

NOMOS

ANTE

# NOMOS

ANTE

NOMOS ANTE

LEGGE ORDINE ARMONIA

NOMOS È L'EQUILIBRIO CHE GUIDA IL MIO PENSIERO  
LA MIA ROTTA INTERIORE.  
TRA RADICI ITALIANE E ORIZZONTI ATTRAVERSATI  
LA MATERIA DIVENTA TRACCIA DEL VIAGGIO  
E CUSTODE DELLA MEMORIA

*CHEF GIULIO LUIGI ZOLI*

# NOMOS

ANTE

## ARCHÉ

### IL PRINCIPIO

*L'ORIGINE DEL PENSIERO E DELL'ESPERIENZA*

#### ALLA CARTA

##### QUAGLIA

GAMBERI CRUDI JUS DI SCOGLIO BLACK SALAD

##### MACCARELLO

SALSA ATLANTICA SHISO YUZU

##### FUNGO

PINO MUGO TAMARINDO ESTRAZIONE DI AUTUNNO

##### OSTRICA

VERNACCIA KUMQUAT MALTO

##### SPAGHETTI CITRUS

PROVOLA LAPSANG CAPPERI

##### BERLINGOT

CONIGLIO RICCI DI MARE

##### CANEDERLI

CALAMARO SPECK TARTUFO

##### TORTELLINI ALLA PANNA

ERBE ARROSTO CRESCIONE LEVISTICO

##### PESCATO

RAVIGOTE MELISSA KIWI

##### MANZO

MOLE NEGRA VANIGLIA PEDRO XIMÉNEX

##### PICCIONE

SALSA AL MADEIRA AGLIO NERO MELOGRANO

**2 PORTATE €95**

**3 PORTATE €120**

#### DESSERT €20

##### MANDORLA

VERMOUTH MELA

##### CRÈME BRÛLÉE

SAKÈ IBISCO SESAMO

##### CIOCCOLATO

LAMPONE COGNAC

SELEZIONE DI FORMAGGI €20

# NOMOS

ANTE

## MÉTRON

### LA MISURA

*L'EQUILIBRIO L'ARMONIA FRA PENSIERO E SUGGERZIONI*

#### FUNGO

PINO MUGO TAMARINDO ESTRAZIONE DI AUTUNNO

#### OSTRICA

VERNACCIA KUMQUAT MALTO

#### SPAGHETTICITRUS

PROVOLA LAPSANG CAPPERI

#### PESCATO

RAVIGOTE MELISSA KIWI

#### MANDORLA

VERMOUTH MELA

€125

*ABBINAMENTO VINI € 60 ALCOHOL-FREE PAIRING € 40*

SELEZIONE DI FORMAGGI €20

SUPPLEMENTO CAVIALE 20G €55

PIATTO EXTRA €25/A PERSONA

*I MENÙ DEGUSTAZIONE SONO DA INTENDERSI PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO.  
PER GRUPPI SUPERIORI A 3 PERSONE È RICHIESTA LA SCELTA DI UNO DEI NOSTRI PERCORSI.*

# NOMOS

ANTE

## TÉLOS

### COMPIMENTO

*ESPERIENZA IMMERSIVA DI COMPLETEZZA E VISIONE*

#### FUNGO

PINO MUGO TAMARINDO ESTRAZIONE DI AUTUNNO

#### MACCARELLO

SALSA ATLANTICA SHISO YUZU

#### QUAGLIA

GAMBERI CRUDI JUS DI SCOGLIO BLACK SALAD

#### SPAGHETTI CITRUS

PROVOLA LAPSANG CAPPERI

#### CANEDERLI

CALAMARO SPECK TARTUFO

#### MANZO

MOLE NEGRA VANIGLIA PEDRO XIMÉNEX

#### MANDORLA

VERMOUTH MELA

**€150**

*ABBINAMENTO VINI € 95 ALCOHOL-FREE PAIRING € 70*

SELEZIONE DI FORMAGGI €20

SUPPLEMENTO CAVIALE 20G €55

PIATTO EXTRA €25/A PERSONA

*I MENÙ DEGUSTAZIONE SONO DA INTENDERSI PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO.  
PER GRUPPI SUPERIORI A 3 PERSONE È RICHIESTA LA SCELTA DI UNO DEI NOSTRI PERCORSI.*

# NOMOS

ANTE

## PHÝTON

### ESSENZA VEGETALE

*LA NATURA COME FORMA DI PERCEZIONE E SENSO*

5 PORTATE €125

SELEZIONE DI FORMAGGI €20

*I MENÙ DEGUSTAZIONE SONO DA INTENDERSI PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO.  
PER GRUPPI SUPERIORI A 3 PERSONE È RICHIESTA LA SCELTA DI UNO DEI NOSTRI PERCORSI.*

IL PESCE CRUDO SERVITO È STATO SOTTOPOSTO AD ABBATTIMENTO RAPIDO (REG. CE 853/04).  
PER L'EVENTUALE PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE  
È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE, CHE VERRÀ FORNITA, SU RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SALA.

