

In cucina dobbiamo sentirci liberi, leggeri. Dobbiamo dare spazio al nostro istinto per trasmettere e tramandare i valori e le tradizioni del nostro territorio. Dobbiamo avere rispetto e cura dei prodotti che la nostra meravigliosa terra di orti, mare e colline ci dona.

Il nostro menù vi porterà in un viaggio fra il mare e le campagne della Liguria, passando per la Francia, per poi proseguire verso il Piemonte.

Bentornati a casa, benvenuti al NOVE.

A handwritten signature in dark grey ink, consisting of a large, stylized initial 'G' followed by the name 'Nino' in a cursive script. A horizontal line is drawn across the bottom of the signature.

TRADIZIONE

Il menu Tradizione é un percorso di degustazione che vi trasporterà in un viaggio gustativo attraverso tutta la Liguria.

Il percorso viene interamente creato con i migliori prodotti di stagione, selezionati e scelti ogni giorno per la loro freschezza e genuinità.

Il percorso é composto da sette portate.

60

abbinamento vini - 30

La degustazione si consiglia per l'intero tavolo

GASTRONOMICO

Il menu gastronomico é un percorso di degustazione,
creato a mano libera dallo chef Giorgio Servetto.

Il percorso viene interamente creato con i migliori
prodotti di stagione, selezionati e scelti ogni giorno per la loro
freschezza e genuinità.

Il percorso é composto da nove portate.

VEGETARIANO

Il menu Vegetariano é un percorso di degustazione che celebra la nostra ossessione per la ricerca dei migliori prodotti e produttori.

In questo percorso, interamente creato con i migliori prodotti di stagione, si riscopriranno i sapori autentici e genuini della nostra terra.

Il percorso é composto da otto portate

70

abbinamento vini - 30

La degustazione si consiglia per l'intero tavolo

ANTIPASTI

Acciughe al verde	23
Acciughe locali marinate, patate Quarantina, patate viola, cipolla rossa	
Tonno e Pata Negra	27
Tataki di tonno rosso locale, erbe aromatiche del nostro giardino, cime di rapa, peperoncino, Pata Negra	
Bagna cauda	23
Verdure de 'L'Orto Insolente', acciughe salate, aglio di Vessalico	
Gita a Sassello	25
Porcini, finferli, trombette dei morti, pioppini, sanguini, aglio di Vessalico, castagne di Calizzano, verbena del nostro giardino	
Preti	23
Verza, cavolo nero, mortadella, maggiorana, salsa spagnola, senape, cumino, cavolo riccio	
Anatra, foie gras e Porto	28
Fegato grasso, anatra giovane, il suo fondo, Pedro Ximénez, arancio del nostro giardino, pepe nero, cipolla, tartufo nero	

PRIMI PIATTI

Licata ca muddica	23
Spaghettoni Benedetto Cavalieri, acciughe locali, burro, acciughe salate, finocchietto dell'orto, Pigato, muddica	
Seppie e carnaroli	25
Carnaroli Riserva San Massimo, seppie locali, nero, prezzemolo, limoni del nostro giardino	
Inno al carciofo d'Albenga	25
Tortellini, matcha, arrosto	
Polenta bianca e funghi	23
Corzetti di polenta bianca di Mendatica, pioppini, brodo di funghi e cipollotto, trombette dei morti, galletti, sanguini, porri di Cervere, zafferano di Triora	
Prebbugiun	23
12 erbe spontanee, noci Pecan, tartufo nero	
Mesciua	21
Fagioli di Pigna, ceci di Nucetto, ceci neri, farro, carote e sedano	

SECONDI PIATTI

Buridda	30
Stocafisso Ragno, pomodoro, patate Quarantina, olive, pinoli, funghi, cipollotto, capperi, acciughe	
Sogliola alla mugnaia	36
Sogliola locale, erbe aromatiche dell'orto, patate di Calizzano, Pigato, limoni del giardino, foglie di capperi	
San Pietro e champagne	36
San Pietro locale, broccoli, champagne, funghi	
Faraona, radici e castagne	34
Faraona, Sauternes, tuberi e radici de 'L'Orto Insolente', castagne di Calizzano	
Capra e fagioli	32
Carré di capra dei Pirenei, fagioli di Pigna, scalogno	
Terra	30
Consistenze di verdure dell'orto	

