



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  



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

FIRST COURSE

- Potato Gnocchi with Local Clams, Bottarga (dried fish eggs) and Lemon 21 **wonderful**  
- Crispy baked Lasagna with Scallops and Artichokes, on Artichokes cream 18,5 
- 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  
- "Bigoli" (like tick spaghetti) with grilled goose Ragout and stewed artichokes 18,5 

MAIN COURSE

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



NERODISEPPIA
Bistro' d'Autore

MENÙ D'AUTORE

dedicated to the Exhibition "Mare dentro" by Francesca Piccinni

From 5 February to 1st 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