



il MENU



Le portate fredde

Piccola degustazione di formaggi

€ 10,00

pecorino al pistacchio, noci di grana,
gorgonzola, pecorino sardo,
mozzarellina,
miele e mostarda

La degustazione di salumi e dei formaggi

€ 12,00

pecorino al pistacchio, caponatina,
parmigiana, mozzarellina
grana padano, prosciutto crudo,
salame crespone, bresaola
con rucola e grana

La degustazione top

€ 14,00

pecorino al pistacchio, caponatina,
parmigiana, mozzarellina
grana padano, insalatina di seppia,
piovra con pomodorino, salmone
marinato all'arancia, alici marinate



I salumi e gli insaccati

I salumi e gli insaccati

€ 14,00

prosciutto crudo e cotto, bresaola della valtellina, coppa piacentina, salame nostrano, salsiccia, lardo di Arnad, pancetta

Prosciutto crudo 18 mesi

€ 9,00

Prosciutto cotto artigianale

€ 8,00

Bresaola con rucola e grana

€ 10,00

Lardo di Arnad

€ 8,00

Pancetta steccata

€ 7,00



**La degustazione golosa
con i nostri fritti**

€ 10,00

verdurine pastellate, mozzarelline,
olive ascolane

Patatine fritte

€ 4,00

Le crudità di verdure

Le Insalatone

Insalata San Gerardino

€ 6,00

pomodorini, lattuga, rucola e carote,
mozzarella di bufala

Insalata Noble Restaurant

€ 6,00

frutta e verdure crude

Insalata Noble Bistrot

€ 6,00

verdure crude, seppia al vapore,
salmone marinato



Le focacce

Focaccia Enzo's

€ 4,00

Sale Himalaya, olio extra vergine oliva,
rosmarino

Focaccia Sasa's

€ 7,00

Pomodorino di Pachino,
rucola e prosciutto crudo

Focaccia Nella's

€ 6,00

Sale Himalaya, olio extra vergine
d'oliva, lardo d'Arnad

Le camicie

Camicia Luca's

€ 7,00

Pan pizza, pomodorino, bufala,
origano, basilico, prosciutto crudo

Camicia Fofò's

€ 7,00

Pan pizza, pomodorino,
verdure grigliate, mozzarella

Camicia Danilo's

€ 8,00

Pan pizza, pomodorino, melanzane
fritte, ricotta salata, basilico



Le pizze

Pizza Clement's

€ 7,00

Pomodorino, fior di latte,
olio extra vergine d'oliva,
origano, basilico

Pizza Omar's

€ 7,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane,
ricotta salata, basilico

Pizza Stefano's

€ 7,00

Fior di latte, pomodorino, rucola,
grana padano

Pizza Monica's

€ 8,00

Pomodoro, mozzarella, scamorza,
zola, grana padano

Pizza Gregori's

€ 8,00

Pomodoro, mozzarella, zucchine,
melanzane, peperoni



Pizza Walter's

€ 8,00

Pomodoro, mozzarella, basilico,
prosciutto cotto

Pizza Moreno's

€ 8,00

Pomodoro, mozzarella, basilico,
salsiccia, melanzane, grana padano

Pizza Giulio's

€ 9,00

Pomodoro, basilico, cozze e vongole

Pizza Noble's

€ 15,00

Mozzarella, uovo, tartufo scorzone



Le Pizze speciali

Pizza ai tre gusti di terra

€ 15,00

Mozzarella, uovo,

tartufo scorzone,

pomodorino,

basilico,

caponatina e grana padano

Pizza Emanuela's

€ 15,00

Piovra, pomodorino,

seppia,

salmone marinato



I classici da compagnia

**Carpaccio di carne salata
con verdure di campo,
grana padano
e vinegrette all'arancia**
€ 15,00

Prosciutto crudo e melone
€ 9,00

La tartare di filetto di scottona 120 gr.
€ 12,00

L'insalata di seppia* e arancia
€ 11,00

**Polpo* con insalatina di patate,
pomodorini e basilico**
€ 11,00

Impepata di cozze
€ 9,00

L'antipasto dello chef
degustazione di salumi e formaggi,
la caponata alla siciliana, parmigiana
di melanzana, sformatino di zucchine,
verdure marinate
€ 10,00

* A seconda delle stagioni, alcuni ingredienti potrebbero essere congelati



il
vino



Spumanti

FRANCIACORTA

Quadra

Franciacorta Cuvee Marzaghetta docg

chardonnay (75%), pinot bianco (15%),

pinot nero (10%) -12,5%vol

€ 5,00

METODO CHARMAT

Deseo

Prosecco Spumante Extra Dry

pinot prosecco 12,5%vol

€ 3,00

CHAMPAGNE

Ayala

Brut Majeur

pinot nero (35%), chardonnay (35%),

pinot meunier (30%), 12%vol

€ 7,00

Rosati

Poderi Castorani - Abruzzo

Cerasuolo Costa Delle Plaie

cabernet, merlot, syrah 12%vol

€ 3,00

- I BIANCHI -

Alto Adige

Produttori di Cortaccia

Muller Thurgau doc 2009

incrocio del Riesling Renano

con il Sylvaner verde 13% vol

€ 3,00

Gewurztraminer doc 2009

gewurztraminer 13% vol

€ 3,50



Toscana

Fertuna

Plato igt 2009

Sangiovese, cabernet sauvignon 13%vol € 3,00

Sicilia

Baglio di Pianetto

Insolia igt 2009

Insolia 13,5%vol € 3,00

Sardegna

Argiolas

Costamolino doc 2009

Vermentino 13,5%vol € 3,00

- I ROSSI -

Trentino Alto Adige

Cantina Produttori Cortaccia

Pinot Nero doc 2009

Pinot nero 13%vol € 3,00

Toscana

Tenuta fertuna

Plato igt 2008

Sangiovese, cabernet sauvignon 13%vol € 3,00

Lodai igt 20006

Sangiovese, cabernet, merlot 13,5%vol € 4,00



Toscana

Tenuta San Guido Bolgheri

Le Difese igt 2008

Sangiovese(75%),

cabernet sauvignon (25%) 13,5%vol

€ 5,00

Sicilia

Baglio di Pianetto

Syrah igt 2008

Syrah, 13%vol

€ 3,00

Baglio di Pianetto

Nero d'Avola igt 2008

Nero d'avola, merlot, 13%vol

€ 3,00

Baglio di Pianetto

Ahymer igt 2008

Syrah, merlot, 13%vol

€ 3,00



Servizio bar

Acqua naturale Panna 50 cl	€ 2,00
Acqua minerale S.Pellegrino 50 cl	€ 2,00
Bibita in lattina 33 cl	€ 3.50
Birra alla spina 40 cl	€ 3.50
Long drink base rum, vodka, gin	€ 6.00
Amari e liquori Italiani	€ 3.50
Distillati Italiani	€ 4.00
Distillati Italiani monovitigno	€ 4.00
Distillati Italiani "Poli & Friends"	€ 6.00
Distillati e liquori Esteri 3 Anni	€ 4.50
Distillati 5 Anni	€ 5.50
Distillati 8 Anni	€ 7.50
Distillati Oltre 8 anni	€ 12.00
Caffè	€ 1.50
Caffè corretto	€ 3.00
Decaffeinato	€ 2.50
Caffè d'orzo	€ 2.50

*Per distillati, liquori e prodotti non indicati in
carta chiedere preventivamente il prezzo*