



CARTA NOMADA / MENÚ DEGUSTACIÓN

Basada en el concepto "fresco, local y casero"

Asesoramiento al consumidor

Si tiene cualquier duda sobre alergias o intolerancias, por favor, consulte con un miembro de nuestro equipo antes de pedir su comida. Le informamos que el consumo de productos crudos o medio crudos de animal, marisco, aves o huevos pueden incrementar la posibilidad de enfermedad transmitida por alimentos. Aconsejamos a mujeres embarazadas, niños menores de 15 años y personas con condición específica, de evitar el consumo de productos crudos o medio crudos de animales.

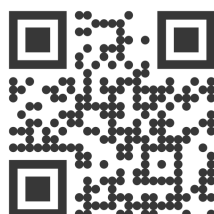
NOMADA MENU / TASTING MENU

Inspired by the concept "fresh, local and homemade"

Customer information

If you have any concerns regarding food allergies or intolerance, please speak to a member of our team before placing your order. We wish to inform you that the consumption of raw or undercooked animal, seafood, poultry or egg products may increase your chance of foodborne illness. Also, because of the increased risk involved, we strongly advise that pregnant women, infants, children under the age of 15 and individuals with specific health conditions avoid eating raw or undercooked animal products.

Alérgenos Allergens





PASSEGGIATA IN COLLINA

55 € por persona

Aperitivo

Aperitivo
Amuse Bouche

Tartare di Manzo

Tartare de Rib Eye Madurado
Tartare of Matured Rib Eye

Tagliolino

Pasta Tagliolino con Trufa de Invierno
Tagliolino Pasta with Winter Truffle

Guancia di Vitellone

Carrillera de Ternera Rosada
Pink Ox Cheek

Bonet

Bonet Piamontés
Piedmont Bonet

Piccola Pasticceria

Pequeña Pastelería
Petits Fours

Si tiene cualquier duda sobre alergias o intolerancias, por favor consulte con un miembro de nuestro equipo antes de pedir su comida

If you have any concerns regarding food allergies or intolerances, please speak to a member of our team before placing your order



PROFUMO DI MARE

60 € por persona

Aperitivo

Aperitivo
Amuse Bouche

Storione

Esturión de Granada
Sturgeon from Granada

Risotto

Risotto Negro de Arroz Carnaroli
Black Carnaroli Rice Risotto

Di Mare

Rape, Gamba Roja, Mejillón y Frutos de Mar
Monkfish, Red Prawn, Mussel and Fresh Seafood

Tatin di Zucca

Tatín de Calabaza
Pumpkin Tarte Tatin

Piccola Pasticceria

Pequeña Pastelería
Petits Fours

Si tiene cualquier duda sobre alergias o intolerancias, por favor consulte con un miembro de nuestro equipo antes de pedir su comida

If you have any concerns regarding food allergies or intolerances, please speak to a member of our team before placing your order



ESSENZA

80 € por persona

Aperitivo Amuse Bouche

Masa Madre Sourdough

Pulpo Octopus

Esturión Sturgeon

Tagliolino Tagliolino

Sgroppino Sorbet

Terrina de Tierra Earth Terrine

Tortello Tortello

Risotto Milanese Milanese Risotto

Buey Ox Cheek

Aspettando il Dolce Pre Dessert

Zuppa Inglesa English Trifle

Pequeña Pastelería Petits Fours

Si tiene cualquier duda sobre alergias o intolerancias, por favor consulte con un miembro de nuestro equipo antes de pedir su comida

If you have any concerns regarding food allergies or intolerances, please speak to a member of our team before placing your order

