NERODISEPPIA
Bistro' d'Autore

ANTIPASTI

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

Paté di Polpo, Giardino di verdure, Olive Leccino e Arancia 17,8

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

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

Baccalà Mantecato come una volta in cestino di polenta Biancoperla e nostri sott'olio ad accompagnare 16,8

Uovo soufflé, Tartufo e fonduta di Grana Padano 24 mesi 18,5

Fornelletto con Funghi di bosco, Erborinato cremoso e filante, crostini 16,8

Cestino di Polenta Biancoperla, Ragù di Cinghiale allo stato brado e Finferli 16,8

Millefoglie di Zucca Délica e Patate, crema di zucca al rosmarino e petali di Ricotta affumicata 16,8

PRIMI PIATTI

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

Lasagnetta croccante con Baccalà e Finferli su passatina di patate al rosmarino 18,5

Tagliolini di pasta fresca con Acciughe del Cantabrico, Burro affumicato, briciole di Taralli e chilly di peperoncino 18,5

Lasagnetta con Finferli al burro di montagna, su fonduta di Grana Padano 24 mesi 18,5

Pappardelle all'uovo con Ragù di coscia e lombata di cinghiale allo stato brado e Grana 18,5

SECONDI PIATTI

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

Coda di Rospo al forno con Patate, Pomodori Confit e Olive 28

Seppioline al NerodiSeppia 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

Preparato senza glutine

Preparato senza latte e derivati

MENÙ D'AUTORE

dedicato all'esposizione **"Metamorfosi cromatica: dall'istinto all'icona"** di **Stefania Rasa**

Dal 12 Novembre al 20 Gennaio 2027



Gnocchetti di patate, Mazzancolle nostrane, Salicornia, Pomodoro semi dry, sale affumicato alle alghe

[1, 2, 3, 4, 14]



Calamaro Cacciarolo, Totanetti e Seppioline "Scarpetta" dell'Adriatico brasati, insalata sfiziosa di Radicchio Tardivo, Finocchio, Arancia, Melograno e vele di Carasau nero

[1, 2, 4, 10, 14]



Salame al Cioccolato con croccante di frutta secca, Mandorle salate e Mousse al caramello

[1, 3, 5, 7, 8, 11]

euro 48

NERO di SEPPIA
Bistro' d'Autore

STARTERS

Raw Shrimp, Baby Tomatoes, Crisp Bread and Local Extra Virgin Olive Oil 18,5 **THE BEST!**

Octopus paté, raw Vegetables, Leccino Olives and Orange 17,8

Baked Scallops **It's obligatory to mop up with Bread!** 16,8

Very Tipical Sweet-and-Sour Sardines and Home-Made Vegetable pickled in oil 15,8

Traditional Purée of Dried Cod, Polenta Biancoperla, Home-Made Vegetable pickled in oil a part 16,8

Soufflé Egg, Truffle and Grana Padano Cheese 24 Month fondue 17,8

Wild mushrooms, creamy melted blue cheese & toasted crostini, served in a terracotta pot 16,8

Biancoperla polenta basket, wild boar ragù & chanterelle mushrooms 16,8

Layered Delica pumpkin & potato, rosemary pumpkin cream & smoked ricotta petals 16,8

FIRST COURSE

Potato Gnocchi with Local Clams, Truffle and Lemon 23 **wonderful**

Crispy baked Lasagna with Codfish and Chanterelle mushrooms, on potato cream 18,5

Fresh Tagliolini with Cantabrian anchovies, smoked mountain butter, taralli crumbs & chilli 18,5

Baked lasagna with mountain-butter chanterelle mushrooms on 24-month-aged Grana Padano fondue 18,5

Fresh Egg Pappardelle with wild boar leg & loin ragù and Grana Padano 18,5

MAIN COURSE

Seafood and Garden Gratin. Scallops, Prawns, Calamari and Vegetables gratin with Lemon and Aromatic Herbs 28

Baked Monkfish with Potatoes, Confit Tomatoes and Olives 28

Very Traditional Black Cuttlefish with baked Polenta 23,8

Our exclusive recipe of stewed Cod Fish with braised Vegetable 24,8

Chef's Aubergine Gratin 19,8

Sliced of Piedmontese Beef, with delicious Zucchini and Confit Tomato Salad 28

Gluten-Free prepared Prepared without milk and dairy products

MENÙ D'AUTORE

Dedicated to the Exhibition **"Metamorfosi cromatica: dall'istinto all'icona"** by **Stefania Rasa**

From 12 November to 20 January 2027



Potato Gnocchi with local Prawns, Samphire, semi-dry Tomato, smoked seaweed salt

[1, 2, 3, 4, 14]



Braised Local Squid and very small local Cuttlefish, delightful salad with local "Tardivo" Radicchio, Fennel, Orange, Pomegranade and Black Carasau Bread

[1, 2, 4, 10, 14]



Chocolate salami with Crunchy Nuts, Salted Almonds and Caramel Mousse

[1, 3, 5, 7, 8, 11]

euro 48