

NUMERONOVE

KITCHEN

MENU

CUCINA

STARTERS

ANTIPASTI

	EURO
PATA NEGRA – JAMÒN DE BELLOTA 100% IBERICO CINCO JOTAS 5J – JABUGO 1879 TYPICAL SPANISH RAW HAM WITH TOASTED BREAD	30,00
CARPACCIO DI GAMBERI FRESCHI DI SICILIA CON BURRATA E ARANCIA RED PRAWNS CARPACCIO OF SICILY WITH BURRATA CHEESE AND ORANGE	22,00
CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO FRESCO E BASILICO CAPRESE WITH BUFFALO MOZZARELLA, FRESH TOMATO AND BASIL	15,00
TORTINO DI BIETOLE E PATATE CON SALSA AL GORGONZOLA CHARD AND POTATO PIE WITH GORGONZOLA SAUCE	14,00
FLAN DI ZUCCHINE E RICOTTA CON VELLUTATA DI ZUCCA ZUCCHINI AND RICOTTA CHEESE FLAN WITH PUMPKIN VELOUTÉ	14,00
VITELLO TONNATO MAGATELLO VEAL IN TUNA SAUCE MAGATELLO	20,00
POLPO ALLA GRIGLIA CON TORTINO DI PATATE GRILLED OCTOPUS WITH POTATO PIE	22,00
ALICI CROCCANTI CON CREMA DI FAGIOLINI CRISPY ANCHOVIES WITH GREEN BEAN PUREE	16,00
COZZE ALLA TARANTINA O IMPETATA DI COZZE SERVITA IN PADELLA CON CROSTINI DI PANE TARANTINE MUSSELS OR MUSSEL IMPETATA SERVED IN A FRYING PAN WITH BREAD CROUTONS	25,00

SALADS

INSALATE

INSALATA VERDE GREEN SALAD	8,00
INSALATA MISTA MIXED SALAD	10,00
INSALATA DI SPINACI FRESCHI, PERA, GRANA E BACON CROCCANTE SALAD OF FRESH SPINACH, PEAR, PARMESAN AND CRISPY BACON	15,00
INSALATA GRECA CON FETA, CIPOLLA ROSSA, POMODORI, OLIVE E CETRIOLI GREEK SALAD WITH FETA, RED ONION, TOMATO, OLIVES AND CUCUMBERS	16,00
INSALATA DI MELONE CON PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA, RUCOLA E MELOGRANO MELON SALAD WITH PROSCIUTTO, MOZZARELLA, RUCOLA AND POMEGRANATE	18,00

SOME FRESH FOOD HAS UNDERGONE A TEMPERATURE REDUCTION, ACCORDING TO THE PROVISIONS OF LAW CE 852/04 (HACCP MANUAL).
SOME RAW MATERIALS HAVE BEEN FROZEN, ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY.
YOU CAN ASK THE STAFF TO CONSULT THE SPECIFIC DOCUMENTS, IN ORDER TO REACH ANY INFORMATION ABOUT MATTERS AND ALLERGENS.

NUMERONOVE

KITCHEN

MENU

CUCINA

FIRST COURSES

PRIMI

	EURO
TAGLIOLINI FRESCHI ALLE VONGOLE VERACI FRESH PASTA - TAGLIOLINI WITH CLAMS	25,00
SPAGHETTI ALLA BOTTARGA DI MUGGINE, GAMBERI E POMODORINI DATTERINI PASTA DI GRAGNANO - SPAGHETTI WITH MULLET ROE, PRAWNS AND CHERRY TOMATOES	28,00
SPAGHETTI ALLA SORRENTINA CON POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA PASTA DI GRAGNANO - SPAGHETTI ALLA SORRENTINA WITH TOMATO AND BUFFALO MOZZARELLA	18,00
GNOCCHI DI PATATE CON ACCIUGHE, OLIVE, POMODORINI E CAPPERI FRESH PASTA - POTATO GNOCCHI WITH ANCHOVIES, OLIVES, TOMATOES AND CAPERS	20,00
PACCHERI CON MELANZANE, PESCE SPADA, PINOLI E POMODORINI FRESCHI FRESH PASTA - EGGPLANT PACCHERI, SWORDFISH, PINE NUTS AND FRESH TOMATOES	24,00
RISOTTO CON BURRATA E TARTARE DI GAMBERI RISO ACQUERELLO - RISOTTO WITH BURRATA CHEESE AND PRAWN TARTARE	28,00
RISOTTO CON ASPARAGI E TARTARE DI SALMONE RISO ACQUERELLO - RISOTTO WITH ASPARAGUS AND SALMON TARTARE	26,00
RISOTTO AL PESCE PERSICO RISO ACQUERELLO - RISOTTO WITH PERCH FISH	28,00

SIDES

CONTORNI

PATATE AL FORNO BAKED POTATOES	7,00
VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE GRILLED VEGETABLES	10,00

SOME FRESH FOOD HAS UNDERGONE A TEMPERATURE REDUCTION, ACCORDING TO THE PROVISIONS OF LAW CE 852/04 (HACCP MANUAL).

SOME RAW MATERIALS HAVE BEEN FROZEN, ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY.

YOU CAN ASK THE STAFF TO CONSULT THE SPECIFIC DOCUMENTS, IN ORDER TO REACH ANY INFORMATION ABOUT MATTERS AND ALLERGENS.

