

nido
sotto le stelle

Passione Perfezione Piacere

Per iniziare

-     **LA VERDE** 12.–
Insalata verde di stagione, con ravanelli e sedano croccante
Saisonaler Blattsalat mit Radieschen und knackigem Stangensellerie
-     **INSALATA PANTESCA** 18.–
Pomodoro, cipolla di Tropea, patate novelle, rucola ed olio extra vergine
Tomaten, Tropea Zwiebeln, Babykartoffeln, Rucola und Extra Vergine Olivenöl
-  **SAN DANIELE** 28.–
Burrata di bufala DOP, prosciutto San Daniele 24 mesi con gnocco fritto e caponata di verdure
Burrata di bufala DOP, Prosciutto San Daniele 24 Monate gereift mit gebratenem Gnocco und Gemüse-Caponata
-   **CAPRESE NIDO** 19.–/26.–
Mozzarella di bufala DOP, pomodori, basilico, aceto balsamico di Modena e pesto di pomodoro secco
Mozzarella di bufala DOP, Tomaten, Basilikum, Balsamico-Essig aus Modena und Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten
-   **LA VELLUTATA** 16.–
Vellutata di zucca gialla, mousse di pecorino romano, insalata di germogli e semi misti
Kürbiscrème Suppe mit Pecorino-Romano-Mousse, Sprossensalat und gemischten Samen
-    **PAPPA AL POMODORO** 14.–
Zuppa di pomodoro all'italiana
Tomatensuppe nach italienischer Art

antipasti

-  **CARPACCIO DI MANZO** 22.-/28.-
Limone, pomodorino dolce, rucola, parmigiano reggiano 24 mesi
e delicata salsa alla bagna cauda
*Rinds-Carpaccio, Zitrone, reife Cherrytomaten, Rucola,
Parmesankäse 24 Monate gereift und delikate «bagna cauda»-Sauce*
-   **IL VITELLO TONNATO** 22.-/28.-
Verdure di cottura all'olio extra vergine di oliva e la sua jus
Kalbfleisch mit Thunfischsauce und in Olivenöl gebratenem Gemüse
-   **POLPO ARROSTO** 32.-
Funghi porcini reali, olive taggiasche ,patate novelle arrostate alle erbe
*Grillierter Tintenfisch mit Steinpilzen, Taggiasca-Oliven, mit Kräutern
gebratene Babykartoffeln*
-  **FRITTURINA LEGGERA** 28.-
Di calamari e seppioline con salsa tartara fatto in casa
*Hauchdünn frittierte Tintenfische und Sepia mit hausgemachter
Tartarsauce*
-   **LA PARMIGIANA DI MELANZANE** 24.-
Pomodoro, Mozzarella e Parmigiano Reggiano DOP
*Auberginen Parmigiana mit Tomatensauce, Mozzarella und
Parmigiano Reggiano DOP*

Primi

 **CALAMARATA DI GRAZIANO** 34.-

Con carciofi stufati, ragu' di calamari freschi, acciughe e basilico

Calamarata-Pasta mit geschmorten Artischocken, frischem Tintenfischragout, Sardellen und Basilikum

MALLOREDDUS FATTI A MANO 22.-/28.-

Al cinghiale con la sua jus, carote brasate, pecorino stagionato e rosmarino

MALLOREDDUS - handgemachte Pasta mit Wildschwein-Tomatensauce, geschmorte Karotten, gereifter Schafskäse und Rosmarin

  **RISOTTO VIALONE NANO** 29.-

Funghi invernali di bosco, pepe rosa mantecato al Vermentino di gallura ed erbe aromatiche

Winterwaldpilze, rosa Pfeffer mit Vermentino di gallura und Kräutern

   **IL PACCHERO DI GRAZIANO** 18.-/24.-

Alle 4 varietà' di pomodoro e basilico. Accompagnato da pane caldo per scarpetta finale

Pacchero-Pasta mit Sauce aus 4 Tomatensorten und Basilikum, begleitet von warmem Brot

LA LASAGNA ALLA BOLOGNESE 22.-/28.-

Besciamella alla noce moscata, basilico e pesto di pomodoro san marzano

Bechamelsauce mit Muskatnuss, Basilikum und San-Marzano-Tomatenpesto

Tutti i nostri primi piatti possono essere abbinati ad una pasta gluten free.

