

Ristorante Noblesse

Gli Antipasti

Entrées

Degustazione di Mare – Tre portate

Fish entrées – three courses

Degustazione di Terra – Tre portate

Meat entrées – three courses

I Primi piatti

First Courses

Ravioli di pesce bianco in salsa di vongole veraci

Pasta filled with white fish in clams sauce

Tagliolini al nero di seppia con gamberi e cicale

Black sepia noodles with lobsters and squills

Risotto al radicchio rosso con frutti di mare

Risotto with red chicory and seafood

Tacconi freschi al sugo di coniglio

Typical home-made pasta with rabbit sauce

Risotto mantecato al piccione col suo petto in bellavista

Risotto with pigeon breast

Farro Garfagnino in passata di fagioli

Typical “Garfagnana” spelt with beans gravy

Tagliolini freschi al tartufo

Home-made noodles with truffle

I Secondi piatti

Main Courses

Dentice alle cipolle di Tropea e profumo di timo

Dentex with red onions and thyme

Gamberi in padella al vino bianco e pomodori di Pachino

Prawns in pan with white wine and cherry tomatoes

Orata all’ isolana

Grilled dory with vegetables

Petto d’ anatra al forno con arance caramellate e salsa al Porto

Duck breast in Porto sauce and caramel oranges

Filetto di manzo al Brunello e foie - gras

Beef Fillet with Brunello wine and foie - gras

Coscetta di coniglio farcita al basilico e olive nere

Rabbit leg filled with black olives and basil

I Dolci

Cakes

Bavarese all' arancia con crema alla vaniglia

Orange bavaroise with vanilla cream

Sformatino caldo di cioccolata con croccante alle mandorle

Hot chocolate pudding with caramel crunch and almonds

Parfait all' amaretto

Parfait with amaretto biscuits

Frutti di bosco con gelato

Berries with ice cream



Il Ristorante è aperto - Opening hours

Pranzo (lunch) dalle 12,30 alle 14,30

Cena (dinner) dalle 19,30 alle 22,30

Per prenotazioni

Reservations

info@hotelnoblesse.it

Tel +39 0583 440275

Fax +39 0583 490506