








*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  
*Saisonaler Blattsalat mit Tropea-Zwiebeln, Datteltomaten und dem Nido-Dressing aus Olivenöl, Senf und Zitrone*
-   **CAPRESE NIDO** 19.–/26.–  
Mozzarella di bufala DOP, pomodori, basilico, aceto balsamico di Modena e pesto di pomodoro secco  
*Büffelmozzarella DOP, Tomaten, Basilikum, Balsamico-Essig aus Modena und Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten*
-  **INSALATA DI POLPO** 19.–/26.–  
Insalata di polpo alla catalana, pomodoro datterino, cipolla, basilico, e patate  
*Katalanischer Tintenfischsalat, Datteltomaten, Zwiebeln, Basilikum und kleine Kartoffeln*
-   **GAZPACHO ALLA SICILIANA** 16.–  
Zuppa fredda di pomodori maturi, cetrioli, peperoni, carote, cipollo di Tropea, capperi, limone e olio extravergine  
*Kalte Tomatensuppe mit reifen Tomaten, Gurken, Peperoni, Karotten, Tropea-Zwiebeln, Kapern, Zitrone und Olivenöl*

# 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 von roten Garnelen aus Mazara, rohe Zucchini Würfelchen, Stracciatella aus Büffelmilch, Sardellenfilets und Zucchini Blüten*
-   **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  
*Kalbs-Roastbeef mit Oliven, Tropea-Zwiebeln, Kapern, Tomaten, frischem Oregano und knackigem Brunnkressesalat mariniert mit Zitrone und Dijonsenf, dazu hausgemachte Tartarsauce*
-  **TARTAR DI MANZO** 24.–/34.–  
Cetriolini sott'aceto, maionese al peperoncino, arancia e insalata a di germogli con pane tostato  
*Rindstartar mit Essiggurken, dazu hausgemachte Chili-Mayonnaise, Orangenfilet und Sprossensalat mit getoastetem Brot*
-  **LA PARMIGIANA DI MELANZANE** 24.–  
Pomodoro, Mozzarella e Parmigiano Reggiano DOP  
*Auberginen Parmigiana mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmigiano Reggiano DOP*

# Primi

-  **SPAGHETTI ALLA CHITARRA** 29.–  
Aglio, olio, peperoncino e gambero rosso di Mazara del Vallo  
*Spaghetti-Pasta mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und roten Garnelen aus Mazara del Vallo*
- 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*
-  **RISOTTO ALO SCOGLIO** 32.–  
Con gamberi, scampi, cozze e calamari  
*Risotto mit roten Garnelen, Scampi, Miesmuscheln und Tintenfisch*
-  **IL TRECCIONE RIGATO DI GRAGNANO** 18.–/24.–  
Alle 4 varietà di pomodoro e basilico  
*Treccione Rigato-Pasta mit Sauce aus 4 Tomatensorten und Basilikum*
- LA LASAGNA ALLA BOLOGNESE** 22.–/28.–  
Besciamella alla noce moscata, basilico e pomodoro San Marzano  
*Bechamelsauce mit Muskatnuss, Basilikum und San-Marzano-Tomaten*

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

*Alle unsere Pastagerichte können mit glutenfreier Pasta kombiniert werden.*





# 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  
*Rinds-Entrecôte (Swiss Natura) aufgeschnitten, Dattel-Tomaten, Rucola, Parmesan Späne und Balsamico Reduktion, begleitet von einem Blattsalat*
-   **CALAMARO ARROSTO** 39.–  
Marinato alla salsa salmorijo, verdure di stagione ripassate al forno, crema di peperone rosso e mentuccia  
*Kalamar mariniert in Salmorijo-Sauce, Saisongemüse aus dem Ofen, Creme aus roten Paprika und Minze*
- FRITTURINA LEGGERA** 34.–  
Di calamari, seppioline e verdure con salsa tartara fatto in casa  
*Hauchdünn frittierte Tintenfische, Sepia und Gemüse mit hausgemachter Tartarsauce*
- 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  
*Rindsfilet «Ojo de Agua» aus Argentinien mit Barbera-Jus, Stängelkohl mit Knoblauch mariniert und Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen*
-   **FILETTO DI BRANZINO** 46.–  
Filetto di Branzino, crudaiola di pomodoro datterino, Olio extra vergine, basilico, pinoli e caponata siciliana  
*Wolfsbarsch-Filet auf Dattel-Tomatensalat, natives Olivenöl, Basilikum und Pinienkerne mit Sizilianischer «Caponata»*

# 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 e scaglie di parmigiano  
*Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Rohschinken San Daniele, Rucola, Datteltomaten und Parmesan Spähne*
- DOLCE VITA** 26.–  
Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla di Tropea, salame piccante, pomodorini, olive taggiasche  
*Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Tropea-Zwiebeln, scharfe Salami, Datteltomaten, Taggiasche-Oliven*
- 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*
-  **TROPEA** 26.–  
Bianca, gorgonzola, cipolla di Tropea e pomodori secchi  
*Weisse Pizza, Gorgonzola, Tropea-Zwiebel und sonnengetrocknete Tomaten*
- NIDO** 32.–  
Pomodoro, gamberi, burrata, fiori di zucca, zucchini trifolati e rucola  
*Tomatensauce, Garnelen, Burrata, Zucchini Blüten, dünn geschnittene Zucchini und Rucola*

# Dolci

-  **TIRAMISÙ AL CAFFÈ** 15.–
-  **TARTELLETTA DI PASTA FROLLA** 15.–  
Crema al limoncello, meringa, arance candite e bacche di ginepro  
*Mürbeteig-Törtchen mit Limoncello-Crème, Meringue, kandierten Orangen und Wacholderbeeren*
- PANNA COTTA** 15.–  
Frutti rossi, crumble alla vaniglia e cioccolato  
*Rote Früchte, Crumble mit Vanille und Schokolade*
-   **SGROPPINO AL LIMONE** 12.–  
E filu ferru di sardegna e Prosecco  
*Zitronensorbet gemixt mit sardischem Grappa und Prosecco*
-   **«GIOLITO»** 5.–/9.–  
L'anima italiana del gelato  
*Die italienische Seele der guten Glace*
-   **AFFOGATO** 10.–  
Al Fior di Latte con «Moka» al tavolo  
*Glace Fior di Latte mit der «Moka» am Tisch serviert*
-  **I FORMAGGI ITALIANI PER ECCELLENZA** 18.–/26.–  
Accompagnati da miele, noci e cipolla di tropea caramellata  
*Wunderbare italienische Käsesorten, begleitet von feinem Honig, Walnüssen und karamellisierten Tropea-Zwiebeln*