







*nido*  
sotto le stelle

*Passione Perfezione Piacere*

# Per iniziare

-     **LA VERDE** 12  
Insalata verde di stagione, con ravanelli e sedano croccante  
*Seasonal leaf salad with radishes and crispy celery sticks*
-     **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*
-  **SAN DANIELE** 28  
Burrata di bufala DOP, prosciutto San Daniele 24 mesi con gnocco fritto e caponata di verdure  
*Buffalo mozzarella DOP, prosciutto San Daniele matured for 24 months served with fried gnocchi and vegetable caponata (aubergine and tomato-based stew)*
-   **CAPRESE NIDO** 19/26  
Mozzarella di bufala DOP, pomodori, basilico, aceto balsamico di Modena e pesto di pomodoro secco  
*Buffalo mozzarella DOP, tomatoes, basil, Modena balsamic vinegar and sun-dried tomato pesto*
-   **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*
-    **PAPPA AL POMODORO** 14  
Zuppa di pomodoro all'italiana  
*Italian-style tomato soup*



Gluten-free



Lactose-free





Vegetarian



Vegan

All prices are in CHF incl. VAT

# 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*
-   **IL VITELLO TONNATO** 22/28  
Verdure di cottura all'olio extra vergine di oliva e la sua jus  
*Veal with tuna sauce and vegetables sautéed in olive oil*
-   **POLPO ARROSTO** 32  
Funghi porcini reali, olive taggiasche, patate novelle arrostate alle erbe  
*Grilled calamari with porcini mushrooms and Taggiasca olives served with roasted baby new potatoes and herbs*
-  **FRITTURINA LEGGERA** 28  
Di calamari e sepioline con salsa tartara fatto in casa  
*Thinly fried calamari and cuttlefish with homemade tartar sauce*
-   **LA PARMIGIANA DI MELANZANE** 24  
Pomodoro, mozzarella e Parmigiano Reggiano DOP  
*Aubergine parmigiana with tomato sauce, mozzarella and Parmigiano Reggiano DOP*



Gluten-free



Lactose-free




Vegetarian



Vegan

All prices are in CHF incl. VAT

# Primi

 **CALAMARATA DI GRAZIANO** 34

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

*Calamarata pasta served with braised artichokes, fresh calamari ragout, anchovies and basil*

**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*

   **IL PACCHERO DI GRAZIANO** 18/24

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

*Pacchero pasta with a sauce made from four varieties of tomato with basil, served with warm bread*

**LA LASAGNA ALLA BOLOGNESE** 22/28

Besciamella alla noce moscata, basil e pesto di pomodoro San Marzano

*Bechamel sauce with nutmeg, basil and San Marzano tomato pesto*

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

*All our pasta dishes can be combined with gluten-free pasta.*



Gluten-free



Lactose-free



Vegetarian



Vegan

All prices are in CHF incl. VAT

# secondi

## GUANCIOTTA DI MANZO

36

Cotta a lungo, polenta taragna, taleggio DOP e verdure di stagione arrostiti 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*

## COTOLETTA 'ORECCHIA DI ELEFANTE' 400 g

68

Alla Milanese passata ai grissini, spinacino baby saltato con tomodoro secco e olive taggiasche

*'Elephant's ear' veal escalope  
Milan-style breaded escalope served with grissini breadsticks,  
sautéed baby spinach with sun-dried tomatoes and Taggiasca olives*

## FILLETTO DI MANZO ALLA ROSSINI

senza/without fois gras 58/65

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

*Beef fillet with goose liver, Barbera wine reduction, black truffle, brioche and rosemary potatoes*

## FILLETTO DI ROMBO

46

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

*Fried fillet of turbot, lemon sauce made with Franciacorta wine, Riviera capers, Sardinian artichokes and quinoa*

## FILLETTO 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*
- CAPRI** 26  
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto crudo San Daniele,  
Rucola e scaglie di parmigiano  
*Tomato sauce, fior di latte mozzarella, San Daniele prosciutto, rocket and  
Parmesan shavings*
- 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*
- TROPEA** 26  
Bianca, gorgonzola, cipolla di Tropea e pomodori secchi  
*White-base pizza, Gorgonzola cheese, Tropea onions and sun-dried tomatoes*
- NIDO** 36  
Bianca, burrata, gambero rosso di Mazzara, tartufo nero e timo  
*White-base pizza with burrata cheese, red prawns from Mazzara,  
black truffle and thyme*



Gluten-free



Lactose-free

















Vegetarian



Vegan

All prices are in CHF incl. VAT

# Dolci

-  **TIRAMISU' AL CAFFE'** 15
-  **FRITTELLA DI RICOTTA RIPASSATA** 15  
Allo zucchero e cannella, delicata di mele e crema pasticcera  
*Ricotta quarkini (small pancakes) with sugar and cinnamon, apple and Italian pastry cream*
-   **PANNA COTTA** 15  
Frutti rossi e vino bruleè  
*Variety of red fruits and mulled wine*
-     **SGROPPINO AL LIMONE** 12  
E filu ferru di Sardegna
-   **'GIOLITO'** 5/9  
L'anima italiana del gelato  
*Ice cream that embodies the essence of Italy*
-   **AFFOGATO** 10  
Al Fior di Latte con mocha al tavolo  
*Fior di Latte ice cream served with a small cup of coffee served at your table*
-   **I FORMAGGI ITALIANI PER ECCELLENZA** 18/26  
Accompagnati da miele di lavanda, mostarda di frutta piccante, noci e cipolla di tropea caramellata  
*A delectable selection of Italian cheeses accompanied by lavender honey, spicy fruit mustard, walnuts and caramelised Tropea onions*