



NOVA

SUNSET BAR & RESTAURANT



DOVE IL MARE INCONTRA LA CUCINA

**LA TARTARE**TARTARE DI TONNO ROSSO,
MANGO, LIME E MENTARed Tuna tartare, mango, fresh mint
and lime zest**26 €**CONSIGLIATO CON CHARDONNAY
KURTATSCH**IL PLATEU**

SELEZIONE DEI NOSTRI CRUDI

Fish Tasting Selection

35 €**IL CARPACCIO**CARPACCIO DI SPADA, AGRUMI E
FINOCCHIETTO SELVATICOSwordfish carpaccio, agrumi and wild
fennel**22 €****GLI SCAMPI**

SERVITI CRUDI

24 €CONSIGLIATO CON LUGANA "LE MORETTE"

DOVE IL MARE INCONTRA LA CUCINA



LA BATTUTA

BATTUTA AL COLTELLO DI BIANCA
PIEMONTESE, CAPPERO IN FIORE E OLIVE
TAGGIASCHE

Hand-cutted Piedmontese Beef tartare,
capers flower and taggiasche olives

20 €

LA PIOVRA

MORBIDO DI PIOVRA E PATATE
MARINATE ALL' ACETO DI MORE BIANCHE

Slow-Cooked Octopus with White
Mulberry Vinegar-Marinated
Potatoes

22 €

HUMMUS

HUMMUS DI CECI CON CHIPS
CROCCOANTI

Red radish Hummus served with
vegetable chips

22 €



DOVE IL MARE INCONTRA LA CUCINA

-PROFUMO DI SARDEGNA-

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE

Spaghettoni with fresh clams and mullet bottarga

20 €

-STIR-FRY-

UDON SALTATI CON GAMBERI E VERDURE CROCCANTI

Stir-fry Udon sauted with shrimp and vegetables

18 €

-PACCHERI DEL PESCATORE-

PACCHERI AL TONNO FRESCO E PROFUMI DEL MEDITERRANEO

Paccheri with Mediterranean-style tuna, Taggiasca olives pine nuts

22 €

-LA FASSONA-

FUSILLONE, RAQÙ BIANCO DI FASSONA PIEMONTESE, UVETTA E ROSMARINO

Fusilboni with white ragù of Fassona Piemontese beef, raisins and rosemary

21 €

PER QUALSIASI INFORMAZIONE RIGUARDANTE ALLERGENI E INTOLLERANZE ALIMENTARI, IL PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE.

FOR ANY INFORMATION REGARDING ALLERGENS AND FOOD INTOLERANCES, OUR STAFF WILL BE HAPPY TO ASSIST YOU

DOVE IL MARE INCONTRA LA CUCINA

-SALMONE SALE E FUMO-

FILETTO DI SALMONE MARINATO E AFFUMICATO

"Marinated and smoked salmon fillet"

21 €

-AKAMI DI TONNO-

TONNO ROSSO IN CROSTA DI SESAMO

Sesame-crusted bluefin tuna

24 €

-TAGLIATA DI ANGUS-

ANGUS SCOZZESE, TAPENADE DI TAGGIASCHE

Scottish Angus beef with Taggiasca olive tapenade

24 €

-IL CARTOCCIO-

FILETTO DI BRANZINO CON PATATE, CAPPERO IN FIORE E DATTERINI

Sea bass fillet with potatoes, caper flowers, and cherry tomatoes

22 €

-LA QUINOA-

BURGER DI QUINOA CON MISTICANZA

Crispy on the outside and tender on the inside, our quinoa burger is made with fresh vegetables and aromatic spices. Served on artisan bread with a light house sauce.

16 €

**-DECA-MISÙ-**

TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE

infused with decaf coffee

10 €

-SOTTOBOSCO-

ZUPPETTA DI FRUTTI DI BOSCO CON GELATO ALLA VANIGLIA

Vanilla iced cream with fresh redberries

10 €

-MACEDONIA-

INSALATA DI FRUTTA DI STAGIONE

Seasonal fresh fruit salad

10 €

-CHEESECAKE-

CHEESECAKE FATTA IN CASA

Homemade cheesecake

10 €

-LA PASSIONE-

CREMOSO AL MARACUJA CON CRUMBLE DI CIOCCOLATO E LIME

Passion fruit ice cream, chocolate crumble and lime

10 €



PER QUALSiasi INFORMAZIONE RIGUARDANTE ALLERGENI E INTOLLERANZE ALIMENTARI, IL PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE.

FOR ANY INFORMATION REGARDING ALLERGENS AND FOOD INTOLERANCES, OUR STAFF WILL BE HAPPY TO ASSIST YOU

COPERTO 3€ - COVERCHARGE 3€