

NOÏR

"ARMONIA"

SARDE

Limone, Amaranto, Spinacio,
Tuorlo

TARTARE

Senape, Oro

GNOCCO

Tartufo, Raboso, Cacao

SEDANO RAPA

Scalogno, Alloro

CHEESECAKE

Provolone, Melograno, Carbone

| 50

Abbinamento Vini + | 25

NOÏR

Armonia e contrasto.

La bellezza nasce sempre da queste
due cose.

François Vatel

Coperto e Pane | 4

Acqua frizzante San Pellegrino | Acqua naturale Panna | 3

Caffè e piccola pasticceria | 4

LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II Reg. UE 1169/2011)
1.Cereali contenenti glutine 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4.Pesce

5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6.Soja e prodotti a base di soia 7.Latte e prodotti a base di latte 8.Frutta a guscio 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12.Anidride solforosa 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi

* Alcuni prodotti non reperibili freschi, possono essere sostituiti da prodotti abbattuti a bordo oppure abbattuto e congelato in ristorante * Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a bonifica preventiva come previsto dall'allegato III del Reg. CE 853/2004 * Tutte le materie prime possono variare in base alla disponibilità di mercato



NOÏR

ANTIPASTI

SARDE	Limone, Amaranto, Spinacio, Tuorlo	10
MANZO	Carpaccio, Kefir, Balsamico	12
TARTARE	Senape, Oro	12
SEPPIA 72°	Cous Cous, Finocchio, Aneto	11

PRIMI

RISOTTO	Zucca, Acquarelle, Prezzemolo	16
FUSILLI	Ceci, Cozze, Bieta Amara	12
RAVIOLO	Baccalà, Cipolla di Tropea, Spirulina	13
GNOCCO	Tartufo, Raboso, Cacao	13

SECONDI

SEDANO RAPA	Scalogno, Alloro	15
SGOMBRO	Fumetto, Thè Verde, Sottobosco	16
PICCIONE	Foie Gras, Tartufo, Rapa	20
FILETTO	Verdure	25

NOÏR

"CONTRASTO"

Concepito per osare e creare nuove combinazioni di sapori. 7 portate per un'esperienza sensoriale unica e completa alla cieca.

| 60

Abbinamento Vini + | 30