



“NOI es un espacio de cocina italiana contemporánea que reinterpreta los sabores de mi tierra natal con una visión global, fiel siempre al espíritu del Made in Italy: respeto absoluto por la materia prima y una dedicación auténtica al huésped.

Ofrecemos un viaje emocional que recorre Italia de norte a sur, conjugando contrastes y maridajes que despiertan recuerdos, acompañando a cada comensal en un recorrido gastronómico sensible y contemporáneo.

Para nosotros, la cocina es una experiencia divertida y directa, donde la estética y la técnica nunca se descuidan. Aquí, los platos se disfrutan primero con la vista, luego con el pensamiento y finalmente con todos los sentidos.

Nuestro objetivo es crear una experiencia que se perciba ‘como en casa’, logrando que nuestros huéspedes vuelvan, ya sea para una comida de trabajo o en familia, siempre con el deseo de disfrutar y compartir.

Aquí, Cocina y Sala caminan de la mano como protagonistas de nuestro éxito: TODO ES UNO”.

Gianni Pinto



“NOI is a contemporary italian cuisine space that reintreprets the flavors of my homeland with a global vision, always faithful to the spirit of Made in Italy: Absolute respect for the raw material and an authentic dedication to the guest.

We offer an emotional tour that runs throughs Italy from North to the South, combining contrasts and combinations that awaken memories, accompanying each guest in a sensitive and contemporary gastronomic tour.

For us, cooking is a fun and direct experience where aesthetics and technique are never neglected. Here, dishes are enjoyed first with sight, then with thought and finally with all the senses.

Our goal is to create an experience that feels 'at home', bringing our guests back, whether for a business meal or family,
Always with the desire to enjoy and share.

Here, Kitchen and dining room staff go hand in hand as protagonists of our success: EVERYTHING IS ONE".

Gianni Pinto

“De sur a norte”

Viaje introspectivo e imaginario a través de los sabores tradicionales italianos.

Cozze in carpione

Tartar di manzo

Panzerotto

Caponata Siciliana

Carciofo alla romana

Parmigiana

Tagliolini e calamaretti

Ravioli artigianali

Zucca e pistacchio

Zabaione

Precio por persona 88€

*El menú se sirve a mesa completa

*El menú no incluye bebidas

Los precios están expresados en Euros e incluyen el 10% de IVA

“From south to north”

"Introspective and imaginary journey
through traditional Italian flavours"

Pickled mussels

Filet steak tartare

Panzerotto

Sicilian Caponata

Artichokes a la romana

Parmigiana

Tagliolini with baby squid

Artisanal Raviolis

Pumpkin and pistachios

Sabayon

Price per person 88

*Menu only available for the entire table

*Drinks not included

Price expressed in Euros with 10% IVA tax Included

Nuestra propuesta de vinos para acompañar el menú degustación

Alta langa DOCG, Enrico Serafino, Oudeis

D.O Jerez-xerez-sherry, Santa Petronila Amontillado

Colli di luni DOC, Etichetta Nera, Vermentino

Toscana IGT, Pietro Caciorgna, Alberaia

Gattinara DOCG, Travaglini, Riserva Nebbiolo

Contea di Sclafani DOC, Rosso del Conte

Marche IGT, Umani Ronchi, Maximo

Precio por persona 50€

Los precios están expresados en Euros e incluyen el 10% de IVA

Our wine selection to pair the tasting menu

Alta langa DOCG *Enrico Serafino, Oudeis*

DO Jerez-xerez-sherry *Santa Petronila Amontillado*

DOC Colli di Luni, *Etichetta Nera, Vermentino*

Toscana IGT, *Pietro Caciorgna, Alberaia*

Gattinara DOCG *Travaglini Riserva, Nebbiolo*

Contea di Sclafani DOÇ *Rosso del Conte, Nero d'Avola Perricone*

Marche IGT, *Umani Ronchi, Maximo*

Price per person **50**

Prices are expressed in Euros with 10% of IVA tax included