

CON LE MANI "PER INIZIARE"

TARALLO NAPOLETANO_{1,8} (unità') € 2
mandorle e pepe

GRISSINI ARTIGIANALI₁ € 6
farciti con Capocollo
e pancetta cotta affumicata

PATÉ DI FEGATINI^{*}_{1,3,7} (unità') € 4
pan brioche tostato fatto in casa
e fili di cipolle rosse allo zafferano

ACCIUGHE DI LAMPARA_{1,4} (unità') € 5
pane tostato di Davide Longoni
e pomodoro piccadilly

CASATIELLO NAPOLETANO^{*}_{1,3,7} € 9

LE CONSERVE dell' Az. Agricola Maida

MELANZANE A FILETTO € 5-10

POMODORI SECCHI € 5-10

ZUCCA NAPOLETANA € 5-10

BROCCOLI NAPOLETANI € 5-10



- vini
- allergeni
- menù in inglese

Coperto € 2

LA SALUMERIA

**DEGUSTAZIONE
DI FORMAGGI D'ALPEGGIO**₇ € 13-26
a latte crudo francesi serviti con confetture

PANCETTA COTTA € 6-12
affumicata di Marco D'Oggiono

I SALAMI € 7-14
al finocchietto e peperoncino affumicati
al naturale con legno d'ulivo
«Macelleria Tucciarone»

CAPOCOLLO € 7-14
affumicato al naturale con legno d'ulivo
«Macelleria Tucciarone»

CRUDO 24 MESI € 8-16
riserva di Marco D'Oggiono

LA MORTADELLA € 6-12
classica presidio slow food
del salumificio Bonfatti

CIAUSCOLO₁ € 6-12
salumificio Vitali

CESTINO DI PANE CASARECCIO₁ € 3
Panificio Davide Longoni

GRISSINI ARTIGIANALI₁ € 4
Panificio Patti

Acqua Plose € 3,5
Caffè in moka torrefazione Passalacqua € 2,5

Il Babà di Niconocé* IL NOSTRO BABÀ SALATO

L'obiettivo è quello di farvi
viaggiare attraverso
il gusto con ingredienti selezionati
di alta qualità.
Il nostro babà ha lo stesso impasto di
quello dolce, con la differenza che una
volta cotto viene leggermente bagnato
con un estratto di pomodoro piccadilly e
farcito...
per un gusto unico e inconfondibile.

CRUDO_{1,3,7} € 13
prosciutto crudo 24 mesi, fiordilatte
di Agerola e riduzione di pomodorini confit

MORTADELLA_{1,3,7} € 13
Mortadella del presidio slow food,
provola di Agerola affumicata,
pomodorini secchi e basilico

SALSICCIA_{1,3,7} € 13
Salsiccia al peperoncino
con friarielli e ricotta di bufala

PANCETTA_{1,3,7} € 13
Pancetta cotta affumicata
e mozzarella di bufala

IL VEGETARIANO_{1,3,7} € 13
Verdure di stagione, mozzarella
di bufala campana e basilico

CAPOCOLLO_{1,3,7} € 13
Capocollo marinato al moscato rosa,
melanzane e mozzarella di bufala campana

* Prodotto sottoposto in proprio ad abbattimento rapido di temperatura



niconoce

enoteca con cucina

Mandorle tostate e salate leggermente affumicate

5€

La parmigiana di melanzane con fiordilatte di
Agerola e pomodoro San Marzano

15€

Alici di lampara fritte con salsa alioli

17€

Vitello cbt con salsa tonnata e cavolo rosso
marinato

25€

Pasta fresca con ragu' di carne alla bolognese e
peperoncino fresco

18€

Frutta del giorno

7€

Dolce del giorno

8€

Viale col di Lana 5/a 20136

+39 0236744151