










# Ristorante





## Antipasti

 <b>Tagliere</b> 15 di crudo e culatello del Berlinghetto e burrata
 <b>Tartare di fassona</b> 15 piemontese condita alla Norma e tuorlo fritto
<b>Tartare di Tonno</b> 15 agrumata
<b>Tagliatelle di seppia</b> 13 con piselli, rapanelli e fagiolini
 <b>Zuppetta di bufala</b> 14 mazzancolla, acciuga, capperi e marmellata di pomodoro
<b>Capasanta</b> 15 indivia, pompelmo e pepe di Sichuan
 <b>Uovo</b> 13 di montagna fondente con tartufo estivo e salsa olandese




## Primi piatti

<b>Il risotto... min.2 persone</b> 14
 <b>Tortelli</b> 15 di coniglio, stracciatella e polvere di porcini
 <b>Linguine</b> 14 pomodorini, acciuga del Cantabrico e pane ai cereali
 <b>Calamarata</b> 14 granchio, arachidi e dashi
 <b>Spaghetti</b> 15 alla carbonara con gambero rosa e guanciale
 <b>Maccheroncini</b> 14 cacio e pepe

## Secondi piatti di pesce

  <b>Hamburger di mare</b> 19 con capasanta, branzino, zucchine e burrata
 <b>Calamaro</b> 19 purea di patate alle alghe e salicornia
 <b>Ombrina</b> 19 asparagi, porcini e salsa al Franciacorta
<b>Tonno</b> 18 con ratatouille di verdure
<b>Salmone</b> 18 con ratatouille di verdure
<b>Polpo</b> 18 con ratatouille di verdure
<b>Pescato del giorno...</b> ...

## Secondi piatti di carne

  <b>Hamburger Norma</b> 16 carne prussiana, lardo di patanegra, scamorza, marmellata di cipole rosse e salsa Norma
 <b>Vitello Tonnato</b> 18
<b>Filetto del giorno</b> 24
<b>Filetto di manzo</b> 20 alla griglia con ratatouille di verdure
<b>Costata di manzo prussiana</b> 22 alla griglia 500g

## Contorni

<b>Insalata mista</b> 4
<b>Patate al forno</b> 4
<b>Verdure grigliate</b> 4
<b>Ratatouille verdure</b> 4

**Pane, coperto e servizio** 3

**Acqua naturale gassata** 2.5  
in bottiglia



N O R M A  
LUNCH & DINNER

 glutine

 lattosio

\*Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati (all'origine o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Comunicare a chi si occuperà del vostro tavolo, eventuali intolleranze o allergie e/o consultate l'elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti del menù e dei desserts dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R. UE n. 1169/2011.

## Pizze speciali

<b>Favola</b> mozzarella, mortadella Favola, pistacchio, burrata	<b>12</b>
<b>Capretta</b> mozzarella, gorgonzola di capra, funghi porcini	<b>12</b>
<b>Norma</b> gamberoni, cime di rapa, pesto alla genovese, mozzarella, pomodorini	<b>12</b>
<b>Don giovanni</b> salsa di pomodoro, salame piccante, burrata, colatura di alici	<b>12</b>
<b>Calzone</b> salsa di pomodoro, mozzarella, carciofi, robiola di capra	<b>13</b>
<b>Bagossa</b> salsa di pomodoro, mozzarella, lardo di patanegra, porcini, insalatina, Bagoss 36 mesi	<b>14</b>
<b>Berlinghetta</b> salsa di pomodoro, mozzarella, culatello del Berlinghetto, burrata	<b>14</b>
<b>Cantabria</b> mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico, burrata, carciofo fritto	<b>14</b>
<b>Delizia</b> pomodoro, mozzarella, pomodorini secchi, mozzarella di bufala, prosciutto crudo	<b>14</b>
<b>Intrigante</b> pomodoro, stracciatella pugliese, gambero, pesto alla genovese	<b>14</b>

## Pizze tradizionali

<b>Regina margherita</b> salsa di pomodoro, mozzarella	<b>10</b>
<b>Marinara</b> salsa di pomodoro, olio, origano, aglio	<b>10</b>
<b>Romana</b> salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	<b>10</b>
<b>Prosciutto e funghi</b> salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	<b>10</b>
<b>Bufalina</b> salsa di pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini	<b>10</b>
<b>Verdurissima</b> salsa di pomodoro, zucchine, peperoni, melanzane grigliate	<b>10</b>

### Aggiunte o maggiorazioni

2 cad






L'impasto è sapientemente realizzato da un maestro pizzaiolo con lievito madre. La cottura esalta la fragranza della pasta e dona alla pizza il tipico aspetto da pizza verace. La salsa di pomodoro è preparata con una selezione di materie prime di qualità, insaporita con erbe naturali e quel tanto che basta di zucchero e sale. I formaggi sono acquistati dai piccoli produttori delle valli bresciane per preservare il gusto sincero dei sapori nostrani di cui siamo ferocemente orgogliosi.

Comunicare a chi si occuperà del vostro tavolo, eventuali intolleranze o allergie e/o consultare l'elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti del menù e dei dessert dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R.UE n:1169/2011

N O R M A  
L U N C H & D I N N E R



# Dolci

-   **Tiramisù** 6  
con savoiardi al caffè, crema al mascarpone e cacao
-   **N.Y. Cheesecake** 6  
con vaniglia, coulis ai lamponi e biscotti
-  **Crema Brulè** 6  
con vaniglia e panna
-  **Gelato alla crema** 6  
con croccante alle nocciole
-   **La dolce Norma** 7  
crema pasticceria al passion fruit, gelato allo yogurt, crumble di nocciole e EVO istriano
-   **Tartelette** 7  
con caramello salato, ricotta e arancia candita
- Ananas e Fragole** 5  
al naturale

# Vino

- Passito** Ben rye 5
- Malvasia** Hauner 4
- Sauternes chateau landion** 4
- Muffato della Sala** Marchesi Antinori 4

# Distillati

- Armagnac** 8
- Poire Williams** 6
- Zacapa 23** 6
- Jbally** 6
- Oban14** 7
- Lagavullin** 7
- Talisker 10** 7
- Mcallan** 7
- Nikka** 7
- Glenmorangie 10** 6
- Chivias** 6
- Caolila** 7

