



## ANTIPASTI

La "Siciliana". Gamberi Crudi, Pomodori Datterini, Pane Tostato e Olio Evo di Valnogaredo 18,5  
**THE BEST** 

Polpa tiepida di Ombrina cotta a vapore e crudità di Carciofi 17,8  

Capasante al forno **da scarpetta obbligatoria** 16,8 

"Saor" di Sarde e nostri sott'olio **Antica Tradizione** 15,8  

Baccalà Mantecato come una volta in fagottino di Pasta Fillo, Crema di Patate e Peperone Dolce 16,8 

Zuppetta di Mare di tutto un po' e pane bruschettato a parte 15,8 

Uovo Soufflé, insalatina di Carciofi e crema di Carciofi 16,8  

Cannolo di Grana Padano farcito alle ricotte artigianali, insalata di Radicchio Tardivo Finocchio e Arancia, riduzione di Balsamico di Melagrana 16,8 

Cotechino Nostrano al radicchio, Purè di patate e Salsa Verde di prezzemolo e acciuga servita a parte **Very Slurp** 16,8  

## PRIMI PIATTI

Gnocchetti di Patate con Vongole Adriatiche, Bottarga e Limone 21 **spe-tta-co-la-ri** 

Lasagnetta croccante con Capesante e Carciofi su crema di Carciofi 18,5 

Tagliolini di pasta fresca con Zucca Dèlica e Radicchio Tardivo, mantecati al Grana Padano 18,5

Radici e Fasoi": Zuppa di **tradizione contadina** di Fagioli Borlotti ai 5 cinque radicchi invernali e tre aceti 16,8  

Bigoli con Ragù di salsiccia d'oca grigliata e Carciofi trifolati 18,5 

## SECONDI PIATTI

Trancio di Ombrina al forno con Carciofi e Patate 28  

Tentacoli di Polpo a fuoco vivace, Patate, crema di Burrata e terra di Olive Leccino 27 

Seppioline al NerodiSeppia su quadrotto di Polenta al Forno 23,5  

Baccalà "Spiritual di S. Antonio" e Verdure appena scottate in padella 24,8 **Lo Mangi Solo da Noi!**

Parmigiana di Melanzane, crema di Burrata al Basilico e Vela di Grana Padano 19,8 

Coscia di Coniglio nostrano alla maniera di Mamma Giuliana, con Porcini, crema di Patate e Sformatino di Patate 27  

MENÙ  
SAN<sup>DI</sup> VALENTINO  
— 14 FEBBRAIO 2026



**LA PRIMA COCCOLA**

felicemente accompagnata da un calice di “Astra” Metodo Classico Millesimato da uve Nebbiolo | Cantina UvaMatris

**SOTTILE TRASGRESSIONE**

Sottilissimi Focchi di Tonno essiccato, Tardivo, Fragole, Arance e Cioccolato al 99%

**L'INTESA PERFETTA**

Mantecato di Dentice, Avocado, Pinzimonio al miele e limone lievemente affumicato

**RISOTTI “AMO”**

Risotto Astice e Zafferano, Nocciole tostate e crema di Carciofi al Grana Padano

**CUORE TENERO GARANTITO**

Nido di mais dal cuore morbido come te con Coda di rospo, Calamari, Gamberoni e Porcini

**BATTICUORE DI RICOTTA ZENZERO E FONDENTE**

La Colata di Cioccolato fondente avvolge il tortino di Ricotta Riso e Zenzero

Espresso 100% Arabica | Torrefazione Pedron

a persona euro 80

incluso il calice di “Astra” Metodo Classico Millesimato,  
Servizio, Acque minerali, Caffè

Vuoi rendere la serata ancora più speciale?  
Ti proponiamo di accompagnare la cena con  
Roero Arneis docg “San Michele | Battaglinò  
la bottiglia euro 25  
e se non la finisci la porti a casa



NERODISEPPIA  
*Bistro' d'Autore*

# MENÙ D'AUTORE

dedicato all'esposizione "Mare dentro" di Francesca Piccinni

Dal 5 Febbraio al 1° Aprile 2026



Strangolapreti agli Spinaci e Rape rosse con ragù di Polpo e Datterini Gialli all'Acqua di Mare e Salicornia 



Trittico di Capesante arrostate, puré di Carciofi e Carciofi fritti 



Savoiard, Amaretti e Zabaione al bitter Luxardo

euro 46

## STARTERS

- Raw Shrimp, Baby Tomatoes, Crisp Bread and Local Extra Virgin Olive Oil 18,5 **THE BEST!** (GF) (V)
- Steamed sea bass fish meat, with raw Artichokes salad 17,8 (GF) (V)
- Baked Scallops **It's obligatory to mop up with Bread!** 16,8 (GF)
- Very Typical** Sweet-and-Sour Sardines and Home-Made Vegetable pickled in oil 15,8 (GF) (V)
- Roll with Traditional Purée of Dried Cod, Pepper and Potato Cream 16,8 (V)
- Seafood Soup "A Bit of Everything" with Toasted Bread on the Side 15,8 (V)
- Soufflé Egg, Artichokes salad and artichokes sauce 16,8 (GF) (V)
- Roll of Grana Padano Cheese stuffed with Craft Cottage Cheese, Radicchio Fennel and Orange Salad and Pomegranate Balsamic Vinegar 16,8 (GF)
- "Cotechino" Typical boild salami with radicchio, Potato purée, Green Parsley and Anchovi sauce on the side **Very Slurp!** 16,8 (GF) (V)

## FIRST COURSE

- Potato Gnocchi with Local Clams, Bottarga (dried fish eggs) and Lemon 21 **wonderful** (GF) (V)
- Crispy baked Lasagna with Scallops and Artichokes, on Artichokes cream 18,5 (V)
- Fresh Noodles with Dèlica Pumkin, local Radicchio and Grana Cheese 18,5
- "Radici e Fasoì" **Ancient Soup** of Borlotti Beans, 5 different winter Radicchio and 3 different vinegar 16,8 (GF) (V)
- "Bigoli" (like tick spaghetti) with grilled goose Ragout and stewed artichokes 18,5 (V)

## MAIN COURSE

- Baked Sea Bass fillet with Artichokes and Potatoes 28 (GF) (V)
- Roast Octopus Tentacles, Potatoes, Burrata cream and Olives 27 (GF)
- Very Traditional** Black Cuttlefish with baked Polenta 23,5 (GF) (V)
- Salt Cod with Brased Vegetables **Our Special Recipe** 24,8
- Chef's Aubergine Gratin 19,8 (GF)
- Local Rabbit leg "Mamma Giuliana Style" with Porcini Mushrooms, Potato cream and Potato Flan 28 (GF) (V)



NERODISEPPIA  
*Bistro' d'Autore*

# MENÙ D'AUTORE

dedicated to the Exhibition "Mare dentro" by Francesca Piccinni

From 5 February to 1<sup>st</sup> April 2026



Home-Made Spinach and Beetroot Gnocchi, with Octopus  
and yellow Tomatoes Sea Water and Seaweed 



Triptych of roasted Scallops, Artichoke purée  
and fried Artichokes 



Ladyfingers, Macaroons and Paduan Zabaglione

euro 46