

APERITIF

Prosecco di Valdobbiadene Conca d'Oro 20cl	9.500
Coupe de "Champenoise" Alta Langa Tenuta Falchetto	15.000
Framboise chic (prosecco, fruits de bois frais)	9.500
Venice Spritz (prosecco, Aperol, orange)	9.500

SIGNATURE DRINKS

Smoky Jalapeno Margarita	12.000
Un drink á base de Mezcal, de jus de lime, sirop de cassonade et de de poudre de Jalapeno	
Baccarat Rouge	12.000
Le nom est signe de délicatesse et de parfums. Nous avons associé á la Tequila Patron Reserve, l'hibiscus dans des glaçon aromatisé au Jasmin et á la bergamotte	
Infused Aged Negroni	12.000
L'histoire des Negroni Cocktail commence au Caffè Casoni á Firenze crée pour le Conte Camillo Negroni á basé de Carpano Antica formula, Gin et Campari	
Teranga Gin & Tonic	12.000
Un grand Classique revisité aux saveurs locales, a base de gingembre et poivre Selim, Gin Hendricks et tonic Fever-Tree	
Ligurian Pisco Sour	12.000
Un souvenir de la cöte Ligure en Italie. Un drink a base de basilic de Genova, Pisco Peruvian, jus de la passion et citron vert	

VINS AU VERRE

R O S É	
Monferrato Falchetto - Piemonte - Italie	6.000
Un rosé avec une tres belle fraicheur	
B L A N C S	
Chardonnay - Tenuta Falchetto - Piemonte - Italie	7.500
Sec et minéral avec des notes fruitées	
Sauvignon - Praie - Veneto - Italie	9.500
Frais et complexe, une belle structure pour un Sauvignon élégant	
Riesling - Borgogno - Piemonte - Italie	13.000
Un riesling minéral aux notes de silex, complexe et persistant	
R O U G E S	
Dolcetto d'Alba - Falchetto - Piemonte - Italie	7.500
Notes épicées avec un bel équilibre	
Pinot Noir - Solo - Trentino	9.500
Un pinot noir entre finesse et complexite	
Nebbiolo d'Alba - Falchetto - Piemonte - Italie	13.000
Structure et caractère sont les principales caractéristiques de ce grand vin	

MENU CARTE BLANCHE "IL BELLO DELLA SEMPLICITÀ"

L'expérience unique d'un menu proposé en six étapes axé sur la
saisonnalité des produits et les trois univers du Chef:

la mer Méditerranée, les jardins et les arrière-pays montagneux

68.000

accord mets - vins 47.000

accord "00" sans alcool 33.000

MENU CONTEMPORAIN AUTOUR DU CAVIAR, FOIE GRAS ET LANGOUSTE

L'expérience d'un voyage sensoriel et unique proposé
en six étapes exceptionnelles

145.000

accord mets - vins 47.000

accord "00" sans alcool 33.000

MENU NATURA

Noliane jardin, un menu proposé en six étapes inspiré
quotidiennement des légumes et fruits issus de notre potager
et de nos producteurs

65.000


accord mets - vins 47.000

accord "00" sans alcool 33.000

ANTIPASTI

Asperges & Robiola	19.500
asperges vertes croquantes, Robiola di Rocaverano, miel de châtaignier et noisette Tonda Gentile	
Gambas & Artichauts	19.500
artichaut à la romaine grillé au barbecue, chair de gambas et pomodorina	
Langouste en tempura japonaise	28.000
sauce béarnaise au miso et petite salade d'herbes sauvage	
Il Vitello Tonnato Piemontese	18.800
carpaccio de veau cuit au torchon, sauce au thon, câpres et anchois	
Le Carrousel d'Entrées	35.000
degustation de cinq entrées selon la créativité du Chef	
L'Antipasto Italiano à partager	28.000
sélection de charcuteries Italiennes, burrata fraîche, focaccia à l'ail-romarin et petites gourmandises	

PRIMI PIATTI

Agnolotti de bœuf Piémontais	25.000
farci au bœuf brasato, beurre et sauge, crème de Parmigiano Reggiano	
Spaghettoni "for ever"	45.000
langouste, sauce crustacée, câpres et beaucoup d'amour	
Risotto Riserva San Massimo aux fruits de mer	32.500
bisque de langouste, pesto de basilic, citron vert	
L'Italie est servi 	25.000
Pacchero di Gragnano, tomates fraîche, burrata des Pouilles, basilic	

MUST HAVE

(À PARTAGER POUR DEUX PERSONNES)

La grande spaghetтата Bio Monograno Felicetti allo scoglio aux fruits de mer, bisque de langouste et basilic	88.000
Le Barbecue de viandes sélectionnée boeuf, agneau, veau et poulet fermier accompagné de pâtes Felicetti à la crème de truffe et légumes rôtis	145.000
Mare Mare Mare le grand plateau royal avec langouste, camarons, crevettes, et coquillages. Le tout servi avec des sauces maison et un ceviche de poisson en entrée	145.000

IL PESCE E LA CARNE

Thiof à ma Façon mijotée avec des câpres, des tomates cerises, des olives Taggiasca et des herbes aromatiques servi avec spaghettoni Felicetti "Ajo Ojo"	28.000
Sole & Palourdes à la crème de safran, légumes de saison et pommes de terre fondantes	28.000
Filet mignon de boeuf mariné au jasmin, sauce au vinaigre balsamique de Modena et truffe noire	35.000
Foie de veau à la vénitienne oignons caramélisés, pignons grillés, servis avec des pâtes Felicetti à la crème de Parmigiano Reggiano	25.500

*Huit années sont passées!
Nous sommes heureux de vous retrouver
au Noliane Ristorante.
Quel bonheur de vous recevoir,
De vous faire découvrir le notre creations.
Nous vous souhaitons une belle dégustation.*

Benvenuti Chez nous
Alessandro & Souadou Merlo

Florance Napo, Chef de Cuisine
Anthoine Diatta, Maître D & Sommelier
Lizzie Koka, Restaurant Manager
Estelle Ndecky, Chef Barman
Lilli Ndiaye, Events Manager

NOLIANE
RISTORANTE