













nido
sotto le stelle

Passione Perfezione Piacere

Finger Food

-   **PINSA ROMANA OLIO E ROSMARINO** 11.-
Pinsa mit Olivenöl, Rosmarin, Meersalz-Flocken
-  **PINSA ROMANA CON PROSCIUTTO CRUDO** 24.-
Pinsa mit Olivenöl und Rohschinken
-  **PINSA ROMANA "MAMMA MIA"** 22.-
Pomodoro, mozzarella Fior di latte e basilico
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Basilikum
- LA FRITTURINA** 28.-
Di calamari e sepioline con salsa tartara
fatto in casa
hauchdünn frittierte Tintenfische und Sepia
mit hausgemachter Tartarsauce
-     **PATATINE FRITTE** 9.-
Pommes Frites
- IL TAGLIERE** 28.-
Holzbrett mit italienischem Käse und Aufschnitt,
Apero-Pinsa mit Olivenöl und Rosmarin
-   **PINZIMONIO DI VERDURE** 15.-
Gemüesticks mit Sauce "Nido"
-   **PARMIGIANO A PEZZI, OLIVE, GRISSINI** 9.-
Parmesan-Stücke, Cerignola Oliven, Grissini

Per Iniziare



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

Dolci

PANNA COTTA

15.-

Frutti rossi, crumble alla vaniglia e cioccolato

Rote Früchte, Crumble mit Vanille und Schokolade

AFFOGATO

10.-

Al Fior di Latte con «Moka» al tavolo

Glace Fior di Latte mit der «Moka» am Tisch serviert

«GIOLITO»

5.-/9.-

L'anima italiana del gelato

Die italienische Seele der guten Glace

TORTA

6.50

Italianische Kuchen

“Torta della Nonna” oder “Torta al cioccolato”



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Aperitivi

| | |
|--|------|
| NIDO SPRITZ Italicus, Zitronensaft, Prosecco, Soda, Rosmarin | 13.– |
| MALFY SPRITZ Malfy Gin con limone, San Pellegrino Aranciata, Prosecco, Rosmarin, Orangenschnitz | 15.– |
| HUGO SPRITZ Holunderlikör, Prosecco, Minze, Limettensaft, Soda | 13.– |
| APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda | 13.– |
| CAMPARI SPRITZ Campari, Prosecco, Soda | 13.– |
| SARTI SPRITZ Sarti, Prosecco, Soda | 13.– |
| LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco, Soda | 13.– |

Signature Cocktails

| | |
|---|------|
| NIDO NEGRONI Campari, Malfy con arancia, Vermouth rosso, Vermouth bianco, Orange Bitters | 16.– |
| HENNESSY OLD FASHIONED Cognac Hennessy VS, Zucker, Angostura bitter, Orangezeste | 16.– |
| NIDO SARTI Sarti, Malfy con arancia, Grepfruit Saft, Zitrone | 16.– |

Classic Cocktails

| | |
|--|------|
| HAVANA MOJITO Havanna Rum, Minze, Rohrzucker, Limette, Soda | 16.– |
| MOSCOW MULE Vodka, Limettensaft, Ginger Beer | 16.– |
| GIN BASIL SMASH Gin, Basilikum, Zitronensaft | 16.– |
| ESPRESSO MARTINI Vodka, Kahlua, Espresso, Frangelico | 16.– |

Virgin Cocktails

| | |
|---|------|
| MANGO MULE Rum 0.0, Mangosirup, Honig Sirup, Limettensaft, Ginger Beer | 12.– |
| VIRGIN MOJITO Rum 0.0, Limettensaft, Zuckersirup, Soda, Minze | 12.– |
| NO'GRONI Gin 0.0, Giselle Aperitif 0.0, Martini Vibrante | 12.– |
| CRODINO SPRITZ Crodino, Prosecco 0.0, Soda, Orangenscheibe | 12.– |

Birre

| | | |
|--|-------|------|
| STANGE NIDO TRAMDEPOT | 30 cl | 6.– |
| MÄRZEN TRAMDEPOT | 30 cl | 6.– |
| ICHNUSA | 33 cl | 7.– |
| CORONA | 30 cl | 7.– |
| 0-LINIE ALKOHOLFREI TRAMDEPOT IPA oder Märzen | 33 cl | 6.50 |

Spumanti

| | 1 dl | 7.5dl |
|--|------|-------|
| CA`BOLANI PROSECCO BRUT DOC Ca`Bolani Veneto – Glera | 8.– | 54.– |
| MILLESIMATO TALENTO SPUMANTE DOC BRUT Gavioli Toscana - Pinot Nero, Chardonnay | 10.– | 65.– |
| SPUMANTE ROSÉ BRUT Gavioli Toscana - Pinot Nero, Chardonnay | 10.– | 65.– |
| FRANCIACORTA ZEROZEROSSETTE+9 La Fiorita, Lombardei - Chardonnay, Pinot Nero | 16.– | 106.– |

Bianco

| | 1 dl | 7.5dl |
|---|------|-------|
| TERRE ALTE Galdi, Tessin – Merlot | 8.– | 58.– |
| ROERO ARNEIS DOCG NEGRO Serra Lupini, Piemont – Arneis | 8.– | 57.– |
| CHARDONNAY ARVUM Weingut Pfitscher, Südtirol – Chardonnay | 8.– | 60.– |
| PINOT GRIGIO FRIULI DOC Ca' Bolani, Veneto - Pinot Grigio | 7.– | 53.– |
| BIANCO PUGLIA IGP Luccarelli MO, Apulien - Chardonnay, Malvasia Bianca | 7.– | 50.– |
| ISELIS «NASCO DI CAGLIARI» BIANCO IGT Argiolas, Sardinien – Nasco | 10.– | 71.– |

Rosato

| | | |
|--|------|------|
| TERRE ALTE ROSE DOC Brivo -Tessin Merlot | 8.– | 59.– |
| ROSATO ROVERE DOC Gialdi- Tessin Corvina, Trebbiano, Syrah, Carmenère | 12.– | 85.– |
| ROSÉ 11 MINUTES TREVENEZIE IGT Pasqua, Veneto - Corvina, Trebbiano, Syrah, Carmenère | 8.– | 58.– |
| SOF IGT Tenuta di Biserno, Toscana - Cabernet Franc, Syrah | 12.– | 83.– |

Rosso

| | 1 dl | 7.5dl |
|---|------|-------|
| ROSSO VERONA IGT Torre d'Orti, Veneto - Rondinella, Corvina | 7.– | 50.– |
| BARBERA D'ALBA DINA, DOCG Angelo Negro, Piemont – Barbera | 7.– | 53.– |
| TRE IGT Podere La Brancaia, Toscana – Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon | 8.– | 60.– |
| ASTRONE ROSSO IGP Marco Gavioli, Toscana - Sangiovese, Merlot | 7.– | 50.– |
| CHIANTI CLASSICO DOCG Le Fioraie Piemaggio, Toscana – Sangiovese | 9.– | 63.– |
| NERO D'AVOLA SICILIA DOC Feudo Arancio, Sizilien - Nero d'Avola | 7.– | 51.– |
| CA'MARCANDA DI GAJA PROMIS Gaja, Toscana - Merlot, Syrah, Sangiovese | 14.– | 95.– |

Minerale

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

Caffè

| | |
|-------------------------|------|
| ESPRESSO | 4.80 |
| ESPRESSO MACHIATO | 5.- |
| 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.- |

Single Malt

| | | |
|---|------|------|
| GLENMORANGIE HIGHLAND Nectar D`Or 18 Years | 4 cl | 18.– |
| SWISS MOUNTAIN SWISS Double Barrel | 4 cl | 15.– |
| GLEN GRANT 10 YEARS SPEYSIDE | 4 cl | 16.– |
| ARDBEG 10 YEARS ISLAY | 4 cl | 15.– |
| WILD TURKEY RARE BREED USA | 4 cl | 15.– |

Rum

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

Cognac

| | | |
|-------------------------|------|------|
| BISQUIT & DUBOUCHÉ VSOP | 4 cl | 20.– |
| REMY MARTIN X.O. | 4 cl | 42.– |
| HENNESSY X.O. | 4 cl | 40.– |

Gin

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

Vodka

| | | |
|---------------------------|------|------|
| SKYY USA 40% | 4 cl | 12.– |
| ABSOLUT SWEDEN 40% | 4 cl | 12.– |
| GREY GOOSE FRANKREICH 40% | 4 cl | 16.– |

Tequilla & Mezcal

| | | |
|---|------|-------|
| ESPOLON BLANCO TEQUILA MEXIKO 40% | 4 cl | 11.– |
| ESPOLON REPONSADO TEQUILA 40% MEXIKO | 4 cl | 12.– |
| CASAMIGOS ANEJO TEQUILA MEXIKO 40% | 4 cl | 13.– |
| CASAMIGOS MEZCAL JOVEN MEXIKO 40% | 4 cl | 14.– |
| MIT ZUSATZGETRÄNK | | + 4.– |

Bitter

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

Portwein

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

Liquori

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

Digestivi

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