

Oltre Le Nuvole

R I S T O R A N T E

Oltre Le Nuvole

ANTIPASTI

Prosciutto d'Anatra e Budino di Parmigiano 13 €

Sformato di Baccalà, Cremoso al Peperone
con Chips di Pane Carasau 14 €

Tagliere Misto 14 €

Carciofi Scottati e Code di Gambero 14 €

Involtino Primavera e Salsa Thai 12 €

Si prega di Informare lo Staff della Sala nel caso di **Eventuali Allergie**



Oltre Le Nuvole

PRIMI PIATTI

Ravioli Home Made alla Norma (Pomodori, Melanzana, Ricotta Salata e Buccia di Melanzana) 14 €

Risotto al Nero di Seppia, Calamari Scottati al Sentore di Limone e Gocce di Crema di Piselli 15 €

Risotto Milanese 14 €

Linguine con Pomodorini Gialli, Spaghetti di Zucchine, Pomodori Essiccati e Pinoli Tostati 12 €

Orecchiette alle Cime di Rapa, Vongole e Polvere di Taralli 15 €

Spaghetti al Ragù 12 €

Spaghetti al Pomodoro 12 €

Zuppa di Verdure di Stagione 11 €



Oltre Le Nuvole

SECONDI PIATTI

Guancia di Manzo Brasato al Nebbiolo e
Crostoni di Polenta Grigliata 22 €

Entrecote alla Griglia, Salsa Tartara e
Patate Novelle 24 €

Polpo Arrostito alla Pizzaiola 23 €

Filetto di Rombo a “la Plancha” Crema di Carote allo
Zenzero e Caponata di Verdure 25 €

Petto di Faraona Glassata con Castagne e
Uvetta 22 €

La Costoletta alla Milanese 25 €

Ossobuco e Risotto Milanese 27 €

Contorni: Insalata Mista, Patatine Fritte o al Forno, Verdure Grigliate 6€



Oltre Le Nuvole

I NOSTRI DESSERT FATTI IN CASA

Tiramisù 6 €

Crema Brulè al Cardamomo 6 €

Sbriciolata di Mele 6 €

Semifreddo al Limone e Salsa al Pistacchio 6 €

Pairing Wines:

Moscato 7 €

Passito 7 €

Recioto 7 €

Vinsanto 7 €



DRINKS

Acqua (Nat./Gass.) 3€

Soft Drinks 4€

Birra alla spina (Peroni)

0,2l 4€

0,4l 6€

Vini della casa
vino al calice o in bottiglia



Oltre Le Nuvole

STARTERS

Duck Ham and Parmesan Pudding 13 €

Cod Flan, Creamy Pepper Sauce with
Carasau Bread Chips 14 €

Mixed Platter of Cured Meats and Cheeses 14 €

Seared artichokes and Prawn Tails 14 €

Spring Roll with Thai Sauce 12 €

Notify our Waiting Staff in case of **Any Allergies**



Oltre Le Nuvole

FIRST COURSES

Home Made Ravioli with Tomato Sauce,
Aubergines and Ricotta Cheese 14 €

Cuttlefish ink Risotto, Seared Calamari with a
hint of Lemon and Drops of Pea Cream 15 €

Risotto Milanese 14 €

Linguine Pasta with Yellow Cherry Tomatoes,
Courgette Spaghetti, Dried tomatoes and Toasted
Pine Nuts 12 €

Orecchiette Pasta with Turnip Tops with Clams and
Taralli powder 15 €

Spaghetti With Tomato Sauce 12 €

Spaghetti with Ragù Meat Sauce 12 €

Seasonal Vegetable Soup 11 €



Oltre Le Nuvole

SECOND COURSES

Nebbiolo Braised Beef Check and Grilled
Polenta Croutons 22 €

Grilled Entrecote, Tartar Sauce and New
Potatoes 24 €

Pizzaiola Style Roasted Octopus 23 €

Fillet of Turbot “a la Plancha”, Carrot Cream with
Ginger and Vegetable Caponata 25 €

Glazed Guinea Fowl Breast with Chestnuts
and Raisins 22 €

Roaster Turbot Fish With Carrot and Ginger
Cream 25 €

Ossobuco(Shin Steak)& Risotto Milanese 27 €

Sides: Mixed Salad, Oven Baked or Fried Potatoes, Grilled Vegetables 6€



Oltre Le Nuvole

OUR HOME MADE DESSERTS

1) Tiramisù 6 €

2) Cardamom Creme Brulee 6 €

3) Apple Crumble Cake 6 €

4) Lemon Semifreddo and Pistachio Sauce 6 €

Pairing Wines:

Moscato 7 €

Passito 7 €

Recioto 7 €

Vinsanto 7 €



DRINKS

Water (Nat./Spark.) 3€

Soft Drinks 4€

Draft Beer (Peroni)

0,2l 4€

0,4l 6€

House Wine

Glass or Bottle Of Wine

