NONSOLOPANE

TERRAZZA SUL MARE

CUCINA & SUSHI

TERRAZZA SUL MARE

PICCOLE REGOLE

PER UN'ESPERIENZA FANTASTICA IN TERRAZZA

SE HAI SCELTO IL TAVOLO IN TERRAZZA NON PUOI PASSARE NELLA SALA INTERNA.

CHIEDI IL PLAID AL PERSONALE DI SALA SE HAI FREDDO.

IN CASO DI PIOGGIA PAGHI SOLO I PIATTI SERVITI AL TAVOLO.

PUOI CHIEDERE LA DOGGY BAG PER PORTARE VIA CIÒ CHE NON HAI CONSUMATO.

GRAZIE

STAFF NSP TERRAZZA SUL MARE

NONSOLOPANE

TERRAZZA SUL MARE

Si avvisa la gentile clientela che:

La nostra proposta gastronomica si articola in reparti specializzati (pizzeria, cucina, fritti e sushi), ciascuno con tempi di preparazione differenti. Per questo motivo portate scelte da reparti diversi potrebbero essere servite in momenti distinti.

In caso di elevata affluenza, i tempi di attesa **potrebbero estendersi fino a 30 minuti.**

Vi garantiamo il nostro costante impegno per offrirvi un servizio attento e una qualità sempre elevata.

Grazie per la comprensione.

Staff Non Solo Pane - Terrazza sul Mare

NONSOLOPANE

TERRAZZA SUL MARE

Gentile Cliente, in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgiti al nostro personale di sala, il quale sarà pronto a consigliarti le bevande e/o i cibi più adatti alle tue esigenze. Nel rispetto di quanto previsto dal Parlamento europeo (n°1169/2011) ed al fine di garantire la tutela del Cliente, si avvisa che le portate così come indicato possono contenere tracce di allergeni, dove per "possono contenere" si intende di "non poter escludere completamente la presenza di un determinato allergene" secondo le normali procedure di preparazione.
Per la preparazione dei nostri piatti e/o bevande composte utilizziamo principalmente prodotti freschi, quando possibile, locali, ma imprescindibilmente di qualità, controllandone provenienza e tracciabilità. In caso di prodotti congelati saranno in ogni caso comunicati dai nostri operatori di sala.
Detto ciò ci preme ricordarvi, onde evitare spiacevoli inconveniente, di comunicare al nostro personale qualsiasi intolleranza e/o allergia verso cibi/bevande o ingredienti di essi così da poterla servire al meglio.

ELENCO DEGLI ALLERGENI (All. II Reg. UE n. 1169/2011)

CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
UOVA e prodotti a base di uova
PESCE e prodotti a base di pesce
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
SOIA e prodotti a base di soia
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
SEDANO e prodotti a base di sedano
SENAPE e prodotti a base di senape
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
LUPINI e prodotti a base di lupini
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

NOTE INFORMATIVE

- Alcuni ingredienti potrebbero non essere disponibili o variare a seconda della stagionalità.

- Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio e sull'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta.

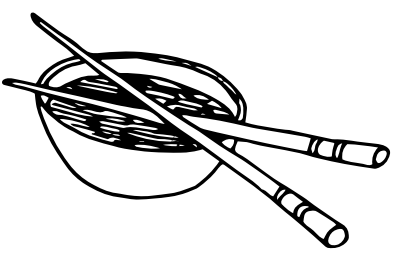
SIMBOLI UTILIZZATI SUL MENÙ

*** potrebbe essere surgelato/congelato all'origine**

° sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura;

^ sottoposto a bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Coperto 2,50 EURO



NONSOLOPANE

TERRAZZA SUL MARE

Gli inizi del gusto

ANTIPASTI

Carpaccio di pesce spada^ con insalatina fresca, chutney al mango, pepe rosa e frutti di bosco 18 EURO

Salmone^ scozzese affumicato con finocchi croccanti, datterini e pinoli tostati 18 EURO

