NÖNA

BISTROT

Menù

Antipasti . *Starters*

Panzanella di mare
Burrata, pomodorini, sedano, cipolle, gamberi marinati, pane croccante, basilico — 1-2-7 — €15,00
Burrata, cherry tomatoes, celery, onions, marinated shrimp, crusty bread, basil

Melanzana arrosto, crema di parmigiano, pomodori confit, basilico e acqua di provola affumicata — 7 — €10,00
Roasted eggplant, Parmesan cream, confit tomatoes, basil, and smoked provola water

Tartare di tonno, mela verde, meringa al limone e olio al basilico — 4-6 — €19,00
Tuna tartare, green apple, lemon meringue and basil oil

Salmone agrumato — 4-6 — €16,00
Salmone affumicato, arancia, soia e olio evo
Smoked salmon, orange, soy sauce, and extra virgin olive oil

Sfizi e Vizi . *Whims and vices*

Tagliere di salumi e formaggi laziali — 1-7 — €22,00
Board of cured meats and cheeses from Lazio

Supplì romano — 1-3-7 — € 6,00
Roman-style rice croquette

Fiori di zucca con mozzarella e alici — 4-6 — € 5,00
Stuffed zucchini flowers with mozzarella and anchovies

Polpette di baccalà con salsa verde (prezzemolo, olio evo, acciughe, aceto) — 1-4-7 — €8,00
Salt cod meatballs with green sauce (parsley, extra virgin olive oil, anchovies, vinegar)

Primi . *First Courses*

Bottoni di burrata con crema di piselli, basilico, porro bruciato, fonduta di pecorino — 1-3- 7 — €16,00
Burrata buttons with pea purée, basil, charred leek, and pecorino fondue

Spaghetti ai tre pomodori con stracciatella di burrata, zest di limone — 1-7-9 — €14,00
Spaghetti with three types of tomatoes, burrata stracciatella, and lemon zest

Risotto franciacorta e fragole mantecato al burro acido e lime — 7-12 — €16,00
Franciacorta and strawberry risotto creamed with sour butter and lime

Cacio e pepe in tre consistenze — 1-7 — €15,00
Cacio e pepe pasta in three textures

Carbonara — 1-3-7 — €15,00
Egg, crispy guanciale and pecorino

Amatriciana — 1 -7 — €15,00
Tomato sauce, crispy guanciale and pecorino

* Prodotto precedentemente abbattuto o congelato * *Previously blast-chilled or frozen product*

Zuppe . *Soups*

Vellutata di ceci, olio al rosmarino, crumble di pane tostato alle erbette aromatiche — 1 — €13,00
Chickpea velouté with rosemary oil, served with toasted herb bread crumble

Gazpacho e burrata — 1-7 — €14,00
Pomodori, cetrioli, peperoni, cipolla, mollica di pane, aceto di mele e burrata
Tomatoes, cucumbers, peppers, onion, apple vinegar and burrata

Secondi . *Main Courses*

Tonno panato* con maionese al wasabi — 1-3-4 — €25,00
Breaded tuna with wasabi mayonnaise*

Polpo e patate olio evo e sedano croccante — 1-4-6-7-9 — €22,00
Octopus and potatoes with extra virgin olive oil and crispy celery

Galletto arrosto con salsa chimichurri — 4-6-11 — €15,00
Roasted cockerel with chimichurri sauce

Agnello alle erbe con chutney di albicocca — 7 - 12 — €20,00
Lamb with herbs and apricot chutney

Polpette della nonna con sugo ristretto e parmigiano — 1-3-7-9 — €14,00
Grandma's meatballs with tomato sauce and parmesan

Contorni . *Side Dishes*

Tortino di patate — € 7,00
Potato pie

Cicoria ripassata — € 7,00
Sautéed chicory

Zucchine marinate menta e limone — € 9,00
Marinated zucchini with mint and lemon

Verza viola, aceto di lamponi e sesamo — € 7,00
Purple savoy cabbage, raspberry vinegar, and sesame seeds

