






nido
sotto le stelle





Passione Perfezione Piacere

SELEZIONE DELLO CHEF
SÉLECTION DU CHEF DE CUISINE

Per Iniziare

-   **CAPRESE NIDO** 19.-
Mozzarella di bufala DOP, pomodori, basilico, aceto balsamico di Modena et pesto di pomodoro secco
Mozzarella di bufala DOP, tomates, basilic, vinaigre balsamique de Modène et pesto de tomates séchées au soleil
-    **GAZPACHO À LA SICILIENNE** 16.-
Zuppa fredda di pomodori maturi, cetrioli, peperoni, carote, cipolla di Tropea, capperi, limone e olio extravergine
Soupe de tomates froide à base de tomates mûres, de concombres et de poivrons, Carottes, oignons de Tropea, câpres, citron et huile d'olive

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
Rôti de veau aux olives, oignons de Tropea, câpres, tomates, d'origan frais et de céleri à côtes croquant mariné au citron et moutarde de Dijon, accompagnés d'une sauce tartare maison
-   **LA PARMIGIANA DI MELANZANE** 24.-
Pomodoro, mozzarella et parmigiano reggiano DOP
Parmigiana d'aubergines avec sauce tomate, mozzarella et Parmigiano Reggiano DOP

Primi

MALLOREDDUS FATTI A MANO

22.-/28.-

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

MALLOREDDUS - pâtes artisanales à la sauce tomate et à la saucisse fraîche, fromage de brebis affiné et romarin



LA LASAGNA ALLA BOLOGNESE

22.-/28.-

Besciamella alla noce moscata, basilico e pomodoro San Marzano

Sauce béchamel à la noix de muscade, basilic et Tomates San Marzano

Secondi



TAGLIATA DI MANZO

42.-

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

Entrecôte de bœuf (Swiss Natura) en tranches, tomates aux dattes, roquette, copeaux de parmesan et réduction de vinaigre balsamique, accompagnés d'une salade verte



FILETTO DI BRANZINO


46.-

Filet de Branzino, crudaiola di pomodoro datterino, huile extra vierge, basilico, pinoli e caponata siciliana

Filet de bar sur salade de dattes et de tomates, huile d'olive vierge, basilic et pignons de pin avec "caponata" sicilienne



Pizzas

 MAMA MIA	22.-
Pomodoro, mozzarella fior di latte et basilic	
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte et basilic</i>	
PANTELLERIA	26.-
Pomodoro, mozzarella fior di latte, origano, filetti di acciughe e capperi dell'isola di Pantelleria	
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, organ, filets d'anchois et câpres de l'île de Pantelleria</i>	
CAPRI	28.-
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo San Daniele, rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano	
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru San Daniele, roquette, tomates dattes et copeaux de parmesan	

Dolci

TIRAMISÙ AL CAFFÈ	15.-
PANNA COTTA	15.-
Frutti rossi, crumble à la vaniglia et cioccolato	
<i>Fruits rouges, crumble à la vanille et chocolat chaud</i>	

