

HAPPINESS THERAPY
is
GOOD FOOD & GREAT FRIENDS

NΛOΣ

ANTIPASTI

INSALATA DI QUINOA 22 €

Quinoa rosso biologico, spuma vegetale di avocado, pesto di cavolo verde e insalata d'agrumi  

Quinoa rouge bio, mousse végétale d'avocat, pesto de chou kale et salade d'agrumes

FRITTURA DI CALAMARI, SALSA TARTARA 23 €

Fritures de calamars, sauce tartare

INSALATA GRECA 24 €

L'incredibile feta, pomodorini, olive, cetriolo, cipolla rossa di tropea, pane di creta, origano fresco, zucchine trombetta, foglie di capperi



Salade Grecque, véritable fête, tomates cerises, olives, concombres, oignons rouges, pain Crétois, organ frais, dés de courgettes, câpres

INSALATA CESAR 24 €

Insalata romana, pomodorini ciliegino, uovo, suprema di pollo croccante, crostini, salsa alle acciughe erba cipollina

Salade César, salade romaine, tomates cerises, oeuf, blanc de poulet crispy, croûtons, sauce aux anchois, cébette

POKE BOWL 25 €

Avocado, cavolo verde, fagioli di soia, carote, germogli di soia quinoa, ceci, mandorle  

Avocat, choux kale, édamame, carotte, pousses de soja, quinoa, pois chiche, concombre, amande

SUPPLEMENTO


Suprema di pollo cotto al forno a legna +4€

Supplément de filet de volaille cuit au four à bois

Supplemento di tonno tataki style +7€


Supplément de thon façon tataki

PETALI DI MELONE E FIOCCHI DI PROSCIUTTO DI SAN DANIELE A.O.P. 26 €

E Stracciatella di burrata 


Stracciatella, pétales de melon, copeaux de San Daniel A.O.P

INSALATA DI POLIPO TIEPIDA 29 €

Pomodori secchi, origano fresco 

Salade de poulpes tièdes « préparée comme on l'aime », condiment tomates séchées, origan frais

CEVICHE DI ORATA 29 €


Latte di cocco e peperoncino d'espelette, avocado grigliato, cipolla rossa all'aceto 

Ceviche de dorade royale, lait de coco et piment d'Espelette, avocat grillé, oignons rouges pickles

BURRATA 300GR, SELEZIONE DI POMODORI, BASILICO E MELOGRA 38 €

Burrata fleur de lait 300gr à partager, accompagnée de notre sélection de tomates basilic frais et éclats de grenade 

IL GRANCHIO REALE 49 €

Maionese fatta in casa e guacamole 

Le King Crab accompagné de sa mayonnaise maison et guacamole



Vegetariano



Senza glutine

Il nostro Chef è a vostra disposizione per tutte le informazioni riguardo le restrizioni alimentari, possono essere consultate all'entrata del ristorante

LA NOSTRA PESCHERIA

Tutti I nostri pesci sono accompagnati di legumi di stagione, cotti nel forno a legna,
con salsa vergine

Tous nos poissons sont accompagnés d'un assortiment de légumes cuits au four à bois, sauce vierge

FILETTO DI ORATA 160/180gr..... 29 €

Filet de dorade 160/180gr

CUORE DI MERLUZZO 180/200gr..... 36 €

Coeur de filet de cabillaud 180/200gr

ASTICE CANADESE INTERO ALLA PLANCHA 500/600gr..... 69 €

Homard canadien entier à la plancha 500/600gr

I NOSTRI PESCI DEL GIORNO

BRANZINO PER DUE PERSONE (MINIMUMO 1KG)..... 48 € per persona

Loup entier pour 2

ORATA ROYALE PER DUE PERSONE (MINIMUMO 1KG)..... 48 € per persona

Dorade royale entière pour 2

ROMBO PER DUE PERSONE (MINIMUMO 1KG)..... 48 € per persona

Turbot entier pour 2

SAN PIETRO PER DUE PERSONE (MINIMUMO 1KG)..... 55 € per persona

Saint-Pierre entier pour 2

LE NOSTRE SPECIALITA

BURGER NAOS PATATINE FRITTE 26 €

Insalata croccante, hamburger 200gr, paprika e melanzane, pomodoro cuore di bue e formaggio kasseri

Burger Naos avec ses frites fraîches, pain, salade, viande pur boeuf 200gr, paprika et aubergine, tomates coeur de boeuf et fromage kasseri.

TONNO SCOTTATO AL GOMASIO 32 €

Crudité di verdure, marinata di aceto di riso ero et sesamo, humus

Mi-cuit de thon au Gomasio, accompagné de ses légumes à cru, sauce marinade riz noir et sésame, houmous

POLIPO GRIGLIATO AL FORNO A LEGNA 34 €

Melanzane grigliate, houmous, salsa al caramello di vino rosso

Poulpe grillé au four à bois, aubergines grillées, houmous, sauce caramel vin rouge

TAGLIATA DI MANZO 44 €

Patatine fritte, rucola, scaglie di parmigiano, olio extra vergine d'oliva

Filet de boeuf de Salers façon tagliata, frites fraîches maison, roquette, parmesan, huile d'olives extra vierge

SPLENDIDA COSTATA DI VITELLO FRANCESE 450gr 45 €

Legumi di stagione al forno a legna, humus, fondo di carne

Magnifique côte de veau française 450gr, assortiment de légumes cuits au cour à bois, houmous et jus de viande

LE PASTE & RISOTTI

RISOTTO MANTECATO AL PARMIGIANO REGGIANO 22 €

Risotto crémeux au parmesan

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 29 €

Spaghetti alle vongole

RISOTTO CREMOSO AL TARTUFO ESTIVO 34 €

Risotto crémeux à la truffe d'été

I NOSTRI ACCOMPAGNAMENTI

PATATINE FRITTE 7 €

Frites fraîches maison 

PURÉ DI PATATE 7 €

Purée maison

PURÉ DI PATATE AL TARTUFO NERO 12 €

Purée maison à la truffe

LEGUMI ESTIVI COTTI AL FORNO A LEGNA 12 €

Assortiment de légumes cuits au four à bois 

DESSERT
makes
EVERYTHING BETTER

NΛOΣ

I NOSTRI DOLCI

SINFONIA DI FRUTTA (MELONE, ANGIURIA,UVA) 14 €

Assiette de fruits frais (melon, pastèque, raisin) (GF) (V) (V)

Vassoio da condividere 28 €

ASSORTIMENTO DI FRUTTI DI BOSCO 18 €

Assiette de fruits rouges (GF) (V) (V)

Vassoio da condividere 49 €

MERENDA DEL GIORNO 14 €

Cafe / The specialità del giorno e suo sorbetto

Café ou Thé, gourmandise du moment et son sorbet

CIOCCO - PASSIONE NAOS 14 €

Crocante alle mandorle caramelate, crema al frutto della passione, parfait al cioccolato nocciole grigliate, grué di cacao, coulis acidulato, lamponi

Choco-Passion Naos

PAVLOVA PER DUE PERSONE (L'ORIGINALE) 39 €

Meringa croccante, panna montata alla vaniglia e frutti rossi

Pavlova pour 2 personnes

SELEZIONE DI FORMAGGI 16 €

Assiette de fromages

LA GELATERIA

Gelati e sorbetti locali : 3€/pallina di gelato

Glace et sorbet locaux : 3€/boule

Le nostre creme : Cioccolato / Vaniglia / Cocco / Cioco-nocciola

Nos parfums de glaces : chocolat / vanille / noix de coco / choco-noisette

I nostri sorbetti : Fragola / Frutto della passione / Lampone / Cassis

Nos parfums de sorbets : fraise / passion / framboise / cassis



Creazione Naos : 4€/pallina di gelato

Glace Création : 4€/boule

Cioccopop by SANTO GELATO

LE FANTASTICHE COPPE DI GELATO ARTIGIANALE

COPPA CIOCO - ARACHIDI 14 €

Vaniglia, cioco-nocciola, caramello al burro salato, arachidi caramellate et panna

Glace vanille, glace cacahuète caramel beurre salé, cacahuètes caramélisées et chantilly.

COPPA NAOS 14 €

Yogourt greco, miele di timo, mandorle grigliate

Yaourt Hellenic, miel de thym grec, amandes grillées.

LA DAMA BIANCA 14 €

Vaniglia, panna, salsa al cioccolato caldo, mandorle caramellate

Glace vanille, chantilly, sauce chocolat chaud, amandes caramélisées.

COPPA AI FRUTTI DI BOSCO 16 €

Sorbetto fragola, sorbetto lampone, sorbetto cassis, frutt di bosco e crema di lamponi

Sorbet fraise, sorbet framboise, sorbet cassis, fraises fraîches, framboises fraîches, mûres fraîches, coulis de framboises.

SORBETTO TROPICALE 16 €

Sorbetto frutto della passione, sorbetto noce di cocco, ananas mango panna e crema di lamponi

Sorbet passion, sorbet noix de coco, ananas en fruits, mangue en fruits, chantilly, coulis de framboises.

NOCE DI COCCO GHIACCIATO & MINI PINA COLADA 18 €

Noix de coco givrée & son shot de pina colada

LIMONE GHIACCIATO & VODKA SCORZA DI LIMONE & BASILICO 18 €

Citron givré & son shot de vodka, zest de citron basilic

I NOSTRI BICCHIERINI DI GELATO BY SANTO GELATO MONACO

Nos assortiments de Verrines by Santo Gelato Monaco

X6 30€

X12 60€