



NOI

i t a l i a n o e n m a d r i d

«NOI Ristorante representa nuestra visión más creativa de la alta cocina italiana contemporánea, una propuesta que parte de nuestras raíces y reinterpreta los sabores de siempre a través de la técnica y la creatividad, con la voluntad de sorprender en cada plato».

NOI

R i s t o r a n t e

— ESPERIENZA A TAVOLA —

Una conversación abierta entre Italia y Madrid

Cocinamos como se habla:
con ritmo, con pausa, con memoria.
Algunos bocados llegan con fuerza,
otros se quedan un rato.
No hay orden, hay intuición.

La experiencia cambia con la temporada
y con nuestro ánimo.
A veces es más fresca, otras más profunda.
Siempre sincera, siempre italiana.

Pasta, mar, tierra, acidez, dulzura.
Cada plato encuentra su momento,
y tú decides cómo vivirlo.

Nuestra idea es sencilla:
ofrecer lo mejor de cada temporada,
con bocados que siguen la temporalidad
y respetan su ritmo natural.
Una experiencia viva, hecha de momentos,
pensada para disfrutar con gusto y armonía.

Vino, si te apetece.
Por copa, por botella o por intuición.

No servimos un recorrido.
Ofrecemos una conversación.

NOI

R i s t o r a n t e

MENÚ DEGUSTACIÓN

— ESPERIENZA A TAVOLA —

PANE, OLIO E MORTADELLA

*Selección de panes artesanos, aceite de oliva virgen extra toscano
y Mortadella Nera Mora Romagnola Negrini*

GAMBERI ROSSI E PEPERONI

*Carabinero marinado, pimientos asados y confitados
y emulsión de pimientos a la brasa*

PORRI E MARSALA

*Puerro confitado lentamente, crema de Taleggio,
caramelo ligero de Marsala y salvia frita*

LA PARMIGIANA

*Berenjena frita, espuma de Parmigiano Reggiano
de 24 meses, mozzarella de búfala y pesto de albahaca*

ZAFFERANO, VONGOLE E ZUCCA

*Tagliolini frescos al huevo y azafrán,
almejas y crema ligera de calabaza*

RAVIOLI ARTIGIANALI

*Ravioli rellenos de zanahoria y amaretti,
fondo de cebolla a la genovesa y alitas de pollo deshuesadas a la brasa*

TIRAMISÙ

*Savoiardi tiernos, crema de mascarpone,
cacao amargo y espresso caliente servido en mesa*

85 Euros / persona

NOI

R i s t o r a n t e

— UN INIZIO LEGGERO —

CESTA DI PANE 5 / persona

*Selección de panes artesanos
y aceite de oliva virgen extra toscano*

CAPONATA SICILIANA 25

*Verduras al vapor, salsa agridulce de tomate
Pachino IGP y crema de berenjena a la brasa*

GAMBERO ROSSO E PEPERONI 30

*Carabinero marinado, pimientos asados y confitados
y emulsión de pimientos a la brasa*

PORRI AL MARSALA 26

*Puerro confitado lentamente, crema de Taleggio,
caramelo ligero de Marsala y salvia frita*

LA PARMIGIANA 24

*Berenjena frita, espuma de Parmigiano Reggiano
de 24 meses, mozzarella de búfala y pesto de albahaca*

BATTUTA, UOVO E TARTUFO 35

*Tartar de solomillo ligeramente ahumado,
salsa cremosa de setas, yema frita y trufa negra fresca*

NOI

R i s t o r a n t e

— LA PASTA, SEMPLICEMENTE —

AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E SCAMPI 32

*Spaghetti Garofalo con ajo, aceite de oliva, guindilla
y cigalas, terminados con mantequilla de limón*

CAROTE E AMARETTI 28

*Ravioli rellenos de zanahoria y amaretti,
fondo de cebolla a la genovesa y alitas de pollo deshuesadas a la brasa*

ZAFFERANO, VONGOLE E ZUCCA 30

*Tagliolini frescos al huevo y azafrán,
almejas y crema ligera de calabaza*

SALSICCIA E PORCINI 28

*Tagliatelle frescas al huevo, ragú blanco
de salchicha pugliese y salsa ligera de boletus*

ASTICE E BASILICO 55

*Spaghetti Garofalo, bogavante en su salsa,
tomate y albahaca*

NOI

R i s t o r a n t e

— DOLCE —

LIMONISSIMO 12

*Crema de limón,
merengue italiano y praliné de avellanas*

BONÈT PIEMONTESE 12

*Flan piamontés de chocolate y amaretti,
nata aromatizada con naranja, vainilla y ron añejo*

TIRAMISÙ NOI 12

*Savoardi tiernos, crema de mascarpone,
cacao amargo y espresso caliente servido en mesa*

PANNA COTTA AL CARAMELLO 10

*Panna cotta de vainilla,
caramelo tostado ligeramente salado y coulis de frutos rojos*

CANNOLI SICILIANI 10

*Crujiente masa frita al Marsala,
rellena de crema dulce de ricotta de oveja*