



MISERIA^e
NOBILTA
ristorante

Miseria e Nobiltà nasce dall'omonima commedia di Eduardo Scarpetta e racconta un viaggio attraverso le tradizioni della cucina meridionale italiana.

Una cucina che mantiene la semplicità delle proprie origini, valorizzando la nobiltà delle materie prime, la stagionalità e l'autenticità dei sapori.

ANTIPASTI

Tartare di Manzo

€ 16,00

Cipolla dorata, acciughe, capperi, basilico e olio EVO.

Hand-cut beef tartare with golden onion, anchovies, capers, basil and extra virgin olive oil.

Allergeni: 4 · 12

Insalata di Manzo¹

€ 15,00

Manzo, valeriana, aceto ai lamponi, mandorle e germogli di Sparrow.

Beef salad with lamb's lettuce, raspberry vinegar, almonds and sparrow sprouts.

Allergeni: 8 · 12

Carpaccio² di Manzo

€ 16,00

Manzo, rucola a foglia larga, mosto cotto e scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi.

Beef carpaccio with broad-leaf rocket, cooked grape must and 30 month-aged Parmigiano Reggiano shavings.

Allergeni: 7 · 12

Carpaccio² di Manzo affumicato

€ 19,00

Manzo, zeste di arance e limoni, pepe nero e stracciatella cremosa.

Smoked beef carpaccio with orange and lemon zest, black pepper and a bed of creamy stracciatella.

Allergeni: 7

¹Cottura a bassa temperatura (slow – cooked)

² Carpaccio inteso come taglio (Paper – thin slices of beef)

PRIMI

Tagliatelle con asparagi, tartufo e mascarpone

€ 17,00

Tagliatelle with asparagus, truffle and mascarpone.

Allergeni: 1 · 3 · 7

Chitarra con ragout d'anatra e mirtilli al profumo di liquirizia

€ 16,00

Chitarra with duck ragout, blueberries and a hint of licorice.

Allergeni: 1 · 3 · 12

Cavatelli con fave, pinoli tostati, pomodorini ciliegino e scaglie di Pecorino Abruzzese

€ 13,00

Cavatelli with broad beans, toasted pine nuts, Pachino cherry tomatoes and Abruzzo Pecorino shavings.

Allergeni: 1 · 7 · 8 · 12

Risotto con barbabietola, stracciatella affumicata, pistacchi e zeste di lime

€ 18,00

Creamy beetroot risotto with smoked stracciatella, roasted pistachios and fresh lime zest.

Allergeni: 7 · 8 · 12

Risotto con asparagi e zafferano

€ 15,00

Creamy risotto with asparagus and saffron.

Allergeni: 7 · 12

Risotto al tartufo

€ 17,00

Truffle risotto.

Allergeni: 7 · 12

Zuppa Fave e Cicoria

€ 13,00

Broad bean and chicory soup.

SECONDI

Filetto di maiale con salsa alle arance³ € 17,00

Orange-glazed pork tenderloin.

Guancia di vitello con crema di pistacchio³ € 18,00

Slow-cooked veal cheek with pistachio sauce.

Allergeni: 7 · 8 · 12

Petto d'anatra in agrodolce³ € 18,00

Slow-cooked duck breast with sweet and sour sauce.

Allergeni: 1 · 12

Filetto di manzo alla griglia l'etto € 12,00

Grilled beef fillet.

Costolette di agnello alla griglia € 18,00

Agnello New Zealand 400 g.

Grilled New Zealand lamb chops.

Manzo su letto di stracciatella cremosa con asparagi e pomodoro € 20,00

Beef on a bed of creamy stracciatella with asparagus and tomato.

Allergeni: 7

³Cottura a bassa temperatura (slow – cooked)

CONTORNI

Bietola saltata in padella con aglio, olio EVO e basilico € 8,00

Sautéed swiss chard with garlic, fresh basil and extra virgin olive oil.

Cicoria saltata in padella con aglio e olio EVO € 8,00

Sautéed chicory with garlic and extra virgin olive oil.

Ceci al naturale con olio EVO € 8,00

Chickpeas with extra virgin olive oil.

Fagioli cannellini al naturale con olio EVO € 8,00

Cannellini beans with extra virgin olive oil.

Insalata di songino con lamponi, mandorle tostate e vincotto € 11,00

Corn salad with raspberries, toasted almonds and grape must reduction ⁴.

Allergeni: 8 · 12

Insalata di rucola a foglia larga con mele e noci € 11,00

Broad-leaf rocket salad with apples and walnuts.

Allergeni: 8

⁴ Italian grape must reduction

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

3 Referenze

€ 8,00

Cheese tasting – 3 selections

5 Referenze

€ 14,00

Cheese tasting – 5 selections

La selezione comprende una scelta tra pecorini, semi stagionati e freschi, selezionati in base alla disponibilità stagionale.

Ogni degustazione è accompagnata da mieli e confetture, anch'essi scelti in base alla stagionalità, per creare abbinamenti che esaltino le caratteristiche di ogni formaggio.

