
















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
Salade verte de saison avec oignons de Tropea, tomates dattes et la vinaigrette Nido à base d'huile d'olive, de moutarde et de citron
-   **CAPRESE NIDO** 19.-/26.-
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
- INSALATA DI POLPO** 19.-/26.-
Salade de poire à la catalane, tomate datterino, cipolla, basilic, et patates
Salade de poulpe catalane, tomates dattes, oignons, basilic et petites pommes de terre
-   **GAZPACHO À LA SICILIENNE** 16.-
Zuppa fredda di pomodori maturi, cetrioli, peperoni, carote, cipollo di Tropea, capperi, limone e olio extravergine
Soupe de tomates froide avec des tomates mûres, des concombres, des poivrons, Carottes, oignons de Tropea, câpres, citron et huile d'olive

Antipasti

-  **CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO** 28.-
Carpaccio di gambero rosso di Mazara, brunoise de courgettes crudi, stracciatella di bufala, acciuga e fior di zucca
Carpaccio de crevettes rouges de Mazara, cubes de courgettes crues, Stracciatella au lait de bufflonne, filets d'anchois et fleurs de courgette
-   **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
Rôti de veau aux olives, oignons de Tropea, câpres, tomates, d'origan frais et de salade de cresson de fontaine croquante marinée au citron et moutarde de Dijon, accompagnés d'une sauce tartare maison
-   **TARTARE DE MANZO** 24.-/34.-
Cetriolini sott'aceto, maionese al peperoncino, arancia e insalata a di germogli con pane tostato
Tartare de bœuf avec des cornichons, accompagné d'une mayonnaise au chili faite maison, Filet d'orange et salade de pousses avec pain grillé
-   **LA PARMIGIANA DI MELANZANE** 24.-
Pomodoro, mozzarella et parmigiano reggiano AOP
Parmigiana d'aubergines avec sauce tomate, mozzarella et Parmigiano Reggiano DOP

Primi

 **SPAGHETTI À LA GUITARE** 29.-

Aglione, olio, peperoncino e gambero rosso di Mazara del Vallo

Pâtes spaghetti à l'ail, à l'huile d'olive, au piment et aux crevettes rouges de Mazara del Vallo

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 au poisson frais saucisse, fromage de brebis affiné et romarin

  **RISOTTO ALO SCOGLIO** 32.-

Con gamberi, scampi, cozze e calamari

Risotto aux crevettes rouges, scampi, moules et calamars

   **IL TRECCIONE RIGATO DI GRAGNANO** 18.-/24.-

Les 4 variétés de tomates et de basilic

TRECCIONE RIGATO-Pasta avec sauce de 4 tomates et Basilic

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

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








Tous nos plats de pâtes peuvent être combinés avec des pâtes sans gluten.





Sans gluten Sans lactose Végétarien Végétalien Tous les

prix en CHF, TVA incluse

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
Entrecôte de bœuf (Swiss Natura) en tranches, tomates aux dattes, roquette, copeaux de parmesan et réduction de vinaigre balsamique, accompagnés d'une salade verte
-   **CALAMARO ARROSTO** 39.-
Marinato alla salsa salmorijo, verdure di stagione ripassate al forno, crema di peperone rosso e mentuccia
Marinés à la sauce salmorijo, légumes de saison au four, crème de poivron rouge et menthe
-  **FRITTURINA LEGGERA** 34.-
Di calamari, sepioline e verdure con salsa tartara fatto in casa
Seiches, sépia et légumes frits avec une sauce tomate maison
Sauce tartare
- FILETTO DI MANZO** 58.-
Filet de manzo argentino "Ojo de Agua" con salsa al Barbera, cima di rapa all'aglio, patate al forno con rosmarino
Filet de bœuf "Ojo de Agua" d'Argentine avec jus de Barbera, chou en branches mariné à l'ail et pommes de terre au romarin au four
-   **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
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et basilic
- CAPRI** 28.-
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo San Daniele, rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru San Daniele, roquette, tomates dattes et copeaux de parmesan
- DOLCE VITA** 26.-
Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla di Tropea, salame piccante, pomodorini, olive taggiasche
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, deux-épis de Tropea, salami piquant, tomates dattes, olives taggiasche
- PANTELLERIA** 26.-
Pomodoro, mozzarella fior di latte, origano, filetti di acciughe e capperi dell'isola di Pantelleria
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, origan, filets d'anchois et câpres de l'île de Pantelleria
-  **TROPEA** 26.-
Bianca, gorgonzola, cipolla di Tropea et pomodori secchi
Pizza blanche, gorgonzola, oignon de Tropea et tomates séchées au soleil
- NIDO** 32.-
Pomodoro, gamberi, burrata, fiori di zucca, zucchini trifolati e rucola
Sauce tomate, crevettes, burrata, fleurs de courgettes, courgettes coupées en fines tranches et roquette







Dolci



 TIRAMISÙ AL CAFFÈ 15.-



 TARTELLETTA DI PASTA FROLLA 15.-
Crema al limoncello, meringa, arance candite e bacche di ginepro
Tartelettes sablées à la crème de limoncello, meringue, oranges confites
et des baies de genièvre

  PANNA COTTA 15.-
Frutti rossi, crumble à la vaniglia et cioccolato
Fruits rouges, crumble à la vanille et chocolat

    SGROPPINO AL LIMONE 12.-
E filu ferru di sardegna e Prosecco
Sorbet au citron mélangé à de la grappa sarde et du prosecco

  "GIOLITO" 5.-/9.-
L'anima italiana del gelato
L'âme italienne des bonnes glaces

  AFFOGATO 10.-
Al Fior di Latte con "Moka" al tavolo
Glace Fior di Latte servie à table avec la "Moka"

  I FORMAGGI ITALIANI PER ECCELLENZA 18.-/26.-
Accompagnés de miel, de noix et de chipolatas de Tropea caramélisés
Merveilleux fromages italiens, accompagnés de miel fin, de
noix et d'oignons caramélisés de Tropea