ANTIPASTI

Tartare di Manzo 100g	25 €
Steak Tartare de Rib Eye Madurado en su Grasa con Pan Cristal y Yema Curada Steak Tartare of Matured Rib Eye with Crystal Bread and Cured Egg Yolk	
Manicotto Vegano	16 €
Pasta Vegana rellena de Ricotta de Soja y Espinacas, con Gel de Tomate Vegan Pasta filled with Soy Ricotta and Spinach, with Tomato Gel	
Storione	23 €
Esturión de Granada Ahumado en Caliente, Membrillo, Áspic de Pollo de Corral, Caviar y Brioche Hot Smoked Sturgeon from Granada, Quince, Free-range Chicken Aspic, Caviar and Brioche	
Pancetta di Maiale	16 €
Panceta de Cerdo Ibérico Marinada en Amaretto di Saronno, Calabaza y Shimeji Iberian Pork Belly Marinated in Amaretto di Saronno, Pumpkin and Shimeji	
Polpo	17 €
Pulpo, Nduja, Garbanzos y Hierbaluisa Octopus, Nduja, Chickpeas and Lemon Verbena	
Burrata IGP	19 €
Burrata IGP con Trufa de Invierno Burrata IGP with Winter Truffle	

I PIATTI PRINCIPALI

Risotto	22 €
Risotto Negro de Arroz Carnaroli El Segador de Pego con Pulpo Seco Tradicional Black Risotto of El Segador Carnaroli Rice from Pego with Traditional Dry Octopus	
Tortelli di Coda di Bue	24 €
Tortelli de Rabo de Toro en su Jugo, Salvia, Manzana y Leche de Rábano Picante Oxtail Tortelli Pasta served in Gravy with Sage, Apple and Horseradish Milk	
Stufato (V)	20 €
Estofado de Remolachas, Puerros y Nueces Beetroot, Leek and Nut Stew	
Tagliolino	23 €
Tagliolino con Trufa de Invierno Tagliolino with Winter Truffle	
Di Mare	29 €
Rape, Gamba Roja, Mejillón en Escabeche y Frutos de Mar Monkfish, Red Prawn, Pickled Mussel and Fresh Seafood	
Guancia di Vitellone	28 €
Carrillera de Ternera Rosada, Cebolla Roja Pochada con Anís Estrellado y Ciruela Fermentada Pink Ox Cheek, Confit Sweet Potato, Red Onion Poached in Star Anis and Fermented Plum	
CONTORNI	
Insalata	6 €
Ensalada Verde Green Salad	
Purè di Patate	7 €
Purè de Patatas con Mantequilla Ahumada de los Alpes Mashed Potatoes with Smoked Butter from the Alps	
Verdure dell'Orto	7 €
Verduras de la Huerta Garden Vegetables	
Fritte	6 €
Patatas Cocidas Tres Veces a las Hierbas y Sal picante Triple-cooked Potato Chunks with Herbs and spicy Salt	
Pane	3 €
Cesta de Panes Caseros Homemade Bread Basket	

PIZZA GOURMET

El tomate San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino, es una variedad cultivada del tomate Solanum lycopersicum. Su carne es menos ácida y por lo tanto mejor para la elaboración de salsas. Suele cultivarse en las laderas del Monte Vesuvio, en las denominadas viñas del San Marzano. Este tomate se desarrolla con un bajo contenido de glucosa y ácido.

The tomato San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino is a variety cultivated from the Solanum Lycopersicum tomato. Its flesh is less acid and so perfect for making sauces. These tomatoes are cultivated on the hillsides of Mount Vesuvius in the so-called San Marzano vineyards, which results in a tomato with low glucose and low acid content.

Arancia Orange 21 €

Base de Calabaza, Mozzarella Fiordilatte, Chalotas Confitadas, Queso Taleggio, Panceta y Gotas de Trufa Negra
Butternut Squash Base, Fiordilatte Mozzarella, Confit Shallots, Taleggio Cheese, Pancetta and Black Truffle Drops

Tricolor Tricolour 26 €

Mozzarella Fiordilatte, Oreja de Ibérico, Pimiento del Padrón, Salsa Brava, Jamón Joselito 5-J y All-i-Oli
Mozzarella Fiordilatte, Iberian Pork Ear, Padrón Pepper, Brava Sauce, Joselito 5-J Ham and All-i-Oli

Marrone Brown 23 €

Con Picadillo de Hongos de Temporada y Queso Azúl, terminada con Confit de Pato, Mi Cuit y Perlas de Pedro Ximénez
Duxelle of Seasonal Mushrooms and Blue Cheese, topped with Confit Duck Wings, Mi Cuit and Pedro Ximénez Pearls

Nera Black 27 €

Base de Tinta de Calamar y Tomate San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Tomate Seco, Gamba Roja Pochada, Mejillones, Calamares, Almejas, All-i-Oli y Bisque de Marisco
Squid Ink Base, Fiordilatte Mozzarella, Sundried Tomatoes, Poached Red Prawns, Mussels, Cuttlefish, Clams, All-i-Oli and Seafood Bisque

PIZZA TRADIZIONALE

Nuestras pizzas se elaboran con masa madre, resultando así mucho más digerible. Utilizamos una masa madre de 25 años, y una de 35 años, ambas cuidadas con mucho cariño.