Insalate . *Salads*

Caesar Nona — 1-3-7 — €16,00
Lattuga, pollo, uova sode, Parmigiano, crostini dorati e salsa NONA
Fresh lettuce, tender chicken, boiled eggs, and Parmesan, served with golden croutons and homemade NŌNA dressing

Ceviche di mango con avocado, mais cancha, cipolla marinata e patate — €15,00
Mango ceviche with avocado, mais cancha, marinated onion and potatoes

* Prodotto precedentemente abbattuto o congelato * *Previously blast-chilled or frozen product*

Dolci . *Desserts*

Nonamisù
Dischi di pan di spagna imbevuti in una soluzione di orzo tostato, crema al mascarpone e cioccolato fondente — 1-3-7 — € 8,00
Sponge cake disks soaked in a toasted barley solution, mascarpone cream and dark chocolate

"Ricotta e visciole" — 1-3-7 — € 8,00
Ricotta and sour cherry dessert

"Birra e noccioline" — 1-3-7-8 — € 9,00
Tacos croccanti a base di farina di arachidi, crema al mascarpone, burro d'arachidi e aria di birra
Crunchy tacos made with peanut flour, mascarpone cream, peanut butter, and beer foam

Gelato al pistacchio con zucchero filato ai lamponi e acqua di rose — 1-3-7-8 — € 8,00
Pistachio ice cream with raspberry cotton candy and rose water

Torta al cioccolato con gelato alla vaniglia — 1-3-7 — € 8,00
Chocolate cake with vanilla ice cream

Bevande . *Drinks*

Acqua microfiltrata — € 3,00
Filtered water

Bibite — a partire da € 3,50
Soft drinks — *starting from € 3,50*

Birra alla spina — € 6,00
Draft beer

Calice di vino a partire da — € 8,00
Glass of wine from

Espresso — € 2,00
Espresso

Caffè decaffeinato — € 2,50
Decaffeinated coffee

Servizio . *Service*

Servizio — € 3,00
Service

Cestino di pani artigianali — € 3,00
Basket of artisan breads

Pani, olio e burro - *Breads, oil and butter* — € 5,00
Pani artigianali, olio biologico laziale (Tenimenti Leone) e burro montato
Artisan breads, Lazio organic olive oil (Tenimenti Leone) and whipped butter

* Prodotto precedentemente abbattuto o congelato * *Previously blast-chilled or frozen product*

Allergeni

Reg. ce 1169/2011, d.lgs. 231/2017, reg. ce 853

1 - Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2 - Crostacei e prodotti derivati
3 - Uova e prodotti derivati
4 - Pesce e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5 - Arachidi e prodotti derivati
6 - Soia e prodotti derivati
7 - Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
8 - Frutta a guscio: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiensis), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati
9 - Sedano e prodotti derivati
10 - Senape e prodotti derivati
11 - Semi di Sesamo e prodotti derivati
12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come So_2
13 - Lupini e prodotti derivati
14 - Molluschi e prodotti derivati

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento del Registro Allergeni. Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

Allergens

Reg. ce 1169/2011, d.lgs. 231/2017, reg. ce 853

1 - Gluten-containing cereals (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and derived products
2 - Crustaceans and derived products
3 - Eggs and derived products
4 - Fish and derived products, except: fish gelatine or glue used as a clarifying agent in beer and wine
5 - Peanuts and derived products
6 - Soya and derived products
7 - Milk and derived products, including lactose
8 - Tree nuts: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoiensis), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachios (Pistacia vera), Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and derived products
9 - Celery and derived products
10 - Mustard and derived products
11 - Sesame seeds and derived products
12 - Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO_2
13 - Lupin and derived products
14 - Molluscs and derived products

Allergens are indicated on the menu with the reference number from the Allergen Register. Our in-house productions are artisanal in nature: it is therefore not possible to guarantee the complete absence of allergen traces in finished products, even when not included in the recipe. Staff are available to provide further information.