



## **Il Noble restaurant & Bistrot**

“Notare il sorriso e la soddisfazione dei nostri Ospiti ci rende felici” *Salvatore Butticè*

Il Noble restaurant & bistrot raggiunge la sua terza stagione .

In questi tre anni abbiamo servito circa 47.000 ospiti raggiungendo un grado di soddisfazione pari al 92,4 % e un grado di fidelizzazione pari al 89,2%.

La nostra cucina si ispira ai dettami della dieta mediterranea dando centralità agli ortaggi e alle carni e dal 2011 con l'apertura del Bistrot & pizza abbiamo voluto dedicare una delle nostre sale ad un concetto identitario della tradizione gastronomica italiana , ossia la pizza unito ad una ristorazione low cost.

I Nostri principi organizzativi perseguono “ la massima soddisfazione dell'ospite” che per noi diventa sintesi esaustiva e sinonimo di qualità.

La soddisfazione del nostro ospite la raggiungiamo quando è soddisfatto secondo i seguenti aspetti:

- a) Igienico-sanitario
- b) Nutrizionale
- c) edonistico

Le proposte enogastronomiche che offriamo nella location più esclusiva di Monza si ispirano ai seguenti principi teorici:

- a) Semplicità
- b) Ricercatezza
- c) Risparmio
- d) pregevolezza.

La nostra cucina tratta e manipola alimenti di diversa natura, dalla melanzana al tartufo bianco , dalla trippa al foie gras, dal prosciutto crudo di Parma alla pizza lievitata per 36 ore con presenza residuale di lieviti artificiali, dallo chatoubriand agli spaghetti di Gragnano col pomodorino e le foglie di basilico. La cucina per noi è un laboratorio ludico che ogni giorno ricorda la cucina della Nostra nonna , che spesso e volentieri si fissava su un ingrediente : l'amore per ciò che preparava.

Le tipologie di servizio dalle quali i nostri ospiti possono scegliere sono diverse ed articolate, dalle tradizionali formule di servizio alle più innovative quali il free-flow.

Il pane e i dessert sono di nostra produzione

### **Selezione di salumi e insaccati**

Prosciutto di Parma minimo 14 mesi con pane croccante all'olio extra vergine d'oliva

Prosciutto crudo col carpaccio di ananas

La Breasaola con gelatina di citronette e gocce di riduzione di vino

### **L'antipasto del viaggio tra i sapori:**

degustazione di salumi e formaggi, lo sformato di ortaggio di stagione, la caponata alla siciliana e l'involtino di melanzana alla parmigiana.

### **Le carni crude**

La tartare di filetto di scottona 150 gr.

Carpaccio di scottona marinato, adagiato sul soncino e insaporito con vele di grana padano e spicchi d'arancia pelata a vivo

### **Gli inizi dietetici**

Le verdure fresche marinate in olio extra vergine d'oliva

Il gran fritto<sup>1</sup> di verdure, le nostre frittiture vengono fatte solo in olio di semi di arachidi

### **La nostra camicia**

Pane caldo farcito con sarde salate, vele di pecorino e origano e pomodorino crudo schiacciato come lo mangiavano nel '900 i contadini siciliani

### **L'inizio di mare<sup>2</sup>**

Insalata di piovra bollita accompagnata da patate al naturale e pomodorini

La seppia con sedano crudo e arancia condita con citronette

I nostri marinati: il salmone, le alici e pesce spada

Degustazione di mare: in unica portata degustazione di tutte le specialità di mare con la chicca del gambero e salsa al rhum

### **Il Mare caldo**

Impepata di cozze alla moda napoletana

---

<sup>1</sup> Le verdure possono anche essere acquistate fresche e surgelate da noi, oppure acquistate all'origine direttamente surgelate

<sup>2</sup> Gli ingredienti utilizzati nelle portate di mare sono acquistate sia fresche sia surgelate, anche nell'acquisto di ingredienti freschi al fine di inibire gli effetti dell'anisakis sono portati a - 18 °C.

