







nido
sotto le stelle




Passione Perfezione Piacere

SELEZIONE DELLO CHEF SELECTION FROM THE CHEF

Per iniziare

-     **INSALATA PANTESCA** 18
Pomodoro, cipolla di Tropea, patate novelle, rucola ed olio extra vergine
Tomatoes, Tropea onions, baby new potatoes, rocket and extra virgin olive oil
-   **LA VELLUTATA** 16
Vellutata di zucca gialla, mousse di pecorino romano, insalata di germogli e semi misti
Cream of pumpkin soup with Pecorino-Romano mousse, microgreen salad and mixed seeds

antipasti

-  **CARPACCIO DI MANZO** 22/28
Limone, pomodorino dolce, rucola, parmigiano reggiano 24 mesi e delicata salsa alla bagna cauda
Beef carpaccio, lemon, ripe cherry tomatoes, rocket, Parmesan cheese matured for 24 months and a delicate bagna cauda sauce
-   **LA PARMIGIANA DI MELANZANE** 24
Pomodoro, Mozzarella e Parmigiano Reggiano DOP
Aubergine parmigiana with tomato sauce, mozzarella and Parmigiano Reggiano DOP

Primi

MALLOREDDUS FATTI A MANO

22/28

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

MALLOREDDUS – handmade pasta with wild boar and tomato sauce, braised carrots, matured sheep's cheese and rosemary



RISOTTO VIALONE NANO

29

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

Winter forest mushrooms, pink pepper with Vermentino di gallura wine and herbs

secondi

GUANCIOTTA DI MANZO

36

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

Braised beef cheeks, polenta taragna (cornmeal and buckwheat polenta), Taleggio DOP cheese and seasonal vegetables sautéed in extra virgin olive oil



FILETTO DI BRANZINO

46

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

Mediterranean-style sea bass fillet with capers, anchovies, tomatoes and roasted rosemary potatoes



Gluten-free



Lactose-free




Vegetarian






Vegan

All prices are in CHF incl. VAT

Pizze

-  **MAMA MIA** 22
Pomodoro, mozzarella Fior di Latte e basilico
Tomato sauce, fior di latte mozzarella and basil
- DOLCE VITA** 28
Bianca, mozzarella di bufala a crudo, cima di rapa, patate, e lardo
White-base pizza, raw buffalo mozzarella, rapini broccoli, potatoes and bacon
- PANTELLERIA** 26
Pomodoro, mozzarella di bufala, origano, filetti di acciughe e capperi dell'isola di Pantelleria
Tomato sauce, buffalo mozzarella, oregano, anchovy fillets and capers from the island of Pantelleria

Dolci

-  **TIRAMISU' AL CAFFE'** 15
-   **PANNA COTTA** 15
Frutti rossi e vino bruleè
Variety of red fruits and mulled wine