


ANTIPASTI

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

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

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

Baccalà Mantecato come una volta in fagottino di pasta fillo, Crema di Piselli e Patate, Pomodori Confit e Germogli di Piselli 16,8 

Formaggetta di capra in panure di pistacchi e albicocche, carpaccio di Pomodoro e Misticanza 16,8 

Zuppetta fredda ai 5 Pomodori, vele di pane Carasau, battuto di olive Leccino ed erbe aromatiche fresche 15,8 

Tartara di Fassona Piemontese e Pinzimonio estivo 17,8  

PRIMI PIATTI

Gnocchetti di Patate con Vongole Adriatiche, Tartufo e Limone 23 **spe-tta-co-la-ri** 

Lasagnetta croccante con Seppioline e Piselli su passatina di Piselli 18,5 

Paccheri dorati di pasta fresca di semola allo Zafferano, mantecato al nostro burro di mandorla, e Mandorle tostate 18,5 

Mezzelune ripiene di pomodoro e mozzarella, con Ragù dell'Orto 18,5

SECONDI PIATTI

Gratinato Mare e Orto. Capesante, Calamari, Gamberoni e Verdure di stagione in leggera panatura al Timo e Limone 28

Filetto di Ricciola al forno con Patate, Pomodori Confit e Olive 28  

Seppioline al Nero di Seppia su quadrotto di Polenta al Forno 23,8  

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 

Tagliata di Scottona razza Limousine con Insalata sfiziosa di Zucchine e Pomodori confit 28  



NERODISEPPIA
Bistrot d'Autore

MENÙ D'AUTORE

dedicato all'esposizione "Forma e Colore" di Jone Suardi

Dal 2 aprile al 3 Giugno 2026



Crocante di Riso, sottilissimi Focchi di Tonno affumicato, Bufalina e tutti i Colori della Primavera 🌸












Calamari arrostiti, Hummus di Ceci e Carote lievemente fumé, Verdure disidratate 🌿 🥗






Fragili dolcezze, Crema Chantilly e Tartufini di Frutta essiccata

euro 46







STARTERS

- Raw Shrimp, Baby Tomatoes, Crisp Bread and Local Extra Virgin Olive Oil 18,5 **THE BEST!** 
- 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, Peas and Potato Cream, Confit Tomatoes and Pea Shoots 16,8 
- Goat's Cheese in Pistachio and dried Apricot crust, on Tomato carpaccio and Green Salad 16,8 
- Cold Five Tomato Soup, Carasau Bread and fresh Aromatics Herbs 15,8 
- Beef Tartare with Crudités 17,8  

FIRST COURSE | PRIMI PIATTI

- Potato Gnocchi with Local Clams, Truffle and Lemon 23 **wonderful** 
- Crispy baked Lasagna with Cuttlefish and Peas, on Pea cream 18,5 
- Fresh Pasta with Saffron, Home-Made Almond Butter, and toasted Almond 18,5 
- Fresh pasta stuffed with Mozzarella Cheese and Tomato, with Garden Ragout 18,5

MAIN COURSE

- Seafood and Garden Gratin. Scallops, Prawns, Calamari and Vegetables gratin with Lemon and Aromatic Herbs 28
- Baked Amberjack fillet with Potatoes, Confit Tomatoes and Olives 28  
- Very Traditional** Black Cuttlefish with baked Polenta 23,8  
- Salt Cod with Brased Vegetables **Our Special Recipe** 24,8
- Chef's Aubergine Gratin 19,8 
- Sliced of Piedmontese Beef, with delicious Zucchini and Confit Tomato Salad 28  



NERODISEPPIA
Bistro' d'Autore

MENÙ D'AUTORE

Dedicated to Exhibition "Forma e Colore" by Jone Suardi

From 2 April to 3 June 2026



Crispy Rice, very thin smoked tuna, Buffalo mozzarella and spring colors 🌱



Roasted Calamari, Smoked chickpea and Carrot Hummus, dehydrated Vegetables 🌱 🍷



Sweet wafers, Chantilly cream and dried Fruit Truffles

euro 46