

Nobis  
R i s t o r a n t e

*Carta Menù*



Nobis  
R i s t o r a n t e

”

*ortaggi frutti e cereali,  
accarezzati dal sole caldo del  
Mediterraneo,  
ispirano mani sapienti  
ed esaltano così il piacere del gusto*

”

Z

# *Cucina Mediterranea*

*La* cucina mediterranea rappresenta una filosofia più che una corrente culinaria, uno stile di vita semplice, tradizionale, che usa prodotti naturali capaci di dare benessere, salute e piacere organolettico.

E' dalla "terra di mezzo", feconda e prolifica, che nascono le materie prime che sono alla base di tutti i piatti e che vengono utilizzate fresche o mantenute in olio e aceto secondo le antiche ricette di conservazione naturale.

In questa cucina vengono ideati accostamenti e ripensate con creatività contaminazioni, secondo la "cultura dello scambio", derivante dalle storiche tradizioni dei popoli che per millenni hanno vissuto le terre del mediterraneo.

Alla base delle ricette ci sono prodotti semplici e autoctoni come olio extra vergine d'oliva, cereali, legumi, frutta e verdura, pesce e carne impreziositi da spezie ed erbe aromatiche.

Tutte le materie prime di gran pregio sono nate nel cuore della Puglia e vengono preparate secondo ricette tipiche che usano temperature moderate, terracotta e paziente attesa.

# Antipasti

## La Varietà di Antipasti della Casa

(6 varietà tra mare e terra - minimo per 2 persone)  
(1-2-3-4-7) (\*)  
*Antipasti selection (minimum for 2 people)*

**25**  
prezzo  
per persona

## Il Capocollo di Martina Franca

con burratina al pepe nero, tortino di Cicorielle Selvatiche e verdure in carpione  
(1-3-7-12)  
*Apulian "Capocollo" ham with "Burrata" cheese, chicory flan and vegetables in carpione*

**18**

## Carpaccio di Gamberi rosa

con gel di agrumi, salsa ponzu e sorbetto alla Capirinha  
(2-3-4) (\*)  
*Pink prawns carpaccio with citrus jelly, ponzu sauce and caipirinha sherbet*

**22**

## Ostriche di Bretagna al Ghiaccio (PZ 3)

con salsa ponzu e riduzione di scalogno  
(4-5)  
*Britain iced oysters with ponzu sauce and onions reduction*

**15**

## Gamberi Rossi al Ghiaccio (PZ 6)

con intingoli vari  
(2-4-5)  
*Iced red prawns with dips*

**18**

## La Tempura di Gamberi alla Farina di Grano Arso

e alicette croccanti con caciocavallo e succo di Pomodoro in agro-dolce  
(1-2-3-4-7) (\*)  
*Prawns and anchovies burnt wheat flour tempura with "Caciocavallo" cheese and sweet and sour tomato sauce*

**20**

## Lingotto di Parmigiana di Verdurine Bio

con bufalina, salsa di pomodorini gialli grigliati e basilico  
(1-3-7)  
*Apulian vegetables "Parmigiana" with buffalo "Mozzarella" cheese, grilled yellow tomatoes and basil sauce*

**16**

## Riccioli di Calamaro

con purea di fave di Carpino, pecorino romano e pesto di rucola  
(4-7) (\*)  
*Squids with broad beans purée, roman "Pecorino" cheese and rocket pesto*

**18**

## Caprese di Mozzarella di Bufala

con pomodorini bio del nostro orto, melanzane in conserva al profumo di mentuccia  
(7-12) (\*)  
*Caprese with buffalo mozzarella, homegrown tomatoes and preserved aubergines*

**16**

(\*) Il Prodotto, in mancanza di fresco, potrebbe essere decongelato

Ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011 per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita tabella in ultima pagina o chiedere approfondimenti al nostro personale di sala.