Tortino di patate con polpo* di scoglio e olive taggiasche 16 EURO

Soutè di vongole sfumato al vino bianco con crostini di pane 22 EURO

Cozze al pepe interpretate in chiave tradizionale e accompagnate da crostini rustici 15 EURO

NONSOLOPANE

TERRAZZA SUL MARE

Tra Mare e Terra

PRIMI

Spaghettoni "Pastificio Palma" con mezzo astice e pomodorini del piennolo 28 EURO

Spaghettoni "Pastificio Palma" con vongole 20 EURO

Ravioloni "Pastificio Palma" ripieni di ricotta e provola di bufala con tonno^ scottato, pesto di pistacchio e granella di pistacchio 18 EURO

Mezzi paccheri con Genovese di Mare – Un classico della tradizione rivisitato in chiave marina, preparato con pesce selezionato in base al pescato del giorno 18 EURO

Ravioloni "Pastificio Palma" delicati con cuore di ricotta e provola di bufala, pomodorini del piennolo e basilico fresco 15 EURO

Risotto Carnaroli cacio e pepe con tartare di gambero rosso°,^ e zeste di lime 22 EURO

NONSOLOPANE

TERRAZZA SUL MARE

I Protagonisti

SECONDI

Frittura leggera di calamari* e gamberi°,^ rossi 25 EURO

Tentacolo di polpo* alla piastra su letto di scarola ripassata e olive taggiasche 18 EURO

Polipetti* alla Mediterranea con capperi e olive taggiasche 16 EURO

Tagliata di manzo con rucola, scaglie di Grana e pomodorini del piennolo 18 EURO

Ribs di maiale cotte a bassa temperatura, servite con patate al forno al rosmarino 20 EURO

Note di stagione

CONTORNI

Patate aromatizzate al rosmarino 6 EURO

Scarola ripassata con olive 6 EURO

Insalata verde 4 EURO

SUDSHI
IL SUSHI DEL SUD

STARTER

Edamame* 6 EURO
Fagiolini di soia al vapore

Goma Wakame* 6 EURO
Alghe giapponesi

Cokito Salmon^ 10 EURO NOVITÀ
Involtino di Salmone^ in tempura, surimi*, avocado, philadelphia e salsa dello chef

Salmone^ in carrozza 7,50 EURO NOVITÀ
Pane in carrozza ripieno di salmone^ e cipolla rossa caramellata e topping di crema di avocado

***Tacos** (2 PZ)* 8 EURO
Riso sushi, avocado, tartare di salmone^ leggermente marinato, guacamole, julienne di lattuga

TARTARE NOVITÀ

Tonno^ Rosso 18 EURO
Con Pomodorini rossi, Olive taggiasche, salsa Avocado e salsa agrodolce piccante

Salmone^ 15 EURO
Con Avocado, Zeste di Limone e salsa agrodolce piccante

Gambero°^ Rosso 24 EURO
Con Stracciata di Bufala e Lamelle di Tartufo

CRISPY RICE° NOVITÀ

***Crispy Tuna** (4 PZ)* 12 EURO
Riso croccante con Tartare di Tonno^, Tobiko* e salsa Siracha

***Crispy Salmon** (4 PZ)* 10 EURO
Riso croccante con Tartare di Salmone^ salsa di Avocado e Zeste di Limone

***Crispy Mix** (6 PZ)* 18 EURO
Riso croccante con Tartare di Salmone^, Tonno^ e Gambero°^ Rosso

SUDSHI
IL SUSHI DEL SUD

SMALL PLATES NOVITÀ

Gyoza* con Verdure ***(4 PZ)*** 8 EURO
Ravioli ripieni di Verdure, Filamenti di Peperoncino e salsa Ponzu

Gyoza* con Gambero ***(4 PZ)*** 10 EURO
Ravioli ripieni di Gambero*^, Stracciata di Bufala, Tartufo nero e salsa dello Chef

