



MENU RISTORANTE NORD NUOVA ROMA

Aperto dalle ore 18:00 alle ore 22:30

Open from 6:00 PM to 10:30 PM



ANTIPASTI • APPETIZERS

Fiori di zucca in tempura all'acqua di Bufala	€ 8,00
<i>Pumpkin flowers in tempura with buffalo mozzarella water*</i>	(7/1)
Cubo di Palamita su crema di patate affumicate	€ 12,00
<i>Palamita fish cube on smoked potato cream*</i>	(1)
Tartare di pescato giornaliero con crumble di mandorle	€ 14,00
<i>Daily catch fish tartare with almond crumble*</i>	(1)
Tartare di manzo con burro montato alle erbe e pan brioche tostato	€ 14,00
<i>Beef tartare with herbs whipped butter, and toasted bread cubes*</i>	(10/3/1/12)

PRIMI PIATTI • MAIN COURSES

Mezze maniche all'Amatriciana	€ 12,00
<i>Short pasta Amatriciana style*</i>	(1/7)
Spaghettoni ai tre pomodori, olive taggiasche, fiore di capperi e alici	€ 12,00
<i>Spaghettoni with three tomatoes, Taggiasca olives, caper flower and anchovies*</i>	(1/7)
Fettuccina fresca al ragout di manzo e funghi saltati alla soia	€ 14,00
<i>Fresh fettuccina with beef ragout and soy sautéed mushrooms*</i>	(3/6/1/7)
Pacchero fresco al pescato giornaliero mantecato con burro acido al limone	€ 16,00
<i>Fresh Pacchero with daily catch creamed with lemon sour butter*</i>	(1/6/7/8/12)

SECONDI • SECOND

Caesar salad	€ 14,00
<i>Caesar salad</i>	
Nord Burger e patate al sale	€ 16,00
<i>Nord Burger with salted potatoes*</i>	
Baccalà in olio-cottura su crema di piselli, Puntarelle* e guanciale croccante	€ 18,00
<i>Cod in oil-cooking on pea cream, puntarelle* and crispy bacon</i>	
Entrecôte di manzo e patate al sale*	€ 20,00
<i>Beef Entrecôte with salted potatoes*</i>	
Coniglio lardellato con crema di Topinambur e funghi tostati	€ 23,00
<i>Larded rabbit with Jerusalem artichoke cream and toasted mushrooms</i>	

CONTORNI • SIDE DISH

Caponata di verdure	€ 5,00
<i>Vegetable caponata</i>	
Puntarelle* alla romana	€ 5,00
<i>Puntarelle* Roman style</i>	
Patate al sale	€ 5,00
<i>Salted potatoes</i>	
Verdure ripassate	€ 5,00
<i>Sautéed vegetables</i>	

DESSERT • AFTERS

Tiramisù dello chef	€ 7,00
<i>Home made Tiramisù</i>	
Cheesecake dello chef	€ 7,00
<i>Home made Cheesecake</i>	
Delizia al limone	€ 7,00
<i>Lemon delight</i>	
Tagliata di frutta di stagione	€ 8,00
<i>Sliced fresh seasonal fruit</i>	
Coperto	€ 2,00
<i>Cover charge</i>	

*secondo la stagione

*according to the season

