

Crediamo nel viaggio come fonte di ispirazione.

Crediamo nell'artigianalità e nella freschezza di un prodotto come espressione della sua qualità.

Crediamo nella sostenibilità come motore di innovazione.

Crediamo che amerai la tua prossima esperienza.

RAW BAR

Tartare di tonno rosso "Ikejime"* 4 foglia di capperi, olio EVO di taggiasche e sale di Camargue	28
Il Ceviche del Nomad* ** 2, 4 pesce, crostacei, spuma leggera di leche de tigre e platano	25
Tartare di ricciola* 4 marinata al lime, pepe di Timut e mela verde	26
Crudo di scampi e gamberi rossi* ** 2, 8 nocciole tostate delle Langhe, germogli, olio EVO di taggiasche, fiocchi di sale e pepe nero	33
Tartare di salmone scozzese "Label Rouge" ** 1, 4, 6 salsa leggera di soia e zenzero, scorza di limone	25

STARTERS

Capasanta scottata 1, 14 datterino in acqua di mare, taralli e salsa corallo	26
Finferli alla brace 1, 11 hummus di cannellini, crumble di olive e olio al rosmarino	22
Polpo arrosto 3, 12, 14 cremoso di patate al limone, chorizo e maionese al prezzemolo	27
Tataki di manzo "Macelleria Cazzamali" 1, 3, 6 salsa teriyaki e maionese leggera al wasabi	29
Donuts di zucca 1, 3, 7 fonduta di Castelmagno, spinacino e cracker salato alle erbe	20
Battuta di manzo "Macelleria Cazzamali" 8, 10 nocciole tostate delle Langhe, chips di topinambur e senape in grani	27

PASTA E RISOTTO

Tagliolino al nero di seppia 1, 4, 7, 14 burro, alici sott'olio, scorza d'arancia e bottarga di muggine	24
Risotto allo zafferano e porcini 1, 3, 7, 9 riso Carnaroli "Az. Agricola Il Chicco del Mulino", zafferano in fili, porcini croccanti e polvere di funghi	26
Raviolo del plin di coda alla vaccinara 1, 3, 7, 9, 12 fondo bruno, Pecorino Romano e olio al sedano	24
Risotto allo scampo ** 2, 7, 9, 12 riso Carnaroli "Az. Agricola Il Chicco del Mulino", scampi e la loro bisque e scorza di limone candita	27
Linguine all'astice "Pastificio Gentile" 1, 2, 9, 12 pomodori appassiti, astice, la sua bisque e basilico	32

MAIN COURSES

La Parmigiana del Nomad 1, 7 melanzana in cassetta, pomodoro, Parmigiano e basilico	22
Totani alla griglia 1, 3, 4, 14 crema di fagioli bianchi e salsa verde	24
Ombrina "Boccadoro" al vapore 1, 4 spuma di patate allo zafferano, "muddica atturrata" e katsuobushi	29
Trancio di ricciola* 4, 6, 9, 12 passata alla brace, fondo bruno di pesce e radicchio marinato	32
Pluma iberica "a la plancha"* 6, 9, 10, 12 fondo di vitello e salsa BBQ alla mela verde	30
Guancia di vitello 7, 9, 12 brasata al Valpolicella, il suo fondo e spezie aromatiche	28

SEASONAL SIDE

Patate americane al rosmarino	7
Scarola ripassata con uva passa, pinoli e olive taggiasche 8	8
Broccolo romanesco aglio, olio e peperoncino	8
Radicchio alla brace e limone	7
Purè di patate alla francese 7	7
Funghi shiitake alla plancha	9

Coperto 4€



LEGENDA ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte

8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

* Prodotto sottoposto a bonifica preventiva tramite abbattimento termico secondo la normativa vigente

** Prodotto abbattuto/surgelato a bordo o all'origine.

Avvertenza allergeni / Pur adottando la massima attenzione nella selezione e preparazione degli alimenti, non è possibile escludere la presenza di tracce di sostanze allergeniche che potrebbero causare reazioni in soggetti sensibili. Vi invitiamo a segnalare eventuali allergie o intolleranze al nostro personale.