Bao* Salmon^ ***(2 PCS)*** 12 EURO
Panini cotti al vapore, Tartare di Salmone^, Avocado, Goma Wakame* e Tobiko*

Bao* Shrimp*^ ***(2 PCS)*** 14 EURO
Panini cotti al vapore, Gamberi*^ in tempura, Cipolla croccante, Avocado e salsa Senape e Miele

Bao* Chicken ***(2 PCS)*** 10 EURO
Panini cotti al vapore, Pollo croccante, Rucola e salse dello Chef

NIGIRI (2 PZ)

Salmone^ 6 EURO

Tonno^ 8 EURO

Ricciola^ 8 EURO

Gambero rosso°^ 10 EURO

Avocado 5 EURO

Nigiri mix*^° ***(10 PZ)*** 30 EURO
(fantasia dello chef)

SUDSHI
IL SUSHI DEL SUD

SASHIMI

Sashimi di salmone^ ***(6 PZ)*** 15 EURO

Sashimi di tonno^ ***(6 PZ)*** 18 EURO

Sashimi mix^ ***(6 PZ)*** 15 EURO
(2 pz salmone^, 2pz tonno^ e 2 pz ricciola^)

Sashimi mix^° ***(15 PZ)*** 30 EURO
(4 pz salmone^, 4pz tonno^, 4pz ricciola^,
2pz gambero°^ rosso e 1pz scampo°^)

Sashimi mix^° ***(25 PZ)*** 50 EURO
(7 pz salmone^, 7pz tonno^, 6pz ricciola^,
3pz gambero°^ rosso e 2pz scampo°^)

Sashimi mix special^° ***(15 PZ)*** 65 EURO NOVITÀ
(5pz gambero°^ rosso, 5pz scampo°^ e 5pz tonno^ rosso)

GUNKAN (2 PZ)

Salmone^ 8 EURO
Riso ricoperto da fettine di salmone^,
tartare di salmone^, Philadelphia e salsa teriyaki

Tonno^ 9 EURO
Riso ricoperto di fettine di tonno^, tartare di tonno^ e salsa piccante

Special 10 EURO
Riso ricoperto da fettine di salmone^, tartare di gambero°^ rosso

SUDSHI
IL SUSHI DEL SUD

HOSOMAKI (6 PZ)

Salmone^ 6 EURO

Tonno^ 7 EURO

Pesce^ bianco 8 EURO

Vegetariano 5 EURO

TEMPURA

Gamberi*^ ***(4 PZ)*** 13 EURO

Verdure 10 EURO

Gamberi*^ e Verdure 15 EURO

HOT ROLL (4 PZ) O (8 PZ)

Futo Zeng ***(4 PZ)*** 9 EURO | ***(8 PZ)*** 18 EURO
Roll in tempura con salmone^, avocado, Philadelphia, granchio* e salsa dello chef

Ebi maki ***(4 PZ)*** 8 EURO | ***(8 PZ)*** 16 EURO
Roll in tempura, gambero^* in tempura, avocado, salsa dello chef

Cilento hot roll ***(4 PZ)*** 10 EURO | ***(8 PZ)*** 20 EURO
Roll in tempura, salmone^, avocado, tartare di gambero°^ rosso, pasta kataifi e salsa teriyaki

SUDSHI
IL SUSHI DEL SUD

URAMAKI (8 PZ)

Philadelphia roll 15 EURO
Riso esterno con sesamo, salmone^,
Philadelphia e avocado

Tiger roll 18 EURO
Riso esterno, topping sashimi di salmone^,
gambero*^ in tempura, mayo e salsa dello chef

California roll 15 EURO
Riso esterno con sesamo, gambero*^ in tempura,
avocado, salsa dello chef

Cilento roll 24 EURO
Riso esterno, gambero°^ rosso, avocado,
stracciata di bufala e tartufo nero

