

NUH

---

OSTERIA CONTEMPORANEA

*Crediamo in una ristorazione fatta di sostenibilità, materie prime, memoria e ricerca*

*Un'Osteria con un'anima sostenibile e dinamica*

### **OSTERIA**

*Come quelle di una volta,  
in cui non c'erano lunghi menù,  
ma dove c'era qualcuno che ti accoglieva,  
accompagnava e col tempo imparava a conoscerti e farsi conoscere*

### **CONTEMPORANEA**

*Nella ricerca di piccoli produttori/eccellenze italiane  
e nella SOSTENIBILITÀ in ogni suo aspetto.  
La nostra visione di cucina è in continua EVOLUZIONE  
e al servizio della natura e della materia prima*

*La nostra selezione di lievitati, esclusivamente prodotti con lievito madre e grani antichi da  
produzione biologica e rigenerativa*

- Filone di miscuglio evolutivo Tipo 2 (Az. Agricola La Viola-Torre S. Patrizio-Fe)*
- Grissini di farro monococco (Az. Agricola La Viola-Torre S. Patrizio-Fe)*
- Olio EVO (Az. Agricola Capriotti-Tivoli-Rm)*

## Menù degustazione

Comprensivo di: benvenuto Metodo Classico, entré, i nostri lievitati e piccola pasticceria

<i>Mare</i> (antipasto, primo, secondo e dolce)	€ 60
<i>Terra</i> (antipasto, primo, secondo e dolce)	€ 50

Consigliato per il tavolo

### ANTIPASTI - STARTERS

<b>Uovo Carbonara</b> (1,3,7) Carbonara egg	€ 14
<b>Tartare di scottona piemontese, porro alla brace e brodo speziato</b> (4,6,16) Tartare of scottona piemontese, grilled leek and spicy broth	€ 15
<b>Lattuga laccata, miele di castagno locale, carpione di cipolla rossa e origano</b> (1,6) Lacquered lettuce, local chestnut honey, red onion and oregano carpion	€ 13
<b>Degustazione di pescato crudo/cotto</b> (2,4,6,9,10,16) ( 4 proposte dello Chef, consigliato per il tavolo) Tasting of raw/cooked fish (4 proposals of the Chef, recommended for the table)	€ 35

### PRIMI - MAIN COURSES

<b>Il classico di NUH</b> <b>Linguina aglio, olio EVO e peperoncino</b> (1,7) The classic of NUH Linguine with garlic, EVO oil and chilli	€ 15
<b>Tagliolini 36 tuorli al tartufo nero pregiato</b> (1,3,7) Tagliolini 36 egg yolks, with precious black truffle	€ 22
<b>Fusillone Pietro Massi con riduzione di pomodoro, 'nduia di Spilinga, Parmigiano Reggiano 36 mesi DOP ed erbe aromatiche</b> (1,7) Fusillone Pietro Massi with tomato reduction, 'nduia di Spilinga, Parmigiano Reggiano 36 months DOP and aromatic herbs	€ 18
<b>Riso al salto allo zafferano, gambero rosa del Mar Tirreno, il suo estratto, limone e aglio rosso</b> (2,4,7) Skipping rice with saffron, pink Tyrrhenian Sea shrimp, its extract, lemon and red garlic	€ 20
<b>Calamarata Pietro Massi, broccoletti, Grana di pecora 36 mesi Gran Sasso e pepe di Sarawak</b> (1,7) Calamarata Pietro Massi, broccoletti, Grana di pecora 36 months Gran Sasso and Sarawak pepper	€ 18

## SECONDI - SECOND COURSES



- Marango alla cenere, emulsione alici del Cantabrico e scalogno glassato al cesanese (6,9,16) € 26*  
*Marango beef, vegetables ash, anchovy emulsion and shallot glazed with Cesanese*
- Pescato scottato, chutney di frutti rossi, maionese di cedro ed erbe amare al ferro € 26*  
*Seared fish, red fruit chutney, cedar mayonnaise and bitter herbs with iron (4,14,16)*
- Cavolfiore arrostito, riduzione vegetale, aglio nero di Voghiera DOP e limone € 17*  
*Roasted cauliflower, vegetable reduction, Voghiera black garlic DOP and lemon (6,9)*
- Agnello laziale al fieno e ulivo, purè di patate di Leonessa e vegetale al ferro € 26*  
*Lamb from Lazio with hay, purè potatoes of Leonessa and vegetable iron (7,9,16)*

---

*Degustazione di formaggi € 25*  
*Tasting of cheese*

---

## DOLCI - DESSERT

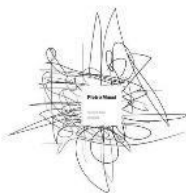
- Assoluto al cioccolato e lamponi (1,3,7,16) € 10*  
*Absolute chocolate and raspberry*
- Crema al cucchiaino (1,3,7,8) € 10*  
*Spoon cream*
- CappuccinUT (1,7,16) € 10*

### Proposte di piatti Vegani e Gluten Free

Potrebbero esserci modifiche al menu in base alla disponibilità giornaliera, al fine di garantire, sempre, il prodotto migliore

Azienda Agricola  
**Capriotti**

  
AZIENDA AGRICOLA  
**POGGI**



  
**FILETTE**  
TRA HO QUALITÀ

con.creta



**HQF**  
HIGH QUALITY FOOD

  
**ORME**  
valori  
agricoli  
ritrovati