

NONA

enoteca ~ ristorante

Antipasti

Seared Mare Cresta

Servita su un Ragù ei Funghi Selvatici e Mustardo ai Funghi Porcini 11

A Seared Sea Scallop Served on a Ragù of Wild Mushrooms and Porcini Mustardo

Zuppa di Questa Sera (Market Price)

Soup of the Evening

Insalata

*Pancetta Calda e Insalata di Spinaci Formaggio Caprino
con Mirtilli e Casa Messi a Vinaigrette 9*

Warm Pancetta and Goat Cheese Spinach Salad with Lemon and NONA-made Vinaigrette

Insalata di Argula Bambino e Bresaola

con Limone e Immobiliari Imbottigliamento Olio Extra Vergine di Olive 9

Baby Arugula and Bresaola Salad with Lemon and Extra Virgin Olive Oil

Insalata della Serata (Market Price)

Salad of the Evening

Primi

Risotto della Serata (Market Price)

Risotto of the Evening

Pomodori Secchi e Asiago Ravioli

con Pesto Arugula e Burro di Mandorla Tostata 12

Sundried Tomato and Asiago Ravioli Served With Arugula Pesto and Toasted Almond Butter Sauce

Farcite Mezzaluna Zucca con Burro Marrone e Salsa di Salvia 12

Butternut Squash Mezzaluna Served with a Brown Butter and Sage Sauce

Polenta Servito con Salsa Speciale del Nostro Chef Salina della Serata (Market Price)

Polenta Served with Chef Salina's Sauce of the Evening

NONA

enoteca ~ ristorante

Secondi

*Gamberetti Freschi Servita Sulla Casa Fatta di Pasta
e Salsa al Burro L'aglio Fresco Finito con Capperi 18*

Shrimp Served with NONA-made Pasta Topped with a Garlic Butter Sauce and Capers

Scallopini di Pollo al Saltimboca 19

Sautéed Chicken Breast Medallions Layered with Prosciutto and Sage Leaves,
Finished with a White Wine and Butter Sauce

Casa Fatta Tagliatelle Pasta in Salsa Bolognese Tradizionali 21

NONA-made Tagliatelle Pasta Served with our Traditional Bolognese Sauce

Bistecca alla Fiorentina 24

Seared 16 ounce T-bone Steak Finished with Estate Bottled Extra Virgin Olive Oil
and Coarse Ground Gray Sea Salt

Frutti di Mare della Serata (Market Price)

Seafood of the Evening

Contorni

Spinaci Freschi Sautéed All'aglio e Olio Extra Vergine 8

Sautéed Spinach in Fresh Garlic and Butter

Cavoli di Bruxelles Sautéed con Aglio, Pancetta e Pioggia Debole Balsamico 9

Sautéed Brussels' Sprouts with Garlic, Pancetta and Balsamic Drizzle

Ortaggi del Giardino della Serata (Market Price)

Vegetable of the Evening

Dolce

Piccola Porzione di Formaggi Artigianali Donn Cena 8