






nido
sotto le stelle





Passione Perfezione Piacere

SELEZIONE DELLO CHEF SELECTION FROM THE CHEF



Per Iniziare

-   **CAPRESE NIDO** 19.-
Mozzarella di bufala DOP, pomodori, basilico, aceto balsamico di Modena and pesto di pomodoro secco
Mozzarella di bufala DOP, tomatoes, basil, balsamic vinegar from Modena and pesto made from sun-dried tomatoes
-    **GAZPACHO ALLA SICILIANA** 16.-
Zuppa fredda di pomodori maturi, cetrioli, peperoni, carote, cipolla di Tropea, capperi, limone e olio extravergine
Cold tomato soup made from ripe tomatoes, cucumber and peppers, Carrots, Tropea onions, capers, lemon and olive oil





Antipasti

-   **ROAST BEEF DI VITELLO** 21.-/28.-
Roast beef di vitello, olive, cipolla di tropea, capperi, pomodoro, origano fresco e sedano croccante marinato al limone e senape con salsa tartara fatto in casa
Veal roast beef with olives, Tropea onions, capers, tomatoes, fresh oregano and crunchy celery marinated with lemon and Dijon mustard, served with homemade tartar sauce
-   **LA PARMIGIANA DI MELANZANE** 24.-
Pomodoro, Mozzarella e Parmigiano Reggiano DOP
Eggplant parmigiana with tomato sauce, mozzarella and Parmigiano Reggiano DOP


Primi

- MALLOREDDUS FATTI A MANO** 22.-/28.-
Al sugo di pomodoro e salsiccia fresca, pecorino stagionato e rosmarino
MALLOREDDUS - handmade pasta with tomato sauce and fresh sausage, matured sheep's cheese and rosemary
-   **LA LASAGNA ALLA BOLOGNESE** 22.-/28.-
Besciamella alla noce moscata, basilico e pomodoro San Marzano
Bechamel sauce with nutmeg, basil and San Marzano tomatoes

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
Sliced beef entrecôte (Swiss Natura), date tomatoes, rocket salad, Parmesan shavings and balsamic reduction, accompanied by a leaf salad
-   **FILETTO DI BRANZINO** 46.-
Filetto di Branzino, crudaiola di pomodoro datterino, extra virgin olive oil, basilico, pinoli e caponata siciliana
Sea bass fillet on date and tomato salad, extra virgin olive oil, basil and pine nuts with Sicilian "caponata"

Pizzas

 MAMA MIA	22.-
Pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico	
<i>Tomato sauce, mozzarella fior di latte and basil</i>	
PANTELLERIA	26.-
Pomodoro, mozzarella fior di latte, origano, filetti di acciughe e capperi dell'isola di Pantelleria	
<i>Tomato sauce, mozzarella fior di latte, oregano, anchovy fillets and capers from the island of Pantelleria</i>	
CAPRI	28.-
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo San Daniele, rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano	
<i>Tomato sauce, mozzarella fior di latte, San Daniele raw ham, Rocket, date tomatoes and Parmesan shavings</i>	

Dolci

TIRAMISÙ AL CAFFÈ	15.-
PANNA COTTA	15.-
Frutti rossi, crumble alla vaniglia e cioccolato	
<i>Red fruits, crumble with vanilla and chocolate spread</i>	

