

*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

*Salade verte de saison aux 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

POLPO19.- / 26.-

Insalata di polpo alla catalana, pomodoro datterino, cipolla, basilico, patate

Salade de poulpe catalane, tomates dattes, oignons, basilic et petites pommes de terre



Sans gluten Sans lactose Végétarien VégétalienTous les

prix en CHF, TVA incluse

# Antipasti

 **TARTARE DE MANZO** 24.- / 34.-

Cetriolini sott'aceto, maionese al peperoncino, arancia e insalata a di germogli con pane tostato

*Tartare de bœuf avec cornichons, accompagné d'une mayonnaise au chili maison, Filet d'orange et salade de pousses avec pain grillé*

  **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*

  **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 au poisson frais saucisse, fromage de brebis affiné et romarin

## IL TRECCIONE RIGATO DI GRAGNANO

18.-/24.-

Les 4 variétés de tomates et de basilic frais

TRECCIONE RIGATO-Pasta avec sauce de 4 sortes de tomates et basilic frais

## LA LASAGNA ALLA BOLOGNESE

22.-/28.-

Besciamella alla noce moscata, basilico e pomodoro San Marzano

Sauce béchamel à la noix de muscade, au basilic et aux tomates San Marzano

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

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



Sans gluten Sans lactose Végétarien VégétalienTous les

prix en CHF, TVA incluse

# 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

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



## FRITTURINA LEGGERA

34.-

Di calamari, seppioline e verdure con salsa tartara fatto in casa

Seiches, sépia et légumes frits avec de la sauce tomate maison.  
Sauce tartare

## FILETTO DI MANZO "OJO DE AGUA

58.-

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

Filet de bœuf "Ojo de Agua" d'Argentine avec jus de Barbera, chou en branches et pommes de terre au romarin au four



## FILETTO DI BRANZINO

46.-

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


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



Sans gluten Sans lactose Végétarien Végétalien Tous les

prix en CHF, TVA incluse

# Pizzas

-  **MAMA MIA** 22.-  
Pomodoro, mozzarella fior di latte et basilic  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et basilic
- 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
- CAPRI** 28.-  
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo San Daniele, roquette, pomodoro datterino e scaglie di parmigiano  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru San Daniele, roquette, tomates aux dattes et copeaux de parmesan



# Dolci

TIRAMISÙ AL CAFFÈ15.-



PANNA

COTTA15.-

Frutti rossi, crumble à la vaniglia et cioccolato  
Fruits rouges, crumble à la vanille et chocolat chaud



SGROPPINO AL LIMONE12.-

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



AFFOGATO10.-

Al Fior di Latte con "Moka" al tavolo  
Glace Fior di Latte servie à table avec la "Moka"



Sans gluten Sans lactose Végétarien VégétalienTous les

prix en CHF, TVA incluse