
















nido
sotto le stelle

Passione Perfezione Piacere


Per Iniziare

-     **LA VERDE** 12.–
Insalata verde di stagione, cipolla di Tropea, Pomodori datterino e salsa Nido con Olio d'oliva, senape e limone
Saisonaler Blattsalat mit Tropea-Zwiebeln, Datteltomaten und dem Nido-Dressing aus Olivenöl, Senf und Zitrone
-   **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
- INSALATA DI POLPO** 19.–/26.–
Insalata di polpo alla catalana, pomodoro datterino, cipolla, basilico, e patate
Katalanischer Tintenfischsalat, Datteltomaten, Zwiebeln, Basilikum und kleine Kartoffeln
-   **GAZPACHO ALLA SICILIANA** 16.–
Zuppa fredda di pomodori maturi, cetrioli, peperoni, carote, cipollo di Tropea, capperi, limone e olio extravergine
Kalte Tomatensuppe mit reifen Tomaten, Gurken, Peperoni, Karotten, Tropea-Zwiebeln, Kapern, Zitrone und Olivenöl



Antipasti




-  **CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO** 28.–
Carpaccio di gambero rosso di Mazara, brunoise di zucchini crudi, stracciatella di bufala, acciuga e fior di zucca
Carpaccio von roten Garnelen aus Mazara, rohe Zucchini Würfelchen, Stracciatella aus Büffelmilch, Sardellenfilets und Zucchini Blüten
-   **ROASTBEEF DI VITELLO** 21.-/28.-
Roastbeef di vitello, olive, cipolla di tropea in agrodolce, pomodoro, origano fresco, insalata di crescione croccante marinato al limone e senape con salsa tartara fatto in casa
Kalbs-Roastbeef mit Oliven, Tropea-Zwiebeln, Kapern, Tomaten, frischem Oregano und knackigem Brunnkressesalat mariniert mit Zitrone und Dijonsenf, dazu hausgemachte Tartarsauce
-   **TARTAR DI MANZO** 24.-/34.-
Cetriolini sott'aceto, maionese al peperoncino, arancia e insalata a di germogli con pane tostato
Rindstartar mit Essiggurken, dazu hausgemachte Chili-Mayonnaise, Orangenfilet und Sprossensalat mit getoastetem Brot
-   **LA PARMIGIANA DI MELANZANE** 24.–
Pomodoro, Mozzarella e Parmigiano Reggiano DOP
Auberginen Parmigiana mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmigiano Reggiano DOP

Primi

 **SPAGHETTI ALLA CHITARRA** 29.–
Aglione, olio, peperoncino e gambero rosso di Mazara del Vallo
Spaghetti-Pasta mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und roten Garnelen aus Mazara del Vallo

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

  **RISOTTO ALO SCOGLIO** 32.–
Con gamberi, scampi, cozze e calamari
Risotto mit roten Garnelen, Scampi, Miesmuscheln und Tintenfisch








   **IL TRECCIONE RIGATO DI GRAGNANO** 18.–/24.–
Alle 4 varietà di pomodoro e basilico
TRECCIONE RIGATO-Pasta mit Sauce aus 4 Tomatensorten und Basilikum

LA LASAGNA ALLA BOLOGNESE 22.–/28.–
Besciamella alla noce moscata, basilico e pomodoro San Marzano
Bechamelsauce mit Muskatnuss, Basilikum und San-Marzano-Tomaten

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

Alle unsere Pastagerichte können mit glutenfreier Pasta kombiniert werden.

Secondi


-   **TAGLIATA DI MANZO** 42.–
Tagliata di manzo (Swiss Natura) con pomodori 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
-   **CALAMARO ARROSTO** 39.-
Marinato alla salsa salmorijo, verdure di stagione ripassate al forno, crema di peperone rosso e mentuccia
Mariniert in Salmorijo-Sauce, Saisongemüse aus dem Ofen, Creme aus roten Paprika und Minze
-  **FRITTURINA LEGGERA** 34.–
Di calamari, seppioline e verdure con salsa tartara fatto in casa
Hauchdünn frittierte Tintenfische, Sepia und Gemüse mit hausgemachter Tartarsauce
- FILETTO DI MANZO** 58.–
Filetto di manzo argentino "Ojo de Agua" con salsa al Barbera, cima di rapa all'aglio, patate al forno con rosmarino
Rindsfilet «Ojo de Agua» aus Argentinien mit Barbera-Jus, Stängelkohl mit Knoblauch mariniert und Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen
-   **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»



Pizze

-  **MAMA MIA** 22.–
Pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und Basilikum
- CAPRI** 28.–
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo San Daniele, rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Rohschinken San Daniele, Rucola, Datteltomaten und Parmesan Späne
- DOLCE VITA** 26.–
Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla di Tropea, salame piccante, pomodorini, olive taggiasche
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Tropea-Zweibeln, scharfe Salami, Datteltomaten, Taggiasche Oliven
- PANTELLERIA** 26.–
Pomodoro, mozzarella fior di latte, origano, filetti di acciughe e capperi dell'isola di Pantelleria
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, 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** 32.–
Pomodoro, gamberi, burrata, fiori di zucca, zucchini trifolati e rucola
Tomatensauce, Garnelen, Burrata, Zucchini Blüten, dünn geschnittene Zucchini und Rucola

Dolci



 TIRAMISÙ AL CAFFÈ 15.–



 TARTELLETTA DI PASTA FROLLA 15.–
Crema al limoncello, meringa, arance candite e bacche di ginepro
Mürbeteig-Törtchen mit Limoncello-Crème, Meringue, kandierten Orangen und Wacholderbeeren

  PANNA COTTA 15.–
Frutti rossi, crumble alla vaniglia e cioccolato
Rote Früchte, Crumble mit Vanille und Schokolade

    SGROPPINO AL LIMONE 12.–
E filu ferru di sardegna e Prosecco
Zitronensorbet gemixt mit sardischem Grappa und Prosecco

  «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 der «Moka» am Tisch serviert

  I FORMAGGI ITALIANI PER ECCELLENZA 18.–/26.–
Accompagnati da miele, noci e cipolla di tropea caramellata
Wunderbare italienische Käsesorten, begleitet von feinem Honig, Walnüssen und karamellisierten Tropea-Zwiebeln