






nido
sotto le stelle





Passione Perfezione Piacere

SELEZIONE DELLO CHEF AUSWAHL VOM KÜCHENCHEF

Per Iniziare

-   **CAPRESE NIDO** 19.-
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
-    **GAZPACHO ALLA SICILIANA** 16.-
Zuppa fredda di pomodori maturi, cetrioli, peperoni, carote, cipolla di Tropea, capperi, limone e olio extravergine
Kalte Tomatensuppe aus reifen Tomaten, Gurken, Peperoni, Karotten, Tropea-Zwiebeln, Kapern, Zitrone und Olivenöl

Antipasti

-   **ROASTBEEF DI VITELLO** 21.-/28.-
Roastbeef di vitello, olive, cipolla di tropea, capperi, pomodoro, origano fresco e sedano croccante marinato al limone e senape con salsa tartara fatto in casa
Kalbs-Roastbeef mit Oliven, Tropea-Zwiebeln, Kapern, Tomaten, frischem Oregano und knackigem Stangensellerie mariniert mit Zitrone und Dijonsenf, dazu hausgemachte Tartarsauce
-   **LA PARMIGIANA DI MELANZANE** 24.-
Pomodoro, Mozzarella e Parmigiano Reggiano DOP
Auberginen Parmigiana mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmigiano Reggiano DOP

Primi

MALLOREDDUS FATTI A MANO

22.-/28.-

Al sugo di pomodoro e salsiccia fresca, pecorino stagionato e rosmarino

MALLOREDDUS - handgemachte Pasta mit Tomatensauce und frischer Wurst, gereiftem Schafskäse und Rosmarin



LA LASAGNA ALLA BOLOGNESE

22.-/28.-

Besciamella alla noce moscata, basilico e pomodoro San Marzano

Bechamelsauce mit Muskatnuss, Basilikum und San-Marzano-Tomaten

Secondi



TAGLIATA DI MANZO

42.-

Tagliata di manzo (Swiss Natura) con pomodoro datterino, rucola, scaglie di parmigiano e aceto balsamico accompagnato da un'insalata verde

Rinds-Entrecôte (Swiss Natura) aufgeschnitten, Dattel-Tomaten, Rucola, Parmesan Späne und Balsamico Reduktion, begleitet von einem Blattsalat



FILETTO DI BRANZINO

46.-

Filetto di Branzino, crudaiola di pomodoro datterino, Olio extra vergine, basilico, pinoli e caponata siciliana

Wolfsbarsch-Filet auf Dattel-Tomatensalat, natives Olivenöl, Basilikum und Pinienkerne mit Sizilianischer «Caponata»



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
- PANTELLERIA** 26.–
Pomodoro, mozzarella fior die latte, origano, filetti di acciughe e capperi dell'isola di Pantelleria
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Oregano, Sardellenfilets und Kapern der Insel Pantelleria
- CAPRI** 28.–
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo San Daniele, rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Rohschinken San Daniele, Rucola, Datteltomaten und Parmesan Späne

Dolci

- TIRAMISÙ AL CAFFÈ** 15.–
- PANNA COTTA** 15.–
Frutti rossi, crumble alla vaniglia e cioccolato
Rote Früchte, Crumble mit Vanille und Schockolade