# Primi Piatti

<b>Spaghettoni “Benedetto Cavalieri” con gamberi bianchi</b> Vongole veraci, pesto di Rucola selvatica con Crumble di pane al Kimchi (1-2-4-8-9) (*) <i>“Benedetto Cavalieri” wheat spaghetti with white prawns, clams and rocket pesto with kimchi bread crumble</i>	20
<b>Risotto Carnaroli “Riserva San Massimo” ai Fiori di Zucchina</b> con gamberi rossi di Gallipoli, limone candito e burrata (minimo 2 porzioni) (2-4-7-9) (*) <i>“Carnaroli” risotto with courgettes flowers, red prawns, candied lemon and “Burrata” fresh cheese</i>	22
<b>Mezzo Pacchero di Gragnano con Medaglione di Aragosta</b> del Mediterraneo al Lemongrass e granella di Pistacchi di Bronte (1-2-3-8-9) (*) <i>Gragnano “Pacchero” pasta with lemongrass flavoured Mediterranean lobster and pistachio</i>	30
<b>Mafalda allo Zafferano con Guazzetto di Crostacei e Scorfano</b> al lemon grass con asparagi di mare e crumble al peperone crusco (1-2-4-9) <i>Saffron flavoured “Mafalda” pasta with shellfish and redfish sauce with lemongrass, sea asparagus and bran pepper crumble</i>	19
<b>Tortelli di farina “Senatore Cappelli”</b> con ripieno tradizionale di Braciolo e formaggio Canestrato, foglie di sedano e farinella mista di Ceci e Orzo, tipica di Putignano (1-3-7-9) <i>Senatore Cappelli flour “Tortelli” stuffed with traditional “Braciolo” and cheese, celery leaves and Apulian chickpeas and barley “Farinella” powder</i>	19
<b>“Orecchiette” di Pasta Artigianale con salsa di pomodorino giallo grigliato</b> olive nere infornate e spuma di stracciatella di Masseria (1-3-7-9) <i>Homemade “Orecchiette” pasta with grilled yellow tomatoes sauce, baked black olives and “Stracciatella” cheese foam</i>	18
<b>Tonnarelli affumicati “Verrigni” alla “San Giuannid”</b> con pomodorino giallo, acciughe, olive leccine e capperi (1-3-4) <i>Verrigni “Tonnarelli” pasta with yellow Tomatoes, anchovies, olives and capers</i>	18
<b>Fave e Cicorie della tradizione</b> (9) <i>Traditional Apulian broad beans purée and chicory</i>	18

(\*) Il Prodotto, in mancanza di fresco, potrebbe essere decongelato

Ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011 per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita tabella in ultima pagina o chiedere approfondimenti al nostro personale di sala.



# Secondi Piatti

<b>Dentice d'Amo al Profumo di Timo</b> con patata fondente, guazzetto di pomodorini e olive taggiasche (4-7) (*) <i>Thyme flavoured snapper with potatoes and tomatoes and olives sauce</i>	24
<b>“Tournedos” di Vitellino arrostito al pepe affumicato</b> con purè di patate e verdure (3-7) <i>Smoked pepper roasted veal “Tournedos” with potatoes purée and vegetables</i>	22
<b>Salmone Laccato al miso rosso</b> con terrina di carote di Polignano e zenzero con spuma olandese agli agrumi (4-7) (*) <i>Red miso lacquered salmon with Polignano carrots and ginger flan with citrus flavoured Dutch cheese mousse</i>	20
<b>Lo “Steak” di Tonno Rosso alla Plancia</b> al sale affumicato Hale Mon, misticanza stagionale con crema al limone (4) (*) <i>Grilled red tuna steak with smoked Hale Mon salt, seasonal herbs and lemon cream</i>	22
<b>Rombo arrostito al timo e aglio nero fermentato</b> con salsa al Rafano, verdure novelle (4-7) (*) <i>Thyme and fermented garlic roasted brill with horseradish sauce and seasonal vegetables</i>	25
<b>Tagliata di Capocollo Teriaky</b> con misticanza di erbe, cipolla rossa e grana riserva (7) (*) <i>Sliced Teriaky “Capocollo” with seasonal herbs, red onions and “grana” cheese</i>	22
<b>Chianina IGP</b> con selezioni di Sali con contorni di stagione (minimo 2 porzioni) (*) <i>“Chianina IGP” beef salts selection and seasonal side dish (minimum for 2 people)</i>	7/etto
<b>Filetto di Vitello alla Brace</b> con contorni abbinati <i>Grilled veal fillet with side dish</i>	25
<b>Selezione di Formaggi Pugliesi</b> con confetture del nostro orto (7-12) <i>Apulian cheese and jams</i>	20

(\*) Il Prodotto, in mancanza di fresco, potrebbe essere scongelato

Ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011 per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita tabella in ultima pagina o chiedere approfondimenti al nostro personale di sala.



# *Insalatone Gourmet*

<b>VEGGIE</b> con cuore di insalata, verdure grigliate, nodini di masseria e pomodorini (7) <i>salad, grilled vegetables, "nodini" mozzarella and tomatoe</i>	14
<b>POLLO</b> con cuore di insalata, petto di pollo grigliato, pomodorini e insalata belga <i>salad, grilled chicken breast, tomatoes and endive</i>	14
<b>SALMONE</b> con cuore di insalata, salmone affumicato, cacioricotta, cetrioli, pomodorini e vinaigrette al basilico (4-7) <i>salad, smoked salmon, "cacioricotta" cheese, "cetriolo" cucumber, tomatoes and basil vinaigrette</i>	16
<b>TURKEY</b> Con cuore di insalata, prosciutto di tacchinella affumicata al miele, mais, olive e rucola <i>salad, honey flavoured smoked turkey ham, sweetcorn, olives and rocket</i>	14
<b>TONNO</b> Con cuore di insalata, tonno all'olio, nodini di mozzarella, pomodori sott'olio e olive nere (4-7) <i>salad, tuna, "nodini" mozzarella, tomatoes preserved in oil and black olives</i>	14

Ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011 per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita tabella in ultima pagina o chiedere approfondimenti al nostro personale di sala.





# Dessert

<b>Tortino caldo al Cioccolato Bianco “Opalys”</b> e mele confit con gelato al cappuccino (1-3-7) (*) <i>“Opalys” white chocolate hot flan with apples confit and cappuccino flavoured ice-cream</i>	9
<b>Cuoricino al Mascarpone</b> (disponibile anche per celiaci e non lattosio) con morbido ai frutti rossi al profumo di rose e sorbetto all'arancia (*) <i>“Mascarpone” cheese mousse with red fruits filling and orange sherbet (available for celiacs and lactose intolerants)</i>	9
<b>Selezione di Sorbetti e Gelati</b> allo Yogurt, frutti di bosco e lime e zenzero (3-7-8) (*) <i>Yoghurt, wild berries and lime and ginger sherbets and ice cream selection</i>	9
<b>Mousse al Pistacchio di Bronte</b> (disponibile anche per celiaci e non lattosio) con cremoso al caffè, crumble agli agrumi e sorbetto al lime (3-8) (*) <i>Bronte's pistachio mousse with coffee filling, citrus crumble and lime sherbet</i>	9
<b>Bocconotto</b> con crema al limone e amarena con gelato al mandarino e salsa alle ciliegie (1-3-7-8) (*) <i>“Bocconotto” with lemon and black cherry cream, mandarin ice-cream and cherries sauce</i>	9
<b>Millefoglie Scomposta</b> con crema Chantilly e delizia di frutta (1-3-7) (*) <i>Millefeuille with Chantilly cream and fruit</i>	9
<b>Babà</b> al rum con crema pasticcera e gelato al cioccolato (1-3-7) <i>Rhum “babà” with cream and chocolate ice-cream</i>	9

**Entrée e Coperto** 5  
*Entrée and Cover charge*

(\*) Il Prodotto, in mancanza di fresco, potrebbe essere congelato

Ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011 per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita tabella in ultima pagina o chiedere approfondimenti al nostro personale di sala.



Menù Degustazione

# Acero Rosso

## Entree

con stravaganze di Forme e Colori  
(1-3-4-7)  
Various Entrée

Dalla nostra Valle d'Itria

### Il Capocollo di Martina Franca

Burratina al pepe nero, budino di Cicorielle Selvatiche e Chutney di cipolla rossa d'Acquaviva e arance  
(1-3-7-12)

Apulian Slow Food Presidium "Capocollo" ham with "Burrata" cheese, chicory flan,  
red onions and oranges chutney

### Tonnarelli affumicati "Verrigni" alla "San Giannid"

con pomodorino giallo, acciughe, olive leccine e capperi  
(1-3-4)

Verrigni "Tonnarelli" pasta with yellow Tomatoes, anchovies, olives and capers

### "Tournedos" di Vitellino arrostito al pepe affumicato

con purè di patate e verdure  
(3-7) (\*)

Roasted veal "Tournedos" with smoked pepper with potatoes purée and vegetables

## Pre - Dessert

dalla nostra pasticceria

### Tortino caldo al Cioccolato Bianco "Opalys"

e mele confit con gelato al cappuccino  
(1-3-7) (\*)

"Opalys" white chocolate hot flan with apples confit and cappuccino flavoured ice-cream

€ 70,00

Prezzo per persona - Bevande escluse  
Il menù è consigliato per tutti gli ospiti del tavolo  
Price per person - Drinks not included  
The menu is recommended for all table guests

(\*) Il Prodotto, in mancanza di fresco, potrebbe essere congelato

Ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011 per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita tabella in ultima pagina o chiedere approfondimenti al nostro personale di sala.

Menù Degustazione  
*Onda Blu*

**Entree**

con stravaganze di Forme e Colori  
(1-3-7)  
*Various Entrée*

**Riccioli di Calamaro**

con purea di fave di carpino, pecorino romano e pesto di rucola  
(4-7) (\*)  
*Squids with broad beans purée, roman "Pecorino" cheese and rocket pesto*

**Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" ai Fiori di Zucchina**

con gamberi rossi di Gallipoli, limone candito e burrata ( minimo 2 porzioni)  
(2-4-7-9) (\*)  
*"Carnaroli" risotto with courgettes flowers, red prawns, candied lemon and "Burrata" fresh cheese*

**Rombo arrostito al timo e aglio nero fermentato**

con salsa al Rafano, verdure novelle  
(4-7) (\*)  
*Thyme and fermented garlic roasted brill with horseradish sauce and seasonal vegetables*

**Sorbetto**

al Melograno e Rose  
(\*)  
*Pomegranate and roses sherbet*

**Mousse al Pistacchio di Bronte**

con cremoso al caffè, crumble agli agrumi e sorbetto al lime  
(3-8) (\*)  
*Bronte's pistachio mousse with coffee filling, citrus crumble and lime sherbet*

**€ 75,00**

Prezzo per persona - Bevande escluse  
Il menù è consigliato per tutti gli ospiti del tavolo  
*Price per person - Drinks not included*  
*The menu is recommended for all table guests*

(\*) Il Prodotto, in mancanza di fresco, potrebbe essere congelato

Ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011 per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita tabella in ultima pagina o chiedere approfondimenti al nostro personale di sala.

# Pierluca Ardito

Executive Chef



**Pierluca Ardito**, chef pugliese di prestigio, attualmente Executive Chef del Ristorante Nobis e del Grand Hotel La Chiusa di Chietri ad Alberobello, testimonial per l'Italia per Unilever Food Solution nonché Team Manager Competizioni della Nazionale Italiana Cuochi.

Giovane professionista, Capitano storico della NIC, ha vinto numerosi premi e medaglie in concorsi internazionali di cucina. Nel 2002, 2006, 2010 e 2018 vince la medaglia d'oro ai Campionati del mondo di Cucina ed è inoltre vincitore di 5 titoli di Campione d'Italia.

Di particolare menzione, l'elezione a chef dell'anno 2011 effettuata da Solidus e terzo posto nel Raking mondiale di Cucina Calda alle Olimpiadi di Cucina a Stoccarda 2020.

In qualità di coach ha preparato diversi Team per il Global Chef Challenge e la Catering Cup a Lione.

# Nobis

## R i s t o r a n t e

### Allergeni

Si prega di comunicare al nostro personale in servizio eventuali allergie o intolleranze ad una delle seguenti categorie alimentari, ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011:

- 1) Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3) Uova e prodotti a base di uova
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6) Soia e prodotti a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano
- 10) Senape e prodotti a base di senape
- 11) Semi di sesamo prodotti a base di semi di sesamo
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi. I prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004.

\*Prodotto decongelato

### Allergens

Please inform us about any food allergies or intolerances to any of the following food categories, complying with the requirements of regulation (EU) 1169/2011:

- 1) Cereals containing gluten, wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
- 2) Crustaceans and products based on shellfish
- 3) Eggs and by-products
- 4) Fish and products based on fish
- 5) Peanuts and peanut-based products
- 6) Soy and soy-based products
- 7) Milk and dairy products (lactose included)
- 8) Fruits in shell, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, Macadamia nuts, Queensland nuts and their by-products
- 9) Celery and products based on celery
- 10) Mustard and mustard-based products
- 11) Sesame seeds and sesame seeds-based products
- 12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg
- 13) Lupine and Lupine-based products
- 14) Molluscs and products based on molluscs. Raw fish products are subject to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, complying with the requirements of Regulation (EC) 853/2004.