NUMERONOVE

KITCHEN

MENU

CUCINA

MAIN COURSES (MEAT)

SECONDI DI CARNE

	EURO
FILETTO DI MANZO GLASSATO AL VIN SANTO CON VERDURE DI STAGIONE SALTATE VIN SANTO GLAZED BEEF TENDERLOIN WITH SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES [250 GR CIRCA]	32,00
COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA BIRRA CON PURÈ DI PATATE E CIPOLLE CARAMELLATE BEER-BATTERED LAMB CHOPS WITH MASHED POTATOES AND CARAMELIZED ONIONS	24,00
CESTINO DI INSALATA CON BOCCONCINI DI POLLO SPADELLATO MIXED SALAD WITH CHICKEN STRIPES AND ROSEMARY	20,00
GRAN COSTATA DI MANZO CON VERDURE E PATATE [2 PERSONE] GRAND RIB OF BEEF WITH VEGETABLES AND POTATOES [1 KG/ 1.5 KG CIRCA]	80,00/100,00
ORECCHIA DI ELEFANTE SERVITA CON PATATE AL FORNO O VESTITA CON RUCOLA E POMODORI VEAL CUTLET SERVED WITH BAKED POTATOES OR DRESSED WITH ARUGULA AND TOMATOES	34,00
FILETTINI DI MAIALE CON PATATE AL FORNO E SALSA DI MIRTILLI PORK TENDERLOINS WITH BAKED POTATOES AND CRANBERRY SAUCE	24,00
TARTARE DI MANZO TAGLIATA AL COLTELLO ED AL NATURALE CONDIMENTI A PARTE BEEF TARTARE CUT WITH A KNIFE AND NATURAL - CONDIMENTS ON THE SIDE [220 GR CIRCA]	29,00

MAIN COURSES (FISH)

SECONDI DI PESCE

FILETTO DI ORATA ALLO ZAFFERANO E PURÈ AL BASILICO FILLET OF SEA BREAM WITH SAFFRON AND BASIL PUREE	26,00
TRANCIO DI SALMONE AL PEPE ROSA CON CREMA DI PATATE E BROCCOLI PINK PEPPER SALMON STEAK WITH CREAMED POTATOES AND BROCCOLI	25,00
TAGLIATA DI TONNO AL PISTACCHIO E CAVOLO ROSSO TUNA TAGLIATA WITH PISTACHIO AND RED CABBAGE	28,00
FILETTO DI BACCALÀ CON CREMA DI GRISSINI E POMODORINI SECCHI COD FILLET WITH CREAM OF BREADSTICKS AND SUN-DRIED TOMATOES	25,00

SOME FRESH FOOD HAS UNDERGONE A TEMPERATURE REDUCTION, ACCORDING TO THE PROVISIONS OF LAW CE 852/04 (HACCP MANUAL).

SOME RAW MATERIALS HAVE BEEN FROZEN, ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY.

YOU CAN ASK THE STAFF TO CONSULT THE SPECIFIC DOCUMENTS, IN ORDER TO REACH ANY INFORMATION ABOUT MATTERS AND ALLERGENS.

NUMERONOVE

KITCHEN

MENU

CUCINA

DESSERTS

DOLCI

	EURO
BICCHIERINI DI MOUSSE ALLA MENTA E SCAGLIE DI CIOCCOLATO SMALL GLASSES OF MINT MOUSSE AND CHOCOLATE CHIPS	9,00
SEMIFREDDO AL MASCARPONE CON CREMA DI CAFFÈ MASCARPONE PARFAIT WITH COFFEE CREAM	8,00
STRUDEL DI MIELE CON SALSA INGLESE HONEY STRUDEL WITH ENGLISH SAUCE	9,00
CHEESECAKE DI YOGURT ALLE FRAGOLE E PANNA STRAWBERRY YOGURT AND CREAM CHEESECAKE	10,00
TIRAMISÙ	10,00
TORTA ALLE MANDORLE E ARANCIA CALDA SERVITO CON GELATO ALLA VANIGLIA HOT ALMOND AND ORANGE CAKE SERVED WITH VANILLA ICE CREAM	9,00
TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO FONDENTE "AMEDEI" – TOSCANO BLACK 70% CON GELATO ALLA VANIGLIA DARK CHOCOLATE CAKE – AMEDEI – TOSCANO BLACK 70% - AND VANILLA ICE CREAM	10,00

DESSERTS WINES

VINI DA DOLCI

	EURO
ZIBIBBO "SICILIA" VINO LIQUOROSO [GLASS]	7,00
PASSITO LIQUOROSO "PANTELLERIA" [GLASS]	7,00
TORCOLATO 2009 "MACULAN" [375 ML]	35,00
BEN RYÉ 2012 PASSITO DI PANTELLERIA "DONNAFUGATA" [375ML]	55,00

COPERTO - COVER CHARGE 3,00 €

SOME FRESH FOOD HAS UNDERGONE A TEMPERATURE REDUCTION, ACCORDING TO THE PROVISIONS OF LAW CE 852/04 (HACCP MANUAL).
SOME RAW MATERIALS HAVE BEEN FROZEN, ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY.
YOU CAN ASK THE STAFF TO CONSULT THE SPECIFIC DOCUMENTS, IN ORDER TO REACH ANY INFORMATION ABOUT MATTERS AND ALLERGENS.