I dolci del nostro chef pasticciere

Daide ottonello

Yogurt e sesamo nero	13
Sesamo nero, yogurt, limone, frolla, cacao	
Cioccolato, litchi e lampone	13
Cioccolato, litchi, lampone, acetosa, brownie	
Tonka e caramello	12
Sfoglia, crema pasticcera, fava Tonka, panna, caramello salato	
Nocciole e passione	16
Pasta frolla alle nocciole, cioccolato al caramello, frutto della passione	
Cocco, carota e chinotto	13
Cocco, carota, coriandolo, ananas e chinotto	
Caffè e cannella	15
Soufflé al caffè, gelato alla cannella	

LIGHT LUNCH

Insalata Niçoise	25
Tonno sott'olio fatto da noi, patate Quarantina, fagiolini, uova sode, acciughe salate, pomodori, olive Taggiasche, cipolla rossa di Tropea <i>Tuna in oil homemade, Quarantina potatoes, green beans, boiled eggs, anchoives, tomatoes, Taggiasche olives, Tropea red onion</i>	
Insalata giardino	19
Misto di insalata verde dell'orto, mix di verdure di stagione <i>Mix of green salad from our garden, mix of seasonal vegetables</i>	
Parma e bufala	22
Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, mozzarella di Bufala artigianale <i>24 months aged Parma ham, artisanal Bufala mozzarella</i>	
Nove Toast	12
Pane in cassetta fatto da noi, prosciutto cotto, pomodoro, formaggio Comtè <i>Homemade toast bread, baked ham, tomato, Comtè cheese</i>	
Acciughe fritte	22
Acciughe locali impanate e fritte <i>Local anchoives bread crusted and fried</i>	
Trofie e pesto	18
Trofie e il nostro pesto leggero con basilico di Prà DOP <i>Trofie pasta with our light pesto made with DOP Prà basil</i>	
Pomodoro e basilico	18
Spaghetti selezione Benedetto Cavalieri, pomodoro fresco e basilico dell'orto <i>Spaghetti Benedetto Cavalieri selection, fresh tomato and basil from our garden</i>	
Polpo e Patate	25
Polpo caramellato alla brace, patate Quarantina <i>Plancha octopus with Quarantina potatoes</i>	
Pescato del giorno	secondo il mercato market price
<i>Catch of the day</i>	
Fassona Piemontese	28
Tagliata di Fassona Piemontese, verdura di stagione <i>Fassona Piemontese steak, seasonal vegetables</i>	

I PREZZI INDICATI SUL MENU SONO DA INTENDERSI IN EURO.

MOLTI PRODOTTI SELEZIONATI DALLO CHEF GIORGIO SERVETTO SONO PRESIDIO SLOW FOOD E 'ARCA DEL GUSTO'.



PRESIDIO SLOW FOOD



ARCA DEL GUSTO

'L'ORTO INSOLENTI' É L'ORTO NATURALE DEL MASO ASPINGER DI HARALD GASSER E PETRA OTTAVI
SITUATO A BARBIANO (BZ).



WWW.ASPINGER.COM

L'AZIENDA AGRICOLA SAN MASSIMO COLTIVA L'AUTENTICO CARNAROLI ALL'INTERNO DELLA SUA RISERVA A
GROPPELLO CAIROLI (PV).



WWW.RISERVASANMASSIMO.NET

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menu.

Qualora alimenti e sostanze dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Per tutti i prodotti presenti nel menu non è comunque possibile garantire l'assenza di allergeni per effetto di eventuali contaminazioni crociate.

Alcuni prodotti acquistati freschi sono sottoposti preventivamente a trattamenti di abbattimento rapido (- 20°C) in accordo con il Reg. Comunitario 853/04