

NoC Experience

Amuse Bouche

Royale di trota

Anguilla e mosto di fichi

Riso, bagna càuda e tartufo nero

Rocher, fegato di rana pescatrice

Carciofo e liquirizia

Animella, latte e caffè

Piccione arrosto

Yogurt e lampone

Cachi, castagne, mascarpone e whiskey

Piccola pasticceria

7 portate € 80

10 portate € 100

5 calici di vino in abbinamento € 45

7 calici di vino in abbinamento € 60

Il menu degustazione scelto è consigliato per tutto l'insieme della tavola
Il menu degustazione include il servizio delle acque

Caffè espresso € 4
Tisana € 7

NoC Experience

Amuse Bouche

Trout royale

Eel and fig must

Rice, bagna càuda and black truffle

Rocher, monkfish liver

Artichoke and liquorice

Sweetbread, milk and coffee

Roasted pigeon

Yogurt and raspberry

Persimmon, chestnut, mascarpone cheese and whiskey

Petit four

7 dishes € 80

10 dishes € 100

5 glasses wine pairing € 45

7 glasses wine pairing € 60

The tasting menu chosen is recommended for the entire table
The tasting menu includes water service

Espresso € 4
Infusion € 7