



NONA

RESTAURANT

MENÙ

9 Quai Gordon Bennet Bennett,
06500 Menton

IL MESSAGGIO DEL RISTORANTE

Non ho mai voluto aprire un semplice ristorante italiano dove si servono pasta.
Sono figlio dell'entroterra nizzardo, cresciuto in una famiglia in cui la pasta
era un rito sacro del fine settimana.

Ho sognato un luogo in cui lei diventasse l'unica protagonista: sublimata nel piatto,
celebrata in ogni dettaglio, e portata da un'atmosfera che la eleva
fino a permeare l'intero ambiente.

Tutto è nato come omaggio alla mia famiglia. Ogni weekend la cucina si trasformava
in un santuario: mani immerse nella farina, ore a modellare gnocchi
e pasta con la forchetta e la punta delle dita, gesti lenti e precisi,
trasmessi come un segreto prezioso – esattamente come fanno
le nonne italiane.

Quei rituali d'infanzia, quell'infinita pazienza, ho voluto trasfigurarli qui,
sulla riva del Mediterraneo, in eco alla grande tradizione italiana della pasta.

Da NONA la pasta non è un piatto tra gli altri: è la star,
al dente impeccabile, abbinata a sughi tradizionali esaltati dai prodotti più belli.
L'atmosfera segue: elegante senza ostentazione, calda senza eccessiva familiarità,
con vista sul mare per un autentico viaggio italiano raffinato.

Venite a celebrare questo omaggio vivo: NONA, dove la pasta regna sovrana,
dal piatto raffinato fino all'atmosfera stessa.

ANTIPASTI

MELANZANE ALLA PARMIGIANA  	17. ⁵⁰
<i>Melanzane grigliate, Parmigiano Reggiano, pomodori San Marzano, basilico fresco.</i>	
INSALATA DI CARCIOFI CRUDI E PARMIGIANO 	19
<i>Carciofi crudi affettati sottilmente, scaglie di Parmigiano Reggiano, olio extravergine d'oliva, limone.</i>	
BATTUTA DI MANZO SUL MIDOLLO OSSEO     	22
<i>Tartare di manzo su midollo osseo arrostito.</i>	
BACIO DI BRUSCHETTA   	16. ⁵⁰
<i>Pane tostato strofinato all'aglio, Prosciutto di San Daniele, pomodorini confit, stracciatella cremosa, basilico fresco, olio extravergine d'oliva, pinoli tostati.</i>	
CARPACCIO DI MANZO 	20
<i>Fettine sottili di manzo crudo, rucola selvatica, scaglie di Parmigiano Reggiano, capperi, olio extravergine d'oliva, limone.</i>	
PROSCIUTTO DI PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI CONFITS 	20
<i>Prosciutto crudo stagionato 24 mesi, Mozzarella di bufala DOP (300g), pomodorini confit, basilico fresco, olio extravergine d'oliva, pepe nero macinato al momento.</i>	
POLPETTINE AL SUGO 	17
<i>Polpette di carne fatte in casa, salsa di pomodoro San Marzano, pane croccante.</i>	
INSALATA NIÇOISE ALLA NOSTRA MANIERA CON TONNO FRESCO SCOTTATO   	25
<i>Tonno rosso fresco, olive nere, pomodori, ravanelli, cetrioli, carciofi, mesclun, aglio, basilico, cuore di sedano, peperone verde, acciughe, uova sode, olio extravergine d'oliva.</i>	
CARPACCIO DI BRANZINO 	20
<i>Branzino fresco, pepe rosa, olio extravergine d'oliva, peperoncino d'Espelette.</i>	
INSALATA DI POLPO  	24
<i>Polpo tenero, patate, sedano, aglio, olive taggiasche, prezzemolo fresco, vinaigrette al limone.</i>	



ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

TAGLIERE DELLA NONNA

23

Salumi italiani, grissini, olive marinate.

PIATTO DI FORMAGGI ITALIANI

23

Parmigiano Reggiano, Taleggio, Gorgonzola DOP, Provola calabrese, noci, confettura di fichi.

NOSTRI IMPERDIBILI

RIGATONI NONA   	19
<i>Rigatoni, ragù bolognese fatto in casa, melanzane grigliate, Prosciutto di Parma croccante, mozzarella fior di latte, gratinato al forno.</i>	
LINGUINE AI FRUTTI DI MARE    	27
<i>Frutti di mare (cozze, vongole, gamberi, calamari), salsa di pomodoro leggera, aglio, prezzemolo fresco, olio extravergine d'oliva, vino bianco.</i>	
PACCHERI AL TONNO FRESCO  	23
<i>Tonno rosso fresco, cipolla, pomodori, olive nere, capperi, prezzemolo fresco, peperoncino calabrese, olio extravergine d'oliva.</i>	
LE CONIGLIO ALLA LIGURE   	22
<i>Coniglio, cipolla, aglio, vino bianco, rosmarino, alloro, olive taggiasche, pinoli, tagliatelle.</i>	
TAGLIOLINI ALL'ARAGOSTA   	40
<i>Aragosta, salsa di pomodoro, aglio, vino bianco, olio extravergine d'oliva, basilico (peperoncino a scelta).</i>	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE   	25
<i>Vongole, aglio, vino bianco, prezzemolo fresco, olio extravergine d'oliva..</i>	
TAGLIOLINI ALLA PERUGINA 	23
<i>Salsa al tartufo nero, semplice e raffinata.</i>	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA  	22
<i>Pomodori San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico fresco, gratinato al forno.</i>	
RAVIOLI AL TARTUFO BIANCO  	26
<i>Ravioli ripieni di ricotta e tartufo bianco del Piemonte, salsa leggera al tartufo.</i>	
TAGLIATELLE AL CAVIAR E LIMONE   	48
<i>Succo di limone fresco, burro, Parmigiano Reggiano, vodka e caviale di storione.</i>	

LE NOSTRE PASTE

① Scegli la tua pasta artigianale fatta con amore e abbinala a una salsa tradizionale

Paste Secche



Paste Fresche



LE NOSTRE SALSE TRADIZIONALI

② Ricette autentiche, preparate con ingredienti semplici e saporiti

CARBONARA   20

Guanciale croccante, uovo biologico, Pecorino Romano, pepe nero macinato fresco.

CACIO E PEPE  19

Pecorino Romano, pepe nero.

AMATRICIANA  20

Guanciale, pomodori San Marzano, peperoncino calabrese, Pecorino Romano.

PESTO ALLA GENOVESE   20

Basilico fresco, pinoli, aglio, Parmigiano Reggiano, olio extravergine d'oliva.

ARRABBIATA 18

Pomodori, aglio, peperoncino rosso, olio extravergine d'oliva.

POMODORO E BASILICO 16

Pomodori San Marzano, basilico fresco, olio extravergine d'oliva.

PUTTANESCA  19

Acciughe, capperi, olive nere, pomodori, aglio.

RAGÙ BOLOGNESE   18,50

Carne macinata, carote, sedano, cipolle, vino rosso.

QUATTRO FORMAGGI  20

Parmigiano, Pecorino, Gorgonzola, Fontina.

SENZA GLUTINE +2

Paste senza glutine disponibili su richiesta.

Vi preghiamo di avvisarci al momento dell'ordine

I NOSTRI DESSERT

TIRAMISÙ DA CONDIVIDERE   	13
<i>Mascarpone, caffè forte, savoiardi, cacao amaro.</i>	
PANNA COTTA 	9
<i>Crema alla vaniglia, coulis di frutti rossi.</i>	
PANETTONE STILE PAIN PERDU   	10
<i>Panettone dorato, servito con salsa al caramello burro salato e panna montata leggera.</i>	
TORTA AL LIMONE MERINGATA   	9
PIATTO DI FRUTTA FRESCA.	13

GELATO ARTIGIANALE

2 PALLINE DI GELATO  	6
<i>Vaniglia, cioccolato fondente, pistacchio, nocciola, stracciatella, ecc.</i>	
3 PALLINE DI GELATO  	9
<i>Combina i tuoi gusti preferiti per un tocco goloso.</i>	

ALLERGENI

 Cereali

 Frutta a guscio e prodotti a base di questi frutti

 Crostacei e prodotti a base di crostacei

 Sedano e prodotti a base di sedano

 Uova e prodotti a base di uova

 Senape e prodotti a base di senape

 Pesce e prodotti a base di pesce

 Soia e prodotti a base di soia

 Latte e prodotti a base di latte

 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l

 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

 Lupino e prodotti a base di lupino

 Arachidi e prodotti a base di arachidi

 Molluschi e prodotti a base di molluschi