NECCI dal 1924

ANTIPASTI
starters

Waffle salato con baccalà mantecato, 12
tempura di fiori di zucca e riduzione di aceto balsamico *Savory waffle with whipped salted cod, zucchini flower tempura and balsamic glaze reduction*

Carciofi alla giudia con crema di pecorino 10
e crostini alla paprika *Jewish-style fried artichokes with pecorino cream and paprika croutons*

Alici impanate in stile Necci 10
con rucola e pecorino *necci style breaded anchovies with rocket and pecorino cheese*

Polpette di melanzane salsa di pomodoro, rucola 9
aubergines balls with rocket and tomato sauce

Carpaccio di pesce spada* con insalata 12
di puntarelle e arance *swordfish carpaccio with puntarelle and orange salad*

PRIMI
pasta

Gnocchi di patate fatti in casa con zucca, 13
cavolo nero, pecorino e castagne *potato gnocchi with pumpkin, kale, pecorino and chestnuts*

Tagliolini fatti in casa cacio, pepe e tartufo 18
estivo di Norcia *homemade tagliolini with pecorino cheese, pepper and umbrian summer truffle*

Mezzi pici fatti in casa con pesce spada*, 14
carciofi e menta *homemade mezzi pici with swordfish, artichokes and mint*

Rigatoni con ragù di fassona e stracciatella 12
rigatoni with beef ragu and stracciatella cheese

Orecchiette di grano saraceno fatte in casa 14
con salsiccia e broccolo siciliano, mantecate al pecorino *buckwheat orecchiette with sausage, Sicilian broccoli and pecorino*

Zuppa di lenticchie e patate con crostini 10
lentil and potato soup with croutons

SECONDI
mains



Schnitzel di pollo con patate fritte artigianali e salsa tartara fatta in casa 17
breaded chicken breast with home made fried potatoes and sauce tartare

Filetto di maiale con crema di zucca, porri arrosto e riduzione di melograno 18
pork fillet with pumpkin cream, roasted leeks and pomegranate reduction

Tagliata di fassona piemontese con patate fritte artigianali, maio e ketchup 24
sliced beef steak with homemade fried potatoes wedges, mayonnaise and ketchup

Crostino di polenta con ragù di cinghiale, provola affumicata e cicoria 16
ripassata *polenta crostino with wild boar ragù, smoked provola and sautéed chicory*

Tonno scottato con insalata di rucola, ravanelli, avocado e riduzione 19
di aceto balsamico *Seared tuna with rocket salad, radishes, avocado and balsamic glaze reduction*

Polpo rosticciato* con purea di patate dolci, cime di rapa e stracciatella 18
di Andria *grilled octopus, sweet potatoes puree, turnip tops and stracciatella*



CONTORNI
sides

Insalata di **finocchi e arance** 7
fennel and orange salad

Insalata **verde e pomodori** 7
lettuce and tomatoes salad

Cicoria / Scarola ripassta 6
sautéed spicy cicory / escarole

Friarelli 6
turnip tops

Patate fritte artigianali 7
home made potato wedges

TAGLIERI DELLA CASA
house platters

Tagliere di pecorini Bruno Pitzalis *(con bufala* **+ 6***)* 18
pecorini cheese platter (add mozzarella +6)

Tagliere di salumi di artigianli umbri *(con bufala* **+ 6***)* 18
cold cuts platter (add mozzarella +6)

Prosciutto di Parma 20 mesi *(con bufala* **+ 6***)* 16
parma ham aged 20 months (add mozzarella +6)

Tempura di Calamari* e patate a spicchi 16
battered calamari with homemade potato wedges

Tris vegano con hummus, panelle e caponata 16
vegan trio: hummus, chickpeas fritters and caponata

Il costo della mezza porzione è calcolato al 75%. Cestino di pane artigianale: €2,5 *In base alle attuali normative i prodotti contrassegnati vengono abbattuti a garanzia del mantenimento della catena del freddo. In alcuni periodi dell'anno questi prodotti potrebbero essere acquistati all'origine congelati. Le informazioni circa la presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale. Attenzione, cibi e bevande vengono manipolati in ambienti potenzialmente contaminati con glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano e sesamo.

NECCI dal 1924

DALLA NOSTRA PASTICCERIA
from our pastry section

MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONE[1-7-8] | 7
con glassa di lamponi freschi, biscotto crumble e sale di Maldon *chocolate mousse with fresh raspberries, crumble and maldon salt*

TARTELLETTA VEGAN CON FRUTTI DI BOSCO[1-8] | 7
tartelletta artigianale con crema pasticcera vegana *red fruit tart, crispy and salty shortcrust and vanilla custard*

PROFITEROLES[1-3-7-8] bignè con croqueline al cacao | 7
crema pasticciera alla vaniglia e glassa al cioccolato *cream puffs with a cocoa croqueline topping, vanilla cream, and a chocolate glaze*

MONTBLANC[3-7] | 7
crema di panna montata alla vaniglia con cuore ai marroni e meringa *whipped vanilla cream with a chestnut centre and meringue*

TIRAMISÙ VEGANO[1-8] Tiramisù con | 7
mascarpone artigianale vegano, cacao e biscotto al caffè *tiramisù with homemade vegan mascarpone, cocoa and coffee biscuit (vegan!)*

ROCHER AL PISTACCHIO[3-7-8] Mousse al pistacchio con | 7
cuore di caramello e pralinato al pistacchio, dacquoise morbida e glassa croccante *pistachio mousse with caramel and pistachio praline heart, soft dacquoise and crunchy glazing*

CREMA ALLA VANIGLIA E CARAMELLO SALATO[1-7] | 7
con biscottino crumble croccante *vanilla cream with salted caramel*

TARTELLETTA AL LIMONE CON MERINGA FLAMBATA[1-3-7-8] | 6
lemon tart with meringue flambé

TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE[1-3-6-7-8] con savoiardo | 6
artigianale *classic tiramisù with homemade ladyfingers*

CHEESECAKE DEL NECCI[1-3-7-8] | 6
classic cheesecake

SACHER[1-3-7-8] | 6
pan di Spagna al cioccolato, confettura di albicocca e glassa di cioccolato fondente *chocolate sponge cake, apricot jam, and dark chocolate glaze*

SELEZIONE DEI NOSTRI BISCOTTI[1-3-7-8] *homemade cookies* | 7



PASSITI
sweet wines

Mocato d'Asti | 7
maddalena, *moscato*, piemonte

Passito | 8
tenuta Bardali, *manzoni raccolta tardiva*, veneto

Montbazillac | 8
chateau theulet *semillon, muscadelle, sauvignon* francia

Sauternes | 9
chateau dudon *semillon, muscadelle, sauvignon blanc* francia

Half portions will be charged 75% of the full price. In accordance with applicable laws products that are marked with a * are blast chilled in order to maintain the cold chain. In some periods of the year some products could be bought deep frozen directly from our suppliers. Please ask your waiter if you require any information regarding allergies or intolerances. Warning: our food and beverage is prepared in an environment which is potentially contaminated with: Gluten , Crustaceans, Eggs, Fish, Peanuts , Soy , Milk, Nuts , Celery, Mustard, Sesame, Sulphur dioxide, Lupine, Molluscs and all derivatives