Scampo roll 24 EURO
Riso esterno, scampo°^, avocado,
mayo al limone e zeste di limone

Tuna roll 18 EURO
Riso esterno, tonno^, avocado,
tartare di tonno^ con mayo spicy

Policastro roll 20 EURO
Riso esterno, gambero*^ in tempura, topping di avocado,
tartare di gambero°^ rosso, salsa dello chef e Philadelphia

Kan pachi roll 19 EURO
Riso esterno, salmone^, avocado e tartare di ricciola^

Tropea roll 19 EURO NOVITÀ
Riso esterno, tonno^, avocado, topping di sashimi di
tonno^ flambato, cipolla rossa caramellata,
salsa agrodolce piccante e zeste di arancia

La cacio e pepe a Bronte roll 23 EURO NOVITÀ
Riso esterno, ricciola^, avocado, Philadelphia, valeriana in tempura,
crema di cacio e pepe e granella di pistacchio

NONSOLOPANE

TERRAZZA SUL MARE

Tokyo roll 18 EURO NOVITÀ
Riso esterno, gambero*^ in tempura, Philadelphia,
salsa guacamole e cipolla croccante

Osaka roll 18 EURO NOVITÀ
Riso sushi esterno, Salmone^ in tempura, avocado, topping di sashimi di Salmone^
flambato, salsa di avocado e teriyaki

Chef roll 2.0 25 EURO NOVITÀ
Riso esterno, tartare di Salmone^, avocado, Philadelphia, erba cipollina, topping di
avocado, tartare di scampo°^, tobiko* e salsa ponzu

Fico roll 19 EURO NOVITÀ
Riso esterno con gambero*^ in tempura, erba cipollina, avocado, topping di sashimi
di avocado, stracciata di bufala, marmellata ai fichi del Cilento e pepe rosa

SUDSHI MIX*°^ (CILENTANO)

(attesa di preparazione tra i 20 e i 30 minuti)

Sudshi mix (25 PZ) 40 EURO
(fantasia dello chef)

Sudshi mix (45 PZ) 65 EURO
(fantasia dello chef)

DESSERT

Per i dessert°* del giorno
rivolgersi al personale di sala
6 - 8 EURO

NONSOLOPANE

TERRAZZA SUL MARE

BIRRE ALLA SPINA

Heineken ***25 CL*** 3,50 EURO | ***50 CL*** 5,50 EURO

Ichnusa Non Filtrata ***20 CL*** 3,50 EURO | ***40 CL*** 5,50 EURO

Mc Farland red ***25 CL*** 4,50 EURO | ***50 CL*** 6,50 EURO

SOFT DRINK

Acqua Microfiltrata Naturale/Frizzante ***75 CL*** 2,50 EURO

Coca Cola 3 EURO

Coca Cola Zero 3 EURO

Fanta 3 EURO

Tonica 3 EURO

Estathè Limone/Pesca 3 EURO

Crodino 3 EURO

Campari Soda 3 EURO

Tassoni 3 EURO

CAFFÈ

1 EURO

NONSOLOPANE

TERRAZZA SUL MARE

AMARI E DIGESTIVI

3 EURO

Limoncello
Crema al melone
Crema al pistacchio
Liquirizia
Finocchietto
Mela annurca

Vecchio Amaro del Capo 3 EURO

Jägermeister 3 EURO

Montenegro 3 EURO

Lucano 3 EURO

Disaronno 3 EURO

Fernet Branca 3 EURO

Brancamenta 3 EURO

Unicum 3 EURO

Sambuca 3 EURO

Baileys 4 EURO

Cointreau 4 EURO

Jefferson 5 EURO

Dente di Leone 5 EURO

Petrus 3 EURO

GRAPPE

Francoli Moscato 4 EURO

Francoli Barrique 3 Anni 4 EURO

Francoli Limousin 5 EURO

Francoli Nebbiolo da Barolo 6 EURO

Francoli Erbaluce 6 EURO