
Lonzino cotto a bassa temperatura con salsa tonnata e fondo bruno

Allergeni: *Uova, Pesce, Anidride solforosa*

PESCE

Gyoza di baccalà mantecato € 9.00



Allergeni: *Glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di Sesamo, Anidride solforosa, Lupini, Molluschi*

Acciughe del Cantabrico selezione 00

€ 16.00

Acciughe del Cantabrico servite con burro montato aromatizzato al limone e crostoni

Allergeni: *Glutine, Pesce, Latte*

Crudit  di scampi

€ 15.00

Allergeni: *Crostacei*

FORMAGGI

Bagoss

€ 9.00

   Il bag ss   un formaggio semigrasso a latte crudo a pasta extra dura, cotta e con l'aggiunta di zafferano, prodotto nel comune di Bagolino in provincia di Brescia.   iscritto tra i PAT e riconosciuto come presidio Slow Food.   detto anche il grana bresciano.

Allergeni: *Latte*

Blue Shropshire

€ 9.00

   Formaggio inglese blu a pasta cremosa, prodotto con latte di vacca. Caratterizzato dalla tipica crosta arancione (grazie all'annatto) e dalle venature blu intense. Sapore ricco, equilibrato tra dolcezza e piccantezza, con note di frutta secca e funghi. Elegante e sorprendente.

Allergeni: *Latte*

Pecorino delle Crete Senesi

€ 9.00

   Formaggio di latte di pecora, prodotto nei pascoli aromatici delle Crete senesi in Toscana. Pasta morbida e dolce da giovane, pi  saporita e friabile con la stagionatura. Note di erbe, latte e leggero piccante.

Allergeni: *Latte*

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.



Gratin Bleu

€ 9.00

   Formaggio erborinato vaccino italiano, noto per il suo gusto delicato e la sua consistenza cremosa. Equilibrato tra note dolci di burro e la tipica aromaticit  dei formaggi erborinati.

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

Assiette di formaggi

€ 14.00

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



Allergeni: Latte

FOCACCE

Focaccia Pulled pork

€ 6.00

Allergeni: Glutine, Anidride solforosa

Focaccia lardo

€ 6.00

Allergeni: Glutine

Focaccia carpaccio celtico di Chianina

€ 8.00

Allergeni: Glutine, Anidride solforosa

Focaccia Vegetariana

€ 6.00



Allergeni: Glutine

Focaccia gambero e stracciatella

€ 8.00

Focaccia con tartare di gambero e stracciatella con zest di agrumi

Allergeni: Glutine, Crostacei, Pesce, Latte

Focaccia con Bresaola di Wagyu

€ 12.00

Allergeni: Glutine

DOLCI

Cremoso al pistacchio

€ 6.00

Crema mascarpone con ganache al pistacchio , croccante alle micciache e frollini

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

Scarpette del Nove

€ 6.00

Biscottini di pasta frolla su crema pasticciera

Allergeni: *Glutine, Uova, Latte*

Meringata

Lingotto di cioccolato

€ 6.00

Tortino di cioccolato fondente con scaglie di cioccolato e accompagnato da gocce di crema pasticciera

Allergeni: *Glutine, Uova, Latte*

Soufflé cioccolato con panna montata

€ 6.00

Cannolo siciliano

€ 6.00

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

Sorbetto al mirtillo

€ 6.00

Allergeni: *Latte*

Gelato

€ 4.00

Gusti vari

Cremoso al caramello salato

€ 6.00

Allergeni: *Glutine, Latte, 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