

N O R M A

LUNCH & DINNER

{ripartiamo}
con gusto!}

M E N U

ANTIPASTI

	TAGLIERE di crudo e culatello del Berlinghetto e burrata	14€
	TARTARE DI FASSONA piemontese condita alla Norma e tuorlo fritto	13€
	TARTARE DI TONNO agrumata	15€
	CALAMARO patata dolce alla brace e polvere di liquirizia	12€
	VELI DI CAPASANTA insalata variegata, spuma di cocco, gel di lime e fava tonka	14€
	INSALATA DI GAMBERI mela fermentata "salsa rosa" pomodori germogli	13€
	CARPACCIO DI RUBIA GALLEGA salsa teriyaki, foglie di rucola e mostarda di melone	14€

PRIMI PIATTI

	IL RISOTTO... min. 2 persone	14€
	 GNOCCHI piastrati con funghi shiitake, salicornia e curry verde	13€
	 RAVIOLI di quaglia, jus, piselli e Formai de Mut	13€
	 FUSILLI burro acido, seppia e polvere di pomodoro	11€
	 SPAGHETTI alla carbonara con gambero rosso* e guanciaie di mangalica	14€
	 MACCHERONCINI cacio e pepe	12€

SECONDI PIATTI DI PESCE

	 HAMBURGER DI MARE con capasanta, branzino, zucchine e burrata	17€
	OMBRINA patate viola, asparagi e olio alla vaniglia	18€
	TRIGLIA bisque al ginepro, cardoncello e neve di bufala affumicata	19€
	POLPO aioli con verdura di giornata e maionese di polpo	19€
	PESCATO DEL GIORNO...	...

SECONDI PIATTI DI CARNE

	 HAMBURGER NORMA carne prussiana, lardo di patanegra, scamorza, marmellata di cipolle rosse e salsa Norma	15€
	VITELLO IN PANKO con bieta e pomodori	18€
	FILETTO DEL GIORNO	23€
	FILETTO DI MANZO alla <u>griglia</u> con ratatouille di verdure	20€
	COSTATA DI MANZO PRUSSIANA alla <u>griglia</u> 500gr	20€
	CONTROFILETTO alla <u>griglia</u> di black angus 300gr	20€

CONTORNI

	INSALATA MISTA	4€
	PATATE SALTATE IN PADELLA	4€
	VERDURE GRIGLIATE	4€
	PANE, COPERTO E SERVIZIO	2.5€
	ACQUA NATURALE E GASSATA in bottiglia	2.5€



*Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate. Comunicare a chi si occuperà del vostro tavolo, eventuali intolleranze o allergie e/o consultate l'elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti del menù e dei desserts dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R. UE n. 1169/2011.