### **Gratinate**

La crespella<sup>3</sup> maison , dalla scuola francese apparecchio di uova fresche, latte e farina rassodato in padella e farcita secondo umore

### **Le minestre saltate**

Le pennette di Gragnano alla norma nella versione tradizionale con il S.Marzano ridotto , il basilico e le melanzane polverate con scaglie di ricotta salata affumicata

Paccheri di Gragnano al pesto di pistacchio, ricetta ideata da noi, e straccetti di filetto

Gli spaghetti di Gragnano trafiletti in bronzo alla carbonara rivisitata dallo chef , guanciale , uova fresche e julienne di zucchine

Gli spaghetti di Gragnano trafiletti in bronzo al pomodorino e basilico , per una rappresentazione classica della cultura gastronomica italiana

**I risotti** , in rappresentazione del territorio e della sua tradizione

Il carnaroli alla milanese, ovvero il risotto dei ricchi

Il carnaroli alla moda povera monzese sfumato col vino rosso e mantecato col grana e la luganega

### **Le minestre brodose**

La zuppa di verdure<sup>4</sup> su pane raffermo

### **Pesce**

Spaghetti di Gragnano trafiletti in bronzo vongole e bottarga di muggine

Spaghetti di Gragnano trafiletti in bronzo ai crostacei<sup>5</sup> e pomodorini

Paccheri di Gragnano alla norma di mare

Gnocchi di patate cozze, pomodorini e scamorzina in versione leggermente piccante

---

<sup>3</sup> Sono di nostra produzione artigianale e conservate a – 18 ° C.

<sup>4</sup> Le verdure possono anche essere acquistate fresche e surgelate da noi, oppure acquistate all'origine direttamente surgelate

<sup>5</sup> I crostacei sono acquistati surgelati all'origine, se freschi viene comunicato dal Vostro operatore



## **I secondi di Carne<sup>6</sup>**

La cottura alla griglia con pietra lavica

Il gran piatto di pietra: assaggi di carne bianca , rossa e salsiccia

Lo chateaubriand maison 450 gr. (min per due)

Fiorentina di scottona nazionale

Costata di scottona nazionale

Entrecote alla griglia

Porceddu<sup>7</sup> alla moda sarda

### **La cottura al salto**

Il piatto auto composto: il filetto o il controfiletto di scottona cucinato al salto e personalizzato

Tagliata di quarto posteriore con rucola e grana

### **Il Pesce**

Filetto di pesce bianco arrostito in padella senza grassi

Il filetto di pesce bianco in guazzetto con guarnizione di cozze e vongole

Grigliata mista di mare

Frittura mista di mare<sup>8</sup>

### **Gli ortaggi<sup>9</sup>**

Ortaggi del giorno nature

Le insalata composte

Insalata di frutta ( arancia, ananas,mela,pera)

Insalata Mimosa ( patate,fagiolini,sedano e uova sode)

Insalata Noble ( valeriana,rucola, pomodorino,mozzarella di Bufala)

---

<sup>6</sup> La carne rossa servita ha una frollatura media di 40 giorni, su espressa richiesta possiamo servire carni con frollature superiori. La carne rossa servita è scottona nazionale siamo in grado di servire anche tagli di razze autoctone italiane quali la chianina o il fassone piemontese su richiesta.

<sup>7</sup> Il maialetto è acquistato all'origine surgelato

<sup>8</sup> Gli ingredienti utilizzati sono acquistate sia fresche sia surgelate , anche nell'acquisto di ingredienti freschi al fine di inibire gli effetti dell'anasakis sono portati a - 18 °C.

<sup>9</sup> Gli ingredienti utilizzati sono acquistate sia fresche sia surgelate , anche nell'acquisto di ingredienti freschi può essere prevista la conservazione a temperatura negativa