

*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 e olio extra vergine

*Tomaten, Tropea Zwiebeln, Babykartoffeln, Rucola und Extra Vergine Olivenöl*



## 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*



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*
- 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*



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# *Aperitivi*

<b>NIDO SPRITZ</b> Italicus, Zitronensaft, Prosecco, Soda, Rosmarin	13.–
<b>MALFY SPRITZ</b> Malfy Gin con limone, San Pellegrino Aranciata, Prosecco, Rosmarin, Orangenschnitz	15.–
<b>HUGO SPRITZ</b> Holunderlikör, Prosecco, Minze, Limettensaft, Soda	13.–
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Prosecco, Soda	13.–
<b>CAMPARI SPRITZ</b> Campari, Prosecco, Soda	13.–
<b>NIDO NEGRONI</b> Campari, Malfy con arancia, Vermouth rosso, Vermouth bianco, bitter orange	16.–
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> Limoncello, Prosecco, Soda	13.–

# signature Cocktails

<b>NIDO NEGRONI</b> Campari, Malfy con arancia, Vermouth rosso, Vermouth bianco, Orange Bitters	16.–
<b>HENNESSY OLD FASHIONED</b> Cognac Hennessy VS, Zucker, Angostura bitter, Orangezeste	16.–
<b>APPLE PIE MULE</b> Vodka, Rum, Apfelsaft, Honig, Zimtsirup, Limettensaft, Ginger Beer	16.–
<b>MALFY GIMLET</b> Malfy Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Chili	16.–
<b>CUCUMBER LOVER</b> Gurken-Infused Campari, Vermouth Rosso, Ginger Beer, Gurkenschäum	16.–
<b>ESPOLON PALOMA</b> Tequila, Bitter Lemon, Grapefruitsaft, Limetten	16.–
<b>GRAND TONIC</b> Grand Manier, Tonic Water, Orangenzeste	14.–

# Classic Cocktails

<b>HAVANA MOJITO</b> Havanna Rum, Minze, Rohrzucker, Limette, Soda	16.–
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka, Limettensaft, Ginger Beer	16.–
<b>JAMAICA MULE</b> Rum, Limettensaft, Ginger Beer	16.–
<b>GIN BASIL SMASH</b> Gin, Basilikum, Zitronensaft	16.–
<b>DAIQUIRI</b> Havanna Rum, Limettensaft, Zuckersirup	16.–
<b>WHISKY SOUR</b> Wild Turkey Ray, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss	16.–
<b>OLD FASHIONED 101</b> Whisky, Zucker, Angostura Bitters, Orangezeste	16.–
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka, Kahlua, Espresso, Frangelico	16.–

# Virgin Cocktails

<b>MANGO MULE</b> Rum 0.0, Mangosirup, Honig Sirup, Limettensaft, Ginger Beer	12.–
<b>MAGIC APPLE</b> Amaretto 0.0, Apfelsaft, Bitters	12.–
<b>VIRGIN MOJITO</b> Rum 0.0, Limettensaft, Zuckersirup, Soda, Minze	12.–
<b>PINEAPPLE GINGER BEER</b> Ananassaft, Limettensaft, Ingwersirup	12.–
<b>NO'GRONI</b> Gin 0.0, Giselle Aperitif 0.0, Martini Vibrante	12.–
<b>CRODINO SPRITZ</b> Crodino, Prosecco 0.0, Soda, Orangenscheibe	12.–

# Birre

<b>STANGE NIDO</b> TRAMDEPOT	30cl	6.-
<b>MÄRZEN</b> TRAMDEPOT	30cl	6.-
<b>ICHNUSA</b>	33cl	7.-
<b>CORONA</b>	33cl	7.-
<b>0-LINIE ALKOHOLFREI</b> TRAMDEPOT IPA oder Märzen	33cl	6.50



# *Spumanti*

	1dl	7,5dl
<b>CA`BOLANI PROSECCO BRUT DOC</b> Ca`Bolani Veneto - Glera	8.-	54.-
<b>MILLESIMATO TALENTO SPUMANTE DOC BRUT</b> Gavioli Toscana - Pinot Nero, Chardonnay	10.-	65.-
<b>SPUMANTE ROSÉ BRUT</b> Gavioli Toscana - Pinot Nero, Chardonnay	10.-	65.-
<b>FRANCIACORTA ZEROZEROSSETTE+9</b> La Fiorita, Lombardei - Chardonnay, Pinot Nero	16.-	106.-

# Bianco

	1dl	7,5dl
<b>TERRE ALTE</b> Galdi, Tessin - Merlot	8.-	56.-
<b>ROERO ARNEIS DOCG NEGRO</b> Serra Lupini, Piemont - Arneis	8.-	56.-
<b>CHARDONNAY ARVUM</b> Weingut Pfitscher, Südtirol - Chardonnay	8.-	56.-
<b>PINOT GRIGIO FRIULI DOC</b> Ca' Bolani, Veneto - Pinot Grigio	7.-	50.-
<b>BIANCO PUGLIA IGP LUCCARELLI MO</b> Luccarelli MO, Apulien - Chardonnay, Malvasia Bianca	7.-	50.-
<b>ISELIS «NASCO DI CAGLIARI» BIANCO IGT</b> Argiolas, Sardinien - Nasco	10.-	67.-

# Rosato

<b>ROSÉ 11 MINUTES TREVENEZIE IGT</b> Pasqua, Veneto - Corvina, Trebbiano, Syrah, Carmenère	8.-	56.-
---	-----	------

# Rosso

	1dl	7,5dl
<b>ROSSO VERONA IGT</b> Torre d'Orti, Veneto - Rondinella, Corvina	7.-	50.-
<b>BARBERA D'ALBA DINA, DOCG</b> Angelo Negro, Piemont - Barbera	7.-	50.-
<b>TRE IGT</b> Podere La Brancaia, Toscana - Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	8.-	56.-
<b>ASTRONE ROSSO IGP</b> Marco Gavioli, Toscana - Sangiovese, Merlot	7.-	50.-
<b>CHIANTI CLASSICO DOCG</b> Le Fioraie Piemaggio, Toscana - Sangiovese	9.-	63.-
<b>NERO D'AVOLA SICILIA DOC</b> Feudo Arancio, Sizilien - Nero d'Avola	7.-	50.-
<b>CA'MARCANDA DI GAJA PROMIS</b> Gaja, Toscana - Merlot, Syrah, Sangiovese	14.-	95.-

# Minerale

SAN PELLERGRINO	50cl	7.50
ACQUA PANNA	50cl	7.50
COCA COLA	33cl	5.50
COCA COLA ZERO	33cl	5.50
RIVELLA ROT/BLAU	33cl	5.50
APFELSCHORLE	33cl	5.50
SAN PELLEGRINO ARANCIATA	20cl	5.50
SAN PELLEGRINO LIMONATA	20cl	5.50
SAN PELLEGRINO CHINOTTO	20cl	5.50
FEVER-TREE TONIC	20cl	6.-
FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC	20cl	6.-
SANBITTER	10cl	5.50
CRODINO	25cl	5.50
HAUSGEMACHTER EISTEE	30cl 50cl	5.50 7.50
ORANGENSAFT FRISCHGEPRESST	20cl	7.-
TOMATENSAFT	20cl	5.50

# caffè

ESPRESSO	4.80
ESPRESSO MACHIATO	5.00
DOPPIO	6.50
CAFFÈ	4.80
CAFFÈ LATTE	6.-
CAPPUCCINO	6.-
LATTE MACCHIATO	6.-
CORRETTO GRAPPA	8.50
TEE SIROCCO	5.50
HEISSE SCHOKOLADE / OVO	6.-
GLÜHWEIN	6.-

## WHISKY & BOURBON

# single malt

<b>GLENMORANGIE HIGHLAND</b> Nectar D'Or 18 Years	4 cl	18.–
<b>SWISS MOUNTAIN SWISS</b> Double Barrel	4 cl	15.–
<b>GLEN GRANT 10 YEARS SPEYSIDE</b>	4 cl	16.–
<b>ARBEG 10 YEARS ISLAY</b>	4 cl	16.–
<b>WILD TURKEY RARE BREED USA</b>	4cl	15.–

# Rum

<b>APPLETON ESTATE SIGNATURE BLEND</b> 4cl JAMAICA	4cl	13.–
<b>APPLETON ESTATE 8 YEARS</b> JAMAICA	4cl	15.–
<b>CANAOAK BLENDED GOLD</b> MAURITIUS	4 cl	18.–
<b>ZACAPA X.O. SOLARA RESERVA</b> GUATEMALA	4 cl	30.–

# Cognac

<b>BISQUIT &amp; DUBOUCHÉ VSOP</b>	4 cl	20.-
<b>REMY MARTIN X.O.</b>	4cl	42.-
<b>HENNESSY X.O.</b>	4 cl	40.-

# Gin

<b>MALFY GIN</b> ITALIEN 41%	4cl	13.-
<b>MALFY ROSA</b> ITALIEN 41%	4cl	13.-
<b>MALFY CON LIMONE</b> ITALIEN 41%	4cl	13.-
<b>MALFY CON ARANCIA</b> ITALIEN 41%	4cl	13.-
<b>BULLDOG</b> ENGLAND 40%	4cl	13.-
<b>HENDRICK'S</b> ENGLAND 41%	4cl	13.-
<b>TANQUERAY LONDON DRY</b> ENGLAND 47%	4cl	13.-
<b>MONKEY 47</b> DEUTSCHLAND 47%	4cl	15.-
<b>MATTE GIN</b> SCHWEIZ 42%	4cl	15.-
<b>GIN MARE</b> SPANIEN 43%	4cl	16.-
<b>GIN MARE CAPRI</b> SPANIEN 43%	4cl	16.-

# Vodka

SKYY USA 40%	4 cl	12.-
ABSOLUT SCHWEDEN 40%	4 cl	12.-
GREY GOOSE FRANKREICH 40%	4 cl	16.-

# Tequila & Mezcal

ESPOLON BLANCO TEQUILA MEXIKO 40%	4cl	11.-
ESPOLON REPONSADO TEQUILA 40% MEXIKO	4cl	11.-
CASAMIGOS ANEJO TEQUILA MEXIKO 40%	4cl	13.-
CASAMIGOS MEZCAL JOVEN MEXIKO 40%	4cl	14.-
MIT ZUSATZGETRÄNK		+4.-



# Bitter

CINZANO 1757 BIANCO / ROSSO (15%)	4cl	9.-
ANNA FAMOSA 15%	4cl	12.-
RAMAZZOTTI 30%	4cl	8.-
CAMPARI 25%	4cl	9.-
AVERNA AMARO 32%	4cl	11.-
BRAULIO AMARO 21%	4cl	10.-

# Portwein

TAYLOR`S PORT 10 YEARS 20%	5cl	12.-
TAYLOR`S PORT 20 YEARS 20%	5cl	17.-
TAYLOR`S PORT 30 YEARS 20%	5cl	31.-

# Liquori

AMARETTO 28%	4cl	13.-
BAILEYS IRISH CREAM 17%	4cl	9.-
GRAND MARNIER CORDON ROUGE 40%	4cl	12.-
GRAND MARNIER CUVÉE 100 40%	4cl	18.-
AMARO NONINO 35%	4cl	12.-

# Digestivi

<b>GRAPPA LO CHARDONNAY</b> 41% 12 Monat Barrique, Nonino	2cl	9.–
<b>GRAPPA</b> 43% «RISERVA ANTICA CUVÉE 5 YEARS» Riserva, Barrique, Nonino	2cl	12.–
<b>GRAPPA</b> 43% <b>BERTA BRIC DEL GAIAN</b> Barrique, Moscato	2cl	16.–
<b>STUDER VIEILLE PRUNE</b> 43% Réserve Baron Louis	2cl	12.–
<b>RAMAZOTTI SAMBUCA</b> 38%	2cl	10.–
<b>LIMONCELLO DELLA COSTA D'AMALFI</b> 30%	4cl	9.–