



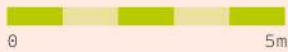
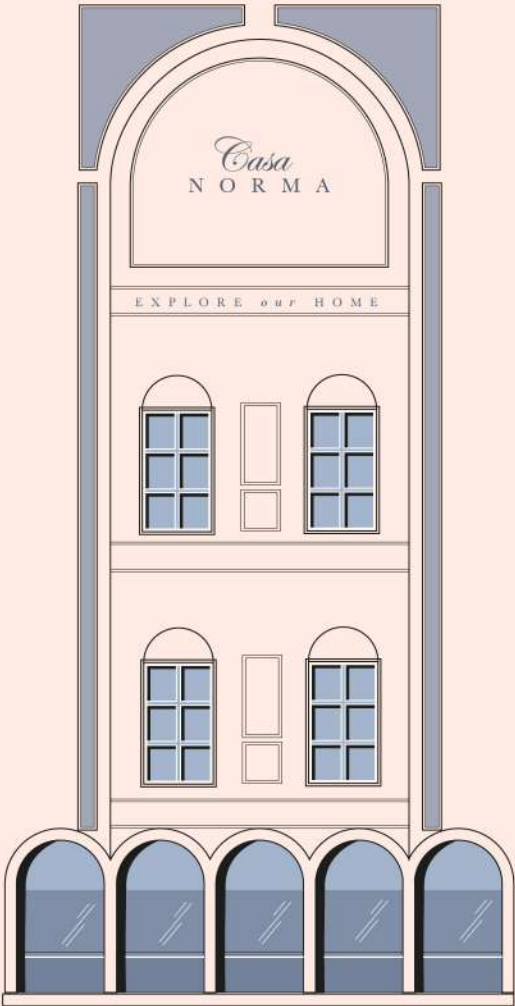
EXPLORE our HOME



NORMA LUNCH & DINNER
via Serenissima, 34 Buffalora BS
www.normalunchanddinner.com

NORMA

LUNCH & DINNER



progetto 01	2025/26
disegno tecnico	struttura
info:	
Il nostro menu nasce dal desiderio di portare a tavola la sensazione di casa.	
Casa come rifugio intimo, come luogo in cui rallentare, ritrovare profumi familiari, sapori rassicuranti e gesti che mettono a proprio agio. Per questa stagionalità abbiamo scelto ingredienti che parlano di semplicità autentica e calore, reinterpretando ricette che evocano ricordi, convivialità e comfort.	
Ogni piatto è pensato per essere accogliente e sincero: materie prime stagionali, sapori rotondi, texture morbide, cotture lente; tutti quei dettagli che fanno sentire "a casa"!	

PER INIZIARE

TAGLIERE 7	19€
di crudo e culatello con burrata	
TARTARE DI BARBINA	
FRANCIACORTINA 1 3 4	18€
con maionese alla senape	
TAGLIERE DI PATANEGRA 1 7	25€
pan brioches e burro montato	
BACCALÀ 4	18€
con crema di patate montate all’olio, cavolo verza e alloro	
TARTARE DI TONNO agrumata 4 6	19€
UOVO 63° 3	16€
con fonduta di Parmigiano, cicoria saltata e semi di zucca	

PRIMI PIATTI

IL RISOTTO (min. 2 persone) 7	18€
SPAGHETTO METODO MASSI 1 2 3	18€
alla carbonara con gambero rosa	
TORTELLI DI PASTA FRESCA 1	18€
con ripieno alla Bresciana, sugo d’arrosto e polvere di spiedo	
TONNARELLO DI PASTA FRESCA 1 3	17€
cacio, pepi e lime	
CALAMARATA METODO MASSI 1	19€
salsa di datterino giallo, seppia e basilico	

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 dessert dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R. UE n. 1169/2011.

ALLERGENI:

1) CEREALI CONTENENTE 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.

SECONDI PIATTI DI CARNE

HAMBURGER NORMA 1 7	18€
pane bun, carne selezionata Mazurya, lardo di Patanegra, scamorza, insalata, marmellata di cipolle rosse e salsa Norma	
BAVETTA (FLANK STEAK)	22€
di Barbina Franciacortina alla brace con il suo fondo e capulì	
COSTOLETTA DI AGNELLO	23€
scottata con hummus di carote al barbecue e melograno	
PANCIA DI MAIALE 10	21€
confit, salsa al miele e senape con finocchi caramellati	
FILETTO DI MANZO	25€
con ratatouille di verdure	
FILETTO DEL GIORNO...	30€

SECONDI PIATTI DI PESCE

HAMBURGER DI MARE 1 4 7	22€
pane nero bun, tataki di tonno, melanzana, stracciatella e salsa Norma	
POLPO ALLA BRACE 4	23€
con ratatouille di verdure	
CALAMARO SCOTTATO 4	23€
con salsa verde e indivia alla brace	
SALMONE 4	22€
con latte di cocco, aneto e spinacino	
TONNO SCOTTATO 4	21€
con ratatouille di verdure	
PESCATO DEL GIORNO...	...€

CONTORNI

INSALATA MISTA	5€
PATATE AL FORNO 7	6€
PATATINE FRITTE 1	5€
VERDURE GRIGLIATE	7€
RATATOUILLE DI VERDURE	7€
PANE, COPERTO E SERVIZIO	3.5€
ACQUA NATURALE E GASSATA IN BOTTIGLIA	3€

19		20		21			
22		23		24			
25		26		27			
28		29		30			
31		32		33		34	
35		36		37			
38		39		40		41	
42		NORMA LUNCH & DINNER via Serenissima, 34 Buffalora BS www.normalunchanddinner.com					

01		02		03	
04		05		06	
07		08			
09		10		11	
12		13			
progetto 02 / pizza disegno tecnico arredo appunti: ogni stanza di Norma ha la sua identità				14	
15		16			
17		18			

PIZZE SPECIALI

CETARA 1 4	15€
pomodoro San Marzano DOP, pomodorini pizzutello, olive Taggiasche, alici di Cetara e origano	
FAVOLA 1 7 8	15€
mozzarella, mortadella Favola, pistacchio e burrata	
CAPRETTA 1 7	14€
mozzarella, pomodoro San Marzano DOP, gorgonzola di capra e funghi porcini	
NORMA 1 2 7	15€
gamberoni, cime di rape, pesto alla genovese, mozzarella e pomodorini	
BAGÒSSA 1 7	15€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, lardo di Patanegra, porcini, insalatina e Bagòss 36 mesi	
BERLINGHETTA 1 7	16€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, culatello e burrata	
CANTABRIA 1 4 7	15€
mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico, burrata e carciofo fritto	
DELIZIA 1 7	15€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, mozzarella di bufala, prosciutto crudo e pomodorini secchi	
INTRIGANTE 1 2 7	15€
pomodoro San Marzano DOP, stracciatella pugliese, gambero e pesto alla genovese	
ANGUS 1 7	16€
mozzarella, pomodorino pizzutello, Comtè 12 mesi, bresaola Black Angus, misticanza e aceto di melo-grano	
SCAROLA 1 4 7	15€
mozzarella, scarola, olive taggiasche, mozzarella di bufala e acciughe del Mar Cantabrico	
VIVACE 1 7	16€
mozzarella, pomodoro pizzutello, roast beef di tonno, cipolle caramellate, mozzarella di bufala, pepe limonato	

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 si 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 dessert dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R. UE n. 1169/2011.

PIZZE TRADIZIONALI

REGINA MARGHERITA 1 7	10€
pomodoro San Marzano DOP e mozzarella	
MARINARA 1	10€
pomodoro San Marzano DOP, olio, origano e aglio	
ROMANA 1 4 7	12€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, acciughe, capperi e origano	
PROSCIUTTO E FUNGHI 1 7	13€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	
BUFALINA 1 7	13€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, mozzarella di bufala e pomodorini	
VERDURISSIMA 1 7	13€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, zucchine, peperoni e melanzane grigliate	
DIAVOLA 1 7	12€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella e salame piccante	
CAPRICCIOSA 1 7	14€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi	

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.

ALLERGENI:
1) CEREALI CONTENENTE 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.