
Nomé

LA LIVREA

NOMÉ - Νομή

Dal greco antico:
“Ciò che nutre e sostiene
la vita attraverso la terra”

Alleviamo, coltiviamo e
trasformiamo.

In cucina la materia
prima viene interpretata
e trasformata in
un'esperienza
contemporanea,
autentica ed elegante.

Una cucina che non
nasconde le sue radici,
ma le eleva.



IL NOSTRO BENVENUTO

Il percorso inizia con il nostro
PANE, accompagnato dal
BURRO delle nostre STALLE
mantecato ed aromatizzato
ogni volta in una diversa
INTERPRETAZIONE.



A seguire una piccola entrée
del giorno, espressione della
STAGIONE e ispirazione della
nostra CUCINA.

3€

ANTIPASTI

Selezione della nostra norcineria con focaccia
fatta in casa e olio EVO 15 €

1

Selezione della nostra produzione casearia
con focaccia fatta in casa, miele e composte 15 €

1, 7

Maiale in tempura, verdure estive saltate
e salsa agrodolce 13 €

1, 5, 6

Tartare di manzo con zucchine fritte, aioli
montata e crema di parmigiano 14 €

1, 3, 5, 7

Hummus di ceci, melanzana alla brace,
yogurt e menta con pita piastrata 12 €

1, 5, 7

I PRIMI

16 € Bottoni ripieni di costine al bbq con il suo
fondo e burro affumicato al fieno
1, 3, 5, 6, 7

15 € Risotto con pomodoro affumicato, spuma di
mozzarella e basilico
5, 7

13 € Crespella con prosciutto cotto home made, ricotta,
spinaci e spuma di besciamella gratinata
1, 7

15 € Fettuccina fresca, super ragù di scottona, spuma
di parmigiano e maggiorana
1, 3, 7, 9

I SECONDI

Filetto di scottona con battuto di pomodoro, melanzana marinata e rucola di campo 1, 5, 6	22 €
Pancia di maialino croccante con prugna e cipollotto 1, 5, 6	17 €
Luganega del nostro Wagyu, peperoni e salsa alla paprika 1, 3, 4, 5, 6	18 €
Entrecote con bieta, composta di cipolla caramellata e fondo ai grani di senape 5, 7, 10	20 €
Galletto alla diavola con pannocchia arrosto glassata al burro 5, 6, 7	16 €
Taglio al banco min. 600/700 gr. accompagnato da salse home made	 al kg €

I CONTORNI

6 €	Patate arrosto
6 €	Cicoria

I DOLCI

Cremoso al pistacchio, crumble al cioccolato bianco
e cake al limone 6 €

1, 3, 7

Tiramisù con mascarpone fatto in casa 6 €

1, 3, 7

Spuma di yogurt, sorbetto al melone, gelatina di Aperol
e menta 6 €

7

Gelato agricolo di nostra produzione 6 €

7

LE BEVANDE

Acqua	3 €
-------	-----

Coca Cola in vetro 1 L	4 €
------------------------	-----

Coca Cola in vetro 33 cL	3 €
--------------------------	-----

Coca Cola Zero in vetro 33 cL	3 €
-------------------------------	-----

Fanta in vetro 33cL	3 €
---------------------	-----

Calice di vino bianco	4 €
-----------------------	-----

Calice di vino rosso	4 €
----------------------	-----

Caffè	2 €
-------	-----

Amaro	da 3 €
-------	--------

Grappa	3 €
--------	-----

ALLERGENI

- 1 Cereali contenenti glutine
- 2 Crostacei
- 3 Uova
- 4 Pesce
- 5 Arachidi
- 6 Soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte
- 8 Frutta a guscio
- 9 Sedano
- 10 Senape
- 11 Semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini
- 14 Molluschi

Alcuni prodotti potrebbero contenere tracce di altri allergeni a causa della preparazione in un ambiente in cui vengono lavorati contemporaneamente alimenti contenenti glutine, latte, uova, pesce, molluschi, frutta a guscio, soia, sedano, senape, sesamo e altri allergeni previsti dal Reg. UE 1169\2011.

Per qualsiasi esigenza alimentare o allergia si invita ad informare il personale prima dell'ordinazione.

IL RACCONTO CONTINUA

Ogni ESPERIENZA a tavola racconta
un momento, una stagione,
un'ispirazione.

La nostra cucina cambia insieme alla
TERRA, alle MATERIE PRIME e al
TEMPO, mantenendo sempre al
centro ciò che facciamo con le
NOSTRE MANI.

Quello di oggi è solo un capitolo.

Il prossimo sarà diverso.
Saremo felici di raccontarvelo.

*Arrivederci, alla
prossima esperienza.*



Nomé
LA LIVREA

DAL MERCOLEDÌ ALLA DOMENICA
ORE 17:30 - 19:30

M E N Û A P E R I T I V O

3 PERCORSI A SCELTA TRA:

*Selezione dei nostri salumi accompagnati da focaccia e
olio*



GLUTINE

*Selezione dei nostri formaggi accompagnati da
focaccia, miele e composta*



GLUTINE



LATTICINI

5 portate a scelta dello chef, tutto a KM ZERO

I 5 €

BEVANDE ESCLUSE



M E N Û

C E N E I N S T A L L A

A N T I P A S T I

Selezione dei nostri salumi e formaggi   20 €

Tartare con olio EVO e sale Maldon
accompagnata da tris di salse dello Chef 10 €

S E C O N D I

Arrosticini di pecora 12 €

Salsicce alla brace 10 €

Tagliata di entrecôte 18 €

Sovracoscia di pollo alla brace 12 €

C O N T O R N I - 5 €

Patate fritte 

Cicoria

P A N I N I

PANINO COMPLETO:

20 € *salsiccia, capocollo,
pancetta, insalata,
pomodoro e melanzane
in conserva*



PANINO CHEESEBURGER:

15 € *hamburger,
mozzarella, insalata,
pomodoro e mayo home*



D E S S E R T - 5 €

Tiramisù   

Cheesecake  

Gelato 