





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
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
Mozzarella di bufala 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, patate
Katalanischer Tintenfischsalat, Datteltomaten, Zwiebeln, Basilikum und kleine Kartoffeln

antipasti

 **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

  **ROASTBEEF DI VITELLO** 24.- / 34.-

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

 **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

IL TRECCIONE RIGATO DI GRAGNANO

18.-/24.-

Alle 4 varietà di pomodoro e basilico fresco

Treccione Rigato-Pasta mit Sauce aus 4 Tomatensorten und frischem 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 bestellt werden.

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

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

FRITTURINA LEGGERA 34.–

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

Hauchdünn frittierte Tintenfische, Sepia und Gemüse mit hausgemachter 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

Rindsfilet «Ojo de Agua» aus Argentinien mit Barbera-Jus, Stängelkohl und Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

FILETTO DI BRANZINO 46.–

Filetto di Branzino, crudaiola di pomodoro datterino, Olio extra vergine, basilico, pinoli con 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
- 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
- CAPRI** 28.–
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo San Daniele, Rucola, pomodoro datterino e scaglie di parmigiano
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Rohschinken San Daniele, Rucola, Dattel-Tomaten und Parmesan Späne

Dolci

- | | | |
|---|--|---------|
| | TIRAMISÙ AL CAFFÈ | 15.– |
| | PANNA COTTA
Frutti rossi, crumble alla vaniglia e cioccolato
<i>Rote Früchte, Crumble mit Vanille und Schokolade</i> | 15.– |
|   | SGROPPINO AL LIMONE
E filu ferru di sardegna e Prosecco
<i