

nido
sotto le stelle

Passione Perfezione Piacere

Per iniziare



LA VERDE

12.-

Insalata verde di stagione, Cipolla di Tropea, Pomodoro 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, patate

Katalanischer Tintenfischsalat, Datteltomaten, Zwiebeln, Basilikum und kleine Kartoffeln



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Antipasti

 **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

  **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

  **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

IL TRECCIONE RIGATO DI GRAGNANO

18.-/24.-

Alle 4 varietà di pomodoro e basilico fresco

TRECCIONE RIGATO-Pasta mit Sauce aus 4 Tomatensorten und frischem 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 bestellt werden.



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

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



FRITTURINA LEGGERA

34.–

Di calamari, seppioline e verdure con salsa tartara fatto in casa

Hauchdünn frittierte Tintenfische, Sepia und Gemüse mit hausgemachter Tartar sauce

FILETTO DI MANZO "OJO DE AGUA"

58.–

Filetto di manzo argentino "Ojo de Agua" con salsa al Barbera, cima di rapa, patate al forno con rosmarino

Rindsfilet «Ojo de Agua» aus Argentinien mit Barbera-Jus, Stängelkohl und Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen



FILETTO DI BRANZINO

46.–

Filetto di Branzino, crudaiola di pomodoro datterino, Olio extra vergine, basilico, pinoli con 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 di 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, pomodoro datterino e scaglie di parmigiano
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Rohschinken San Daniele, Rucola, Dattel-Tomaten und Parmesan Späne



Dolci

TIRAMISÙ AL CAFFÈ 15.–

 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