





*nido*  
sotto le stelle

*Passione Perfezione Piacere*

# SELEZIONE DELLO CHEF AUSWAHL VOM KÜCHENCHEF

## Per iniziare

-   **CAPRESE NIDO** 19.-  
Mozzarella di bufala DOP, pomodori, basilico, aceto balsamico di Modena e pesto di pomodoro secco  
*Mozzarella di bufala DOP, Tomaten, Basilikum, Balsamico-Essig aus Modena und Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten*
-   **GAZPACHO ALLA SICILIANA** 16.-  
Zuppa fredda di pomodori maturi, cetrioli, peperoni, carote, cipolla di Tropea, capperi, limone e olio extravergine  
*Kalte Tomatensuppe aus reifen Tomaten, Gurken, Peperoni, Karotten, Tropea-Zwiebeln, Kapern, Zitrone und Olivenöl*

## antipasti

-   **ROASTBEEF DI VITELLO** 24.-/34.-  
Roastbeef di vitello, olive, cipolla di tropea, caperi, pomodoro, oregano fresco e sedano croccante marinato al limone e senape con salsa tartar fatto in casa  
*Kalbs-Roastbeef mit Oliven, Tropea-Zwiebeln, Kapern, Tomaten, frischem Oregano und knackigem Brunnkresssalat mariniert mit Zitrone und Dijonsenf, dazu hausgemachte Tartarsauce*
-  **LA PARMIGIANA DI MELANZANE** 24.-  
Pomodoro, Mozzarella e Parmigiano Reggiano DOP  
*Auberginen Parmigiana mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmigiano Reggiano DOP*

# Primi

## MALLOREDDUS FATTI A MANO

22.-/28.-

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

*Handgemachte Pasta mit Tomatensauce und frischer Wurst, gereiftem Schafskäse und Rosmarin*

## LA LASAGNA ALLA BOLOGNESE

22.-/28.-

Besciamella alla noce moscata, basilico e pesto di pomodoro san marzano

*Bechamelsauce mit Muskatnuss, Basilikum und San-Marzano-Tomaten*

# secondi



## TAGLIATA DI MANZO

42.-

Tagliata di manzo (Swiss Natura) con pomodori datterini, rucola, scaglie di parmigiano e aceto balsamico accompagnato da un'insalata verde

*Rinds-Entrecôte (Swiss Natura) aufgeschnitten, Dattel-Tomaten, Rucola, Parmesan Spähne und Balsamico Reduktion, begleitet von einem Blattsalat*



## FILETTO DI BRANZINO

46.-

Filetto di Branzino, crudaiola di pomodoro datterino, Olio extra vergine, basilico e pinoli con una caponata siciliana

*Wolfsbarsch-Filet auf Dattel-Tomatensalat, natives Olivenöl, Basilikum und Pinienkerne mit Sizilianischer «Caponata»*



Glutenfrei



Laktosefrei




Vegetarisch



Vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# Pizze

-  **MAMA MIA** 22.–  
Pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico  
*Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte und Basilikum*
- CAPRI** 28.–  
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo San Daniele, rucola, pomodorini, scalgie di parmigiano  
*Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Rohschinken San Daniele, Rucola, Datteltomaten und Parmesan Spähne*
- PANTELLERIA** 26.–  
Pomodoro, mozzarella fior di latte, origano, filetti di acciughe e capperi dell'isola di Pantelleria  
*Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Oregano, Sardellenfilets und Kapern der Insel Pantelleria*

# Dolci

- TIRAMISÙ AL CAFFÈ** 15.–
- PANNA COTTA** 15.–  
Frutti rossi, crumble alla vaniglia e cioccolato  
*Rote Früchte, Crumble mit Vanille und Schokolade*