



“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

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
Caprese di mare
Parmigiana
Spaghetti e calamaretti
Linguine e ragú di polpo
Babà e mandarino
Cioccolato e lampone

*El menú se sirve a mesa completa

*El menú no incluye bebidas bebidas

*Disponemos de maridaje de vinos, consulte con nuestro personal de sala.

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

Nuestra propuesta de vinos para acompañar el menú degustación

Franciacorta DOCG, Bellavista “Non Dosato”
D.O Jerez-xerez-sherry, Santa Petronila
Amontillado Colli di Iuni DOC, Etichetta Nera,
Vermentino Alto Adige DOC, Abbazia di
Novacella, Lagrein Gattinara DOCG, Travaglini,
Riserva Nebbiolo Contea di Sclafani DOC, Rosso
del Conte Marche IGT, Umani Ronchi, Maximo