Our pizzas are created from sourdough, which gives a more satisfying texture than traditional dough. We use two mother doughs (one of 25 years old, and the other of 35 years old) both of which have been nurtured with love over the years.

Fornarina 6 €

Base de Masa Tradicional, con Aceite de Romero
Traditional Sourdough Base with Rosemary-Infused Oil

Marinara 9 €

Salsa de Tomate San Marzano, Ajo Salvaje y AOVE
San Marzano Tomato Sauce, Garlic and Extra Virgin Olive Oil

Margherita 13 €

Salsa de Tomate San Marzano, Mozzarella de Búfala DOP y Hojas de Albahaca Fresca
San Marzano Tomato Sauce, Bufala Mozzarella DOP and Fresh Basil leaves

Napoli 14 €

Salsa de Tomate San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Orégano de Calabria, Anchoas y Olivas
San Marzano Tomato Sauce, Fiordilatte Mozzarella, Calabrian Oregano, Anchovies and Olives

Crudo e Bufala 21 €

Salsa de Tomate San Marzano, Mozzarella Búfala DOP y Jamón San Daniele
San Marzano Tomato Sauce, Bufala Mozzarella DOP and San Daniele Prosciutto

Diavola 16 €

Salsa de Tomate San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, 'Nduja de Calabria y Salami Picante
San Marzano Tomato Sauce, Fiordilatte Mozzarella, Calabrian 'Nduja and Spicy Salami

Vegetariana 14 €

Lonchas Finas de Tomate de la Huerta, Berenjena, Champiñones, Calabacín y Queso Provolone

Sliced Homegrown Tomatoes, Aubergines, Mushrooms, Courgettes and Provolone Cheese

Calzone 15 €

Salsa Tomate San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Jamón Cocido Italiano y Queso Provolone

San Marzano Tomato Sauce, Fiordilatte Mozzarella, Italian Ham and Provolone Cheese

La Capricciosa 16 €

Salsa Tomate San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Jamón Cocido, Setas, Aceitunas y Alcachofa

San Marzano Tomato Sauce, Fiordilatte Mozzarella, Ham, Mushrooms, Olives and Artichokes

Quattro Formaggi 16 €

Cuatro Quesos: Mozzarella Fiordilatte, Taleggio, Gorgonzola y Provolone

Four Cheeses: Fiordilatte Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola and Provolone

Tonno 18 €

Salsa Tomate San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Atún, Cebolla, Aceitunas, Orégano y Alcaparras.

San Marzano Tomato Sauce, Fiordilatte Mozzarella, Tuna, Onion, Olives, Oregano and Capers

DOLCI E FORMAGGI

"El postre tiene que ser espectacular, porque llega cuando el gourmet ya no tiene hambre"

"The dessert has to be spectacular, because it comes when the gourmet is no longer hungry"

- Grimod de La Reynière

Bonet 9 €

Bonet Piamontés
Piedmont Bonet

Strüdel 8 €

Strüdel de Manzana
Apple Strüdel

Zuppa Inglese 9 €

Zuppa Inglesa
English Trifle

Tatin di Zucca 7 €

Tatín de Calabaza
Pumpkin Tarte Tatin

Tiramisù (Quasi) Tradizionale 8 €

Tiramisù casi Tradicional, Queso Mascarpone, Yema
Pasteurizada, Galleta Savoiard, y Café Illy
Almost Traditional Tiramisu, Mascarpone Cheese, Pasteurized
Egg Yolk, Savoiard Biscuits and Illy Coffee

Selezione di Formaggi 11 €

Selección de Quesos Artesanos
Selection of Artisan Cheeses