

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

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, patate

Catalan octopus salad, date tomatoes, onions, basil and small potatoes



Antipasti

 **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

  **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

  **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

IL TRECCIONE RIGATO DI GRAGNANO

18.-/24.-

All 4 varietà di pomodoro e basilico fresco

TRECCIONE RIGATO pasta with sauce made from 4 types of tomato and fresh 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 ordered with gluten-free pasta.



Gluten-free Lactose-free Vegetarian VeganAll

prices in CHF incl. VAT.

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



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 "OJO DE AGUA"

58.-

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

Beef fillet "Ojo de Agua" from Argentina with Barbera jus, stem cabbage and rosemary potatoes from the oven



FILETTO DI BRANZINO

46.-

Filetto di Branzino, crudaiola di pomodoro datterino, extra virgin olive oil, basilico, pinoli con caponata siciliana


Sea bass fillet on date and tomato salad, extra virgin olive oil, basil and pine nuts with Sicilian "caponata"



Gluten-free Lactose-free Vegetarian VeganAll

prices in CHF incl. VAT.

Pizzas

 MAMA MIA	22.-
Pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico	
Tomato sauce, mozzarella fior di latte and basil	
PANTELLERIA	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	
CAPRI	28.-
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo San Daniele, rocket, pomodoro datterino e scaglie di parmigiano	
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, San Daniele raw ham, Rocket, date tomatoes and Parmesan shavings	



Dolci

TIRAMISÙ AL CAFFÈ15.-



PANNA

COTTA15.-

Frutti rossi, crumble alla vaniglia e cioccolato
Red fruits, crumble with vanilla and chocolate spread



SGROPPINO AL LIMONE12.-

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



AFFOGATO10.-

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



Gluten-free Lactose-free Vegetarian VeganAll

prices in CHF incl. VAT.