A curated selection of Pecorino, semi-aged and fresh cheeses, chosen according to seasonal availability. Each tasting is accompanied by carefully selected seasonal honeys and artisanal fruit preserves, thoughtfully paired to complement and elevate the distinctive character of each cheese.

Burratina vaccina affumicata

€ 6,00

Prodotto fresco molisano.

Smoked cow's milk burratina. A delicately smoked fresh cheese from the Molise region.

Allergeni: 7

FOCACCE GOURMET

Stracciatella, basilico, pomodoro estivo e culatta

€ 16,00

Stracciatella, basil, summer tomatoes and Parma ham.

Allergeni: 1 · 7

Carpaccio⁵ di manzo, songino, avocado e scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi

€ 16,00

Beef carpaccio, corn salad, avocado and 30-month-aged Parmigiano Reggiano shavings.

Allergeni: 1 · 7

Bietola saltata in padella con olio EVO, pomodorini e basilico

€ 13,00

Sautéed swiss chard with extra virgin olive oil, cherry tomatoes and basil.

Allergeni: 1

Cicoria saltata in padella con olio EVO e scaglie di Pecorino Abruzzese

€ 14,00

Sautéed chicory with extra virgin olive oil and Abruzzo Pecorino shavings.

Allergeni: 1 · 7

⁵ Carpaccio inteso come taglio (*paper-thin slices of beef*)

PIZZE

CLASSICHE

Margherita

€ 6,00

Pomodoro, mozzarella.

Tomato, mozzarella.

Allergeni: 1 · 7

Parma

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, culatta.

Tomato, mozzarella, Parma ham.

Allergeni: 1 · 7

Bufala

€ 9,00

Pomodoro, bufala.

Tomato, bufala.

Allergeni: 1 · 7

Diavola

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, funghi, peperoni, piccante.

Tomato, mozzarella, mushrooms, peppers, spicy kick.

Allergeni: 1 · 7

Calabrese

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante.

Tomato, mozzarella, spicy sausage.

Allergeni: 1 · 7

Capricciosa

€ 11,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, funghi e carciofi

Tomato, mozzarella, ham, olives, mushrooms and artichoke,

Allergeni: 1 · 7

4 Formaggi

€ 11,00

Pomodoro, mozzarella, emmenthal, gorgonzola, edamer.

Tomato, mozzarella, emmenthal, gorgonzola, edamer.

Allergeni: 1 · 7

Porcini

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini.

Tomato, mozzarella, porcini mushrooms.

Allergeni: 1 · 7

PIZZE SPECIALI

Crudaiola

€ 12,00

Mozzarella, pomodori ciliegino, rucola a foglia larga, scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi, culatta.

Mozzarella, cherry tomatoes, broad-leaf rocket, 30-month-aged Parmigiano Reggiano shavings, Parma ham.

Allergeni: 1 · 7

Special

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia piccante, funghi.

Tomato, mozzarella, gorgonzola, spicy sausage, mushrooms.

Allergeni: 1 · 7

Vegetariana

€ 11,00

Mozzarella, funghi, zucchine grigliate, melanzane grigliate.

Mozzarella, mushrooms, grilled courgettes, grilled aubergines.

Allergeni: 1 · 7

Tonnata

€ 13,00

Pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, tonno, capperi, olive, pomodori ciliegino confit.

Tomato, mozzarella, anchovy fillets, tuna, capers, olives, confit cherry tomatoes.

Allergeni: 1 · 4 · 7

Ortomare

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella, carciofi, gamberetti ⁶.

Tomato, mozzarella, artichoke, shrimps.

Allergeni: 1 · 2 · 7

Miseria e Nobiltà

€ 12,00

Mozzarella, bufala, prosciutto cotto, salsa tartufata.

Mozzarella, bufala, ham, truffle sauce.

Allergeni: 1 · 7 · 10

FRITTI

Patatine ⁶

€ 4,00

Chips ⁶

⁶ Prodotto surgelato (Frozen product)

DOLCI

Chicca al caffè € 6,00

Allergeni: 7

Non tiramisù ai frutti rossi € 7,00

Non-tiramisù with red berries.

Allergeni: 1 · 3 · 6 · 7 · 8 · 10

Cheesecake € 8,00

Allergeni: 1 · 3 · 6 · 7 · 8 · 10

BEVANDE

Acqua € 3,00

Coca Cola € 3,00

Fanta € 3,00

Vini al calice € 5,00 – € 9,00

Hacker-Pschorr	€ 6,50
Münchner Hell / Weisse / Keller 0,50 cl	
Chimay Rossa 0,33 cl	€ 6,00
Amari	€ 4,50 – € 6,50
Distillati	€ 5,50 – € 19,00
Caffè	€ 1,00
Coperto	€ 2,50

INFORMAZIONI

Le informazioni relative alla presenza di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Ai sensi del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

Information regarding the presence of ingredients that may cause allergies or intolerances is available upon request from our service staff.

In accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011.