

PER INIZIARE

🍷	TAGLIERE	17€
	di crudo e culatello del Berlinghetto e burrata	
🌿	TARTARE DI BARBINA FRANCIACORTINA	15€
	condita alla Norma e tuorlo fritto	
	TARTARE DI TONNO	16€
	agrumata	
🍷🌿	BACCALÀ	17€
	con crema di mais, puntarelle e polvere di porcini	
🍷	PLUMA	17€
	con marsala, cacao e zucca	
🍷🌿	TAGLIERE DI PATANEGRA	23€
	pan brioche e burro alle nocciole	
🍷	UOVO DI MONTAGNA 65°	16€
	con spuma di cavolfiore, bergamotto e nocciole	

PRIMI PIATTI

🍷	IL RISOTTO...	17€
	min. 2 persone	
🌿	SPAGHETTI	16€
	alla carbonara con gambero rosa* e guanciale	
🌿	MACCHERONCINI	15€
	cacio e pepe	
	GNOCCHI	16€
	con erborinato al caffè, pere in agrodolce e castagne	
	MEZZE MANICHE	15€
	con bufala affumicata, fiori di zucca e black lime	
🍷🌿	FUSILLONE	17€
	"panna, prosciutto di tonno e piselli"	

🍷 lattosio 🌿 glutine

*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.

SECONDI PIATTI DI CARNE

🍷🌿	HAMBURGER NORMA	17€
	carne selezione Mazurya, lardo di patanegra, scamorza, insalata, marmellata di cipolle rosse e salsa Norma	
🍷	QUAGLIA	20€
	con salsa alle amarene e cime di rapa	
	FILETTO DI MANZO	23€
	alla griglia con ratatouille di verdure	
	FILETTO DEL GIORNO...	26€

SECONDI PIATTI DI PESCE

🍷🌿	HAMBURGER DI MARE	20€
	con capasanta, branzino, zucchine e burrata	
	TONNO	21€
	con ratatouille di verdure	
🍷	BRANZINO	22€
	con beurre blanc al tè matcha e capuli all'aceto di melograno	
	POLPO	21€
	con ratatouille di verdure	
	PAGELLO	20€
	con cozze, pomodoro e pak choi	
	PESCATO DEL GIORNO...	...

CONTORNI

	INSALATA MISTA	4€
	PATATE AL FORNO	5€
	PATATINE FRITTE	4€
	VERDURE GRIGLIATE	5€
	RATATOUILLE DI VERDURE	5€
	PANE, COPERTO E SERVIZIO	3.5€
	ACQUA NATURALE E GASSATA in bottiglia	3€

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.

PIZZE SPECIALI

FAVOLA 12€
mozzarella, mortadella Favola, pistacchio, burrata

CAPRETTA 12€
mozzarella, gorgonzola di capra, funghi porcini

NORMA 14€
gamberoni, cime di rapa, pesto alla genovese, mozzarella, pomodorini

BAGOSSA 14€
salsa di pomodoro, mozzarella, lardo di patanegra, porcini, insalatina, Bagoss 36 mesi

BERLINGHETTA 14€
salsa di pomodoro, mozzarella, culatello del Berlinghetto, burrata

CANTABRIA 14€
mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico, burrata, carciofo fritto

DELIZIA 14€
pomodoro, mozzarella, pomodorini secchi, mozzarella di bufala, prosciutto crudo

INTRIGANTE 15€
pomodoro, stracciatella pugliese, gambero, pesto alla genovese

VIVACE 15€
mozzarella, mozzarella di bufala, roast beef di tonno, cipolla caramellata, pomodorini soleggiati, pepe al limone

FIORELLA 14€
mozzarella, crema di zucchine, acciughe del Mar Cantabrico, fiori di zucca e datterino

PORCHEDDAR 15€
mozzarella, cheddar, pancetta stufata del Berlinghetto e porcini

PIZZE TRADIZIONALI

REGINA MARGHERITA 10€
salsa di pomodoro, mozzarella

MARINARA 10€
salsa di pomodoro, olio, origano, aglio

ROMANA 10€
salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano

PROSCIUTTO E FUNGHI 12€
salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

BUFALINA 12€
salsa di pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini

VERDURISSIMA 12€
salsa di pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane grigliate

DIAVOLA 11€
salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante

CAPRICCIOSA 13€
salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini

L'impasto è sapientemente realizzato da un maestro pizzaiolo con lievito madre. La cottura esalta la fragranza della pasta e dona alla pizza il tipico aspetto da pizza verace. La salsa di pomodoro è preparata con una selezione di materie prime di qualità insaporita con erbe naturali e quel tanto che basta di zucchero e sale. I formaggi sono acquistati dai piccoli produttori delle valli bresciane per preservare il gusto sincero dei sapori nostrani di cui siamo ferocemente orgogliosi.

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.

DOLCI

🍷	TIRAMISÙ	6€
	con savoiardi al caffè, crema al mascarpone e cacao	
🍷	N.Y. CHEESECAKE	7€
	con vaniglia, coulis ai lamponi e biscotti	
🍷	CREME BRULÉE	6€
	con vaniglia e panna	
🍷	GELATO CREMA	6€
	con croccante alle nocciole	
🍷	LA DOLCE NORMA	7€
	crema pasticceria al passion fruit, gelato allo yogurt, crumble di nocciole e EVO istriano	
🍷	SWEET CLEMENTINE	7€
	sfera di cioccolato bianco con mandarino e castagna	
	ANANAS E FRAGOLE	6€
	al naturale	

VINI

	PASSITO	5€
	Ben rye	
	MALVASIA	4€
	Hauner	
	SAUTERNES	4€
	CHATEAU LANDION	
	MUFFATO DELLA SALA	4€
	Marchesi Antinori	

DISTILLATI

	ARMAGNAC	8€
	POIRE WILLIAMS	6€
	ZACAPA 23	6€
	OBAN 14	7€
	LAGAVULLIN 16	7€
	TALISKER 10	7€
	MCALLAN	7€
	NIKKA	7€
	CAOL ILA	7€