

2018

New Year's Eve

M E N U

NOLITA

PARIS

Entrées

Légumes simplement grillés, marinés à l'huile extra vierge d'olive taggiasche "Galateo"	20
Cubes de parmesan 36 mois d'affinage en tempura & vieux vinaigre balsamique traditionnel de Modène	20
Jambon cru d'exception "culatello di Zibello" 24 mois d'affinage & petites focaccine maison aux deux origans	28
Fines tranches de veau rôti, sorbet "tonnato" & truffe noire de Norcia	28
Carpaccio de Saint-Jacques, betterave, olives noires et coriandre	29
Œuf BIO cuit à basse température, fondue de fromage Fontina & truffe noire	39

Notre sélection de Mozzarella à partager

Pour 2 personnes servi simplement avec son pain chaud maison,
huile extra vierge d'olive Nocellara & tomates cerises de Pachino

Mozzarella di Bufala Campana 500 grammes du caseificio Salvatore Corso Napoli	39
Nodini de mozzarella au lait de vache 500 grammes du caseificio Palazzo Bari	39
Bocconcini de mozzarella fumée 500 grammes du caseificio Palazzo Bari	39

Pizzette

Petite pizza à la tomate de San Marzano BIO, burrata des Pouilles & basilic frais	16
Petit pizza blanche à la mozzarella di Bufala, crevettes de Sicile & feuille d'Or	28
Petite pizza à la mozzarella di Bufala & truffe noire de Norcia	39

Pâtes

Rigatoni Napoletani "all'Amatriciana" Tomates fraîches, pancetta fumée maison, oignons confits & pecorino Romana	24
Spaghetti "alla chitarra", beurre & parmesan, ragôut fin de veau & jus corsé	24
Paccheri à la crème de courge, Parmesan & truffe noire	35
Linguine à la boutargue de mullet comme en Sardaigne	35
Petites pâtes sardes aux asperges & magret de canard à l'orange	39
Nos fameuses petites tagliatelle typiques du Piémont au homard breton	45

Risotti

Risotto au safran, foie gras & rhubarbe	39
Risotto au parmesan 36 mois d'affinage & truffe noire	69
Risotto à l'aneth, noix de Saint-Jacques & crodino	45

Poissons

Fritto misto & chips de riz	45
Sole "alla mugnaia" pommes de terre écrasées à la truffe noire	45
Noix de Saint-Jacques gratinées au persil, champignons des bois & sauce safran	45

Viandes

Cochon de lait cuit 17 heures à basse température, caramélisé aux épices, salade tiède de riz noir « venere »	45
Noix d'entrecôte tranchée comme à Florence, pommes de terre & truffe noire	45
Belle côte de veau panée comme à Milan... Artichauts à la romaine & salade de roquette	45

Desserts

Le Toblerone "semi freddo" au chocolat et gianduia	16
Classique tiramisu au café	16
Crèmeux au chocolat & mousse aux fruits de la passion Glace orange et safran	20
Millefeuille à la vanille de Bourbon, sorbet maison au cacao	20
Mousse à la noix de coco, marron glacé et rhubarbe	20
Mousse de yaourt & fruits rouges, Sorbet framboise gingembre	20



Nolita
PARIS

1, AVENUE MATIGNON 75008 PARIS

WWW.NOLITAPARIS.FR

 NOLITA PARIS  NOLITAPARIS