

PER INIZIARE

🍷	TAGLIERE	17€
	di crudo e culatello con burrata	
🍷	TARTARE DI BARBINA FRANCIACORTINA	15€
	condita alla Norma e tuorlo fritto	
	TARTARE DI TONNO	16€
	agrumata	
🍷	PICANHA	16€
	con fiocchi al limone, mandorle salate e robiola	
🍷	RICCIOLA	17€
	con brodo di provola e patata	
🍷	TAGLIERE DI PATANEGRA	23€
	pan brioche e burro alle nocciole	
	CAPRESE DI GAMBERO VIOLA	17€
	con mozzarella di bufala e acqua di San Marzano	

PRIMI PIATTI

🍷	IL RISOTTO...	17€
	min. 2 persone	
🍷	SPAGHETTI	17€
	alla carbonara con gambero rosa* e guanciale	
🍷	MACCHERONCINI	15€
	cacio e pepe	
🍷	FUSILLONI	17€
	alla salsa barbecue, con polpo e olive	
🍷	MEZZE MANICHE	15€
	con bufala affumicata, fiori di zucca e black lime	
🍷	PENNE INTEGRALI	16€
	al ragù di carote, tartare di sashi dry aged e lamponi ghiacciati	

SECONDI PIATTI DI CARNE

🍷	HAMBURGER NORMA	17€
	pane bun, carne selezionata Mazurya, lardo di Patanegra, scamorza, insalata, marmellata di cipolle rosse e salsa Norma	
	PETTO DI FARAONA	21€
	con salsa al burro di arachidi e lattughino	
	FILETTO DI MANZO	23€
	alla griglia con ratatouille di verdure	
	FILETTO DEL GIORNO...	26€
	SELEZIONE CARNE DRY AGED ...	
	ti offriamo la possibilità di scegliere il taglio di carne dal nostro frigorifero	

SECONDI PIATTI DI PESCE

🍷	HAMBURGER DI MARE	20€
	pane nero bun, capesante, branzino, zucchine, burrata e salsa Norma	
	TONNO SCOTTATO	21€
	con ratatouille di verdure	
🍷	CALAMARO ALLA BRACE	22€
	con verdure in pastella e salsa verde	
	POLPO ALLA BRACE	21€
	con ratatouille di verdure	
🍷	CAPELANTE	23€
	con salsa al Franciacorta, lime, avocado e spugole	
	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€

🍷 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.

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 SPECIALI

CETARA	13€
pomodoro San Marzano DOP, pomodorini Pizzutello, olive Taggiasche, alici di Cetara	
FAVOLA	14€
mozzarella, mortadella Favola, pistacchio, burrata	
CAPRETTA	12€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, gorgonzola di capra, funghi porcini	
NORMA	14€
gamberoni, cime di rape, pesto alla genovese, mozzarella, pomodorini	
BAGÒSSA	14€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, lardo di Patanegra, porcini, insalatina, Bagòss 36 mesi	
BERLINGHETTA	14€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, culatello, burrata	
CANTABRIA	14€
mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico, burrata, carciofo fritto	
DELIZIA	14€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pomodorini secchi	
INTRIGANTE	15€
pomodoro San Marzano DOP, stracciatella pugliese, gambero, pesto alla genovese	
VIVACE	16€
mozzarella, mozzarella di bufala, roast beef di tonno, cipolla caramellata, pomodorino Pizzutello, pepe al limone	
FIORELLA 2.0	15€
mozzarella, mozzarella di bufala, crema di zucchine, gambero e chips di zucchine	
SERENISSIMA	15€
mozzarella, salsiccia sfumata, friarielli, provola affumicata e zeste di limone	

PIZZE TRADIZIONALI

REGINA MARGHERITA	10€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella	
MARINARA	10€
pomodoro San Marzano DOP, olio, origano, aglio	
ROMANA	10€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, acciughe, capperi, origano	
PROSCIUTTO E FUNGHI	12€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	
BUFALINA	12€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini	
VERDURISSIMA	12€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane grigliate	
DIAVOLA	11€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, salame piccante	
CAPRICCIOSA	13€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, 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.

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
-  LA DOLCE NORMA 7€
crema pasticcera al passion fruit, gelato allo yogurt, crumble di nocciole e olio EVO
-  MOUSSE AL COCCO 7€
con Crispy al mango e cioccolato
- ANANAS E FRAGOLE 6€
al naturale
-  GELATO ALLA CREMA DI NOSTRA PRODUZIONE 6€
con croccante alle nocciole
+ fragole 1€
+ cioccolato caldo fondente 1€

VINI

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