



NONA

RESTAURANT

MENU

9 Quai Gordon Bennett,
06500 Menton

LE MOT DU RESTAURANT

Je n'ai jamais voulu ouvrir un simple restaurant italien où l'on propose des pâtes.
Je suis enfant de l'arrière-pays niçois, élevé dans une famille où les pâtes
étaient un rituel sacré du weekend.

J'ai rêvé d'un lieu où elles deviennent l'unique héroïne : sublimées dans l'assiette,
célébrées dans chaque détail, et portées par une ambiance qui les élève
jusqu'à l'atmosphère tout entière.

Tout est parti d'un hommage à ma famille. Chaque weekend, la cuisine se transformait
en sanctuaire : mains plongées dans la farine, heures à façonner gnocchis
et pâtes avec la fourchette et le bout des doigts, gestes lents et précis,
transmis comme un secret précieux – exactement comme le font
les grands-mères italiennes.

Ces rituels d'enfance, cette patience infinie, je les ai voulu transcender ici, au bord
de la Méditerranée, en écho à la grande tradition italienne de la pasta.

Chez NONA, les pâtes ne sont pas un plat parmi d'autres : elles sont la star,
al dente irréprochable, associées à des sauces traditionnelles rehaussées par les plus
beaux produits. L'ambiance suit : élégante sans ostentation, chaleureuse sans familiarité
excessive, avec vue sur la mer pour un authentique voyage italien raffiné.

Venez célébrer cet hommage vivant : NONA, où la pasta trône en souveraine,
de l'assiette raffinée jusqu'à l'atmosphère elle-même.

Martin Thibault

ANTIPASTI

MELANZANE ALLA PARMIGIANA  	17,50
<i>Aubergines grillées, Parmigiano Reggiano, tomates San Marzano, basilic frais.</i>	
INSALATA DI CARCIOFI CRUDI E PARMIGIANO 	19
<i>Artichauts crus émincés, copeaux de Parmigiano Reggiano, huile d'olive extra vierge, citron.</i>	
BATTUTA DI MANZO SUL MIDOLLO OSSEO     	22
<i>Tartare de bœuf sur son os à moelle rôti.</i>	
BACIO DI BRUSCHETTA   	16,50
<i>Pain grillé frotté à l'ail, Prosciutto di San Daniele, tomates cerises confites, stracciatella crémeuse, basilic frais, huile d'olive extra vierge, pignons de pin grillés.</i>	
CARPACCIO DI MANZO 	20
<i>Fines tranches de bœuf cru, roquette sauvage, copeaux de Parmigiano Reggiano, câpres, huile d'olive extra vierge, citron.</i>	
PROSCIUTTO DI PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI CONFITS 	20
<i>Jambon cru affiné 24 mois, mozzarella de bufflonne DOP, tomates cerises confites, basilic frais, huile d'olive extra vierge, poivre noir fraîchement moulu.</i>	
POLPETTINE AL SUGO 	17
<i>Boulettes de viande maison, sauce tomate San Marzano, pain croûté.</i>	
INSALATA NIÇOISE ALLA NOSTRA MANIERA CON TONNO FRESCO SCOTTATO   	25
<i>Thon rouge frais, olives noires, tomates, radis, concombres, artichauts, mesclun, ail, basilic, cœur céleri, poivron vert, anchois, œufs durs, huile d'olive extra vierge.</i>	
CARPACCIO DI BRANZINO 	20
<i>Loup de mer frais, poivre rose, huile d'olive extra vierge, piment d'Espelette.</i>	
INSALATA DI POLPO  	24
<i>Poulpe tendre, pommes de terre, céleri, ail, olives taggiasche, persil frais, vinaigrette au citron.</i>	



ANTIPASTI À PARTAGER

TAGLIERE DELLA NONNA

23

Charcuteries italiennes, grissini, olives marinées.

PLATEAU DE FROMAGES ITALIENS

23

Parmigiano Reggiano, Taleggio, Gorgonzola DOP, Provola calabraise, noix, confiture de figues.

NOS INCONTOURNABLES

RIGATONI NONA   	19
<i>Rigatoni, ragù bolognese maison, aubergines grillées, Prosciutto di Parma croustillant, mozzarella fior di latte, gratiné au four.</i>	
LINGUINE AI FRUTTI DI MARE    	27
<i>Fruits de mer (moules, palourdes, crevettes, calamars), sauce tomate légère, ail, persil frais, huile d'olive extra vierge, vin blanc.</i>	
PACCHERI AL TONNO FRESCO  	23
<i>Thon rouge frais, oignon, tomates, olives noires, câpres, persil frais, piment calabrais, huile d'olive extra vierge.</i>	
LE CONIGLIO ALLA LIGURE   	22
<i>Lapin, oignon, ail, vin blanc, romarin, laurier, olives taggiasche, pignons de pin, tagliatelle.</i>	
TAGLIOLINI DI ARAGOSTA   	40
<i>Homard, sauce tomate, ail, vin blanc, huile d'olive extra vierge, basilic. (Piment au choix)</i>	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE   	25
<i>Palourdes, ail, vin blanc, persil frais, huile d'olive extra vierge.</i>	
TAGLIOLINI ALLA PERUGINA 	23
<i>Sauce aux truffes noires, simple et raffinée.</i>	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA  	22
<i>Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic frais, gratiné au four.</i>	
RAVIOLI AL TARTUFO BIANCO  	26
<i>Ravioli farcis à la ricotta et truffe blanche du Piémont, sauce légère à la truffe.</i>	
TAGLIATELLE AL CAVIAR E LIMONE   	48
<i>Jus de citron frais, beurre, Parmigiano Reggiano, vodka et caviar d'esturgeon.</i>	

NOS PÂTES

① Choisissez votre pâte artisanale faite avec amour, et associez-la à une sauce traditionnelle.



NOS SAUCES TRADITIONNELLES

② Des recettes authentiques, préparées avec des ingrédients simples et savoureux

CARBONARA  	20
<i>Guanciale croustillant, œuf bio, Pecorino Romano, poivre noir fraîchement moulu.</i>	
CACIO E PEPE 	19
<i>Pecorino Romano, poivre noir.</i>	
AMATRICIANA 	20
<i>Guanciale, tomates San Marzano, piment calabrais, Pecorino Romano.</i>	
PESTO ALLA GENOVESE  	20
<i>Basilic frais, pignons de pin, ail, Parmigiano Reggiano, huile d'olive extra vierge.</i>	
ARRABBIATA	18
<i>Tomates, ail, piment rouge, huile d'olive extra vierge.</i>	
POMODORO E BASILICO	16
<i>Tomates San Marzano, basilic frais, huile d'olive extra vierge.</i>	
PUTTANESCA 	19
<i>Anchois, câpres, olives noires, tomates, ail.</i>	
RAGÙ BOLOGNESE  	18,50
<i>Viande hachée, carottes, céleri, oignons, vin rouge.</i>	
QUATTRO FORMAGGI 	20
<i>Parmigiano, Pecorino, Gorgonzola, Fontina.</i>	
SANS GLUTEN	+2
<i>Pâtes sans gluten disponibles sur demande. Merci de nous prévenir au moment de la commande.</i>	

NOS DESSERTS

TIRAMISU À PARTAGER   	13
<i>Mascarpone, café fort, savoirdi, cacao amer.</i>	
PANNA COTTA 	9
<i>Crème vanillée, coulis de fruits rouges.</i>	
PANETTONE FAÇON PAIN PERDU   	10
<i>Panettone doré, servi avec une sauce au caramel beurre salé et une crème fouettée légère.</i>	
TARTE AU CITRON MERINGUÉE   	9
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	13

GELATO ARTISANALE

2 BOULES  	6
<i>Vanille, chocolat noir, pistache, noisette, stracciatella, etc.</i>	
3 BOULES  	9
<i>Combinez vos parfums préférés pour une touche gourmande.</i>	

ALLERGÈNES



Céréales



Fruits à coques et produits à base de ces fruits.



Crustacés et produits à base de crustacés.



Céleri et produits à base de céleri.



Œufs et produits à base d'œufs.

Moutarde et produits à base de moutarde.



Poissons et produits à base de poissons.



Soja et produits à base de soja.



Lait et produits à base de lait.



Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations (de plus de 10mg/kg ou 10mg/L.)



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.



Lupin et produits à base de lupin



Arachides et produits à base d'arachide



Mollusques et produits à base de mollusques

NONA

RESTAURANT

9 Quai Gordon Bennet Bennett,
06500 Menton