Alle unsere Pastagerichte können mit glutenfreier Pasta kombiniert werden.



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

secondi

GUANCIOTTA DI MANZO 36.–

Cotta a lungo, polenta taragna, taleggio DOP e verdure di stagione arrostiti all'olio extra vergine

Geschmorte Rindsbacken, Polenta taragna, Taleggio DOP und Saisongemüse in Olivenöl extra vergine gebraten

COTOLETTA «ORECCHIA DI ELEFANTE» 400g 68.–

Alla milanese passata ai grissini, spinacino baby saltato con pomodoro secco e olive taggiasche

«Elefantenoehr» Kalbschnitzel

Nach mailänder Art mit Grissini paniert, sautiertem Babyspinat mit sonnengetrockneten Tomaten und Taggiasca-Oliven

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI senza/ohne fois gras 58.–/65.–

Con foie gras, ristretto al barbera, tartufo nero, pane brioche e patate al rosmarino

Rindsfilet mit Gänseleber, Barbera-Ristretto-Jus, schwarzem Trüffel, Brioche und Rosmarinkartoffeln

FILETTO DI ROMBO 46.–

Alla mugnaia, salsa limone e bollicine franciacorta, capperi di riviera, carciofo spinoso sardo e quinoa

Steinbutt-Filet gebraten, Zitronensauce mit Franciacorta, Riviera-Kapern, sardische Artischocken und Quinoa

FILETTO DI BRANZINO 46.–

alla mediterraneo con caperi, acciughe, pomodoro e patate al forno con rosmarino

Wolfsbarsch-Filet mediterran mit Kapern, Sardellen, Tomaten und Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Pizze

-  **MAMA MIA** 22.–
Pomodoro, mozzarella Fior di latte e basilico
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und Basilikum
- CAPRI** 26.–
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto crudo San Daniele,
Rucola e scaglie di parmigiano
*Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Rohschinken San Daniele,
Rucola und Parmesan Späne*
- DOLCE VITA** 28.–
Bianca, mozzarella di bufala a crudo, cima di rapa, patate, e lardo
*Weisse Pizza, roher Büffelmozzarella, Cima di rapa,
Kartoffeln und Speck*
- PANTELLERIA** 26.–
Pomodoro, mozzarella di bufala, origano, filetti di acciughe e
capperi dell'isola di Pantelleria
*Tomatensauce, Büffelmozzarella, Oregano, Sardellenfilets und
Kapern der Insel Pantelleria*
- TROPEA** 26.–
Bianca, gorgonzola, cipolla di Tropea e pomodori secchi
*Weisse Pizza, Gorgonzola, Tropea-Zwiebel und sonnengetrocknete
Tomaten*
- NIDO** 36.–
Bianca, burrata, gambero rosso di Mazzara, tartufo nero e timo
*Weisse Pizza mit Burrata, roten Gamberi aus Mazzara,
schwarzem Trüffel und Thymian*



Glutenfrei



Laktosefrei












Vegetarisch



Vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Dolci

-  **TIRAMISU' AL CAFFE'** 15.–
-  **FRITTELLA DI RICOTTA RIPASSATA** 15.–
Allo zucchero e cannella, delicata di mele e crema pasticcera
Ricotta Quarkini mit Zucker und Zimt, feinem Apfel und Tortencreme
-   **PANNA COTTA** 15.–
Frutti rossi e vino bruleè
Rote Früchte und Glühwein
-     **SGROPPINO AL LIMONE** 12.–
E filu ferru di sardegna
-   **«GIOLITO»** 5.–/9.–
L'anima italiana del gelato
Die italienische Seele der guten Glace
-   **AFFOGATO** 10.–
Al Fior di Latte con «Moka» al tavolo
Glace Fior di Latte mit kleiner «Moka» am Tisch serviert
-   **I FORMAGGI ITALIANI PER ECCELLENZA** 18.–/26.–
Accompagnati da miele di lavanda, mostarda di frutta piccante, noci e cipolla di tropea caramellata
Wunderbare italienische Käsesorten, begleitet von Lavendelhonig, pikantem Früchtesenf, Walnüssen und karamellisierten Tropea-Zwiebeln