









*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  
*Seasonal leaf salad with Tropea onions, date tomatoes and the Nido dressing made from olive oil, mustard and lemon*
-   **CAPRESE NIDO** 19.-/26.-  
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
- INSALATA DI POLPO** 19.-/26.-  
Insalata di polpo alla catalana, pomodoro datterino, cipolla, basilico, e patate  
Catalan octopus salad, date tomatoes, onions, basil and small potatoes
-   **GAZPACHO ALLA SICILIANA** 16.-  
Zuppa fredda di pomodori maturi, cetrioli, peperoni, carote, cipollo di Tropea, capperi, limone e olio extravergine  
Cold tomato soup with ripe tomatoes, cucumber and peppers, Carrots, Tropea onions, capers, lemon and olive oil



# 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 of red prawns from Mazara, raw zucchini cubes, Stracciatella made from buffalo milk, anchovy fillets and zucchini flowers
-   **ROAST BEEF DI VITELLO** 21.-/28.-  
Roast beef 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  
Veal roast beef with olives, Tropea onions, capers, tomatoes, fresh oregano and crunchy watercress salad marinated with lemon and Dijon mustard, served with homemade tartar sauce
-   **TARTAR DI MANZO** 24.-/34.-  
Cetriolini sott'aceto, maionese al peperoncino, arancia e insalata a di germogli con pane tostato  
*Beef tartare with pickled gherkins, served with homemade chili mayonnaise,*  
Orange fillet and sprout salad with toasted bread
-   **LA PARMIGIANA DI MELANZANE** 24.-  
Pomodoro, Mozzarella e Parmigiano Reggiano DOP  
Eggplant parmigiana with tomato sauce, mozzarella and Parmigiano Reggiano DOP

# Primi

 **SPAGHETTI ALLA CHITARRA** 29.-  
Aglione, olio, peperoncino e gambero rosso di Mazara del Vallo  
Spaghetti pasta with garlic, olive oil, chili and red prawns from Mazara del Vallo

**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

  **RISOTTO ALO SCOGLIO** 32.-  
Con gamberi, scampi, cozze e calamari  
*Risotto with red prawns, scampi, mussels and squid*






   **IL TRECCIONE RIGATO DI GRAGNANO** 18.-/24.-  
All 4 varietà di pomodoro e basilico  
TRECCIONE RIGATO pasta with 4 types of tomato sauce and basil

**LA LASAGNA ALLA BOLOGNESE** 22.-/28.-  
Besciamella alla noce moscata, basilico e pomodoro San Marzano  
Bechamel sauce with nutmeg, basil and San Marzano tomatoes



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

All our pasta dishes can be combined with gluten-free pasta.

# 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  
Sliced beef entrecôte (Swiss Natura), date tomatoes, rocket salad, Parmesan shavings and balsamic reduction, accompanied by a leaf salad
-   **CALAMARO ARROSTO** 39.-  
Marinato alla salsa salmorijo, verdure di stagione ripassate al forno, crema di peperone rosso e mentuccia  
*Marinated in salmorijo sauce, seasonal vegetables from the oven, cream made from red bell pepper and mint*
-  **FRITTURINA LEGGERA** 34.-  
Di calamari, seppioline e verdure con salsa tartara fatto in casa  
Thinly fried squid, cuttlefish and vegetables with homemade tartar sauce
- 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  
Beef fillet "Ojo de Agua" from Argentina with Barbera jus, stem cabbage marinated with garlic and rosemary potatoes from the oven
-   **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



 <b>MAMA MIA</b>	22.-
Pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico	
Tomato sauce, mozzarella fior di latte and basil	
<b>CAPRI</b>	28.-
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo San Daniele, rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano	
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, San Daniele raw ham, rocket, date tomatoes and Parmesan shavings	
<b>DOLCE VITA</b>	26.-
Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla di Tropea, salame piccante, pomodorini, olive taggiasche	
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, tropea onion, spicy salami, date tomatoes, Taggiasche olives	
<b>PANTELLERIA</b>	26.-
Pomodoro, mozzarella fior di latte, origano, filetti di acciughe e capperi dell'isola di Pantelleria	
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, oregano, anchovy fillets and capers from the island of Pantelleria	
 <b>TROPEA</b>	26.-
Bianca, gorgonzola, cipolla di Tropea and pomodori secchi	
White pizza, gorgonzola, Tropea onion and sun-dried tomatoes	
<b>NIDO</b>	32.-
Pomodoro, gamberi, burrata, fiori di zucca, zucchini trifolati e rucola	
Tomato sauce, prawns, burrata, zucchini flowers, thinly sliced zucchinis and rocket	







# Dolci



 TIRAMISÙ AL CAFFÈ 15.-



 TARTELLETTA DI PASTA FROLLA 15.-  
Crema al limoncello, meringa, arance candite e bacche di ginepro  
Shortcrust pastry tartlets with limoncello cream, meringue, candied oranges and juniper berries

  PANNA COTTA 15.-  
Frutti rossi, crumble alla vaniglia e cioccolato  
Red fruits, crumble with vanilla and chocolate spread

    SGROPPINO AL LIMONE 12.-  
E filu ferru di sardegna e Prosecco  
Lemon sorbet mixed with Sardinian grappa and Prosecco

  "GIOLITO" 5.-/9.-  
L'anima italiana del gelato  
The Italian soul of good ice cream

  AFFOGATO 10.-  
Al Fior di Latte con "Moka" al tavolo  
Fior di Latte ice cream served at the table with the "Moka"

  I FORMAGGI ITALIANI PER ECCELLENZA 18.-/26.-  
Accompagnati da miele, noci e cipolla di tropea caramellata  
Wonderful Italian cheeses, accompanied by fine honey, walnuts and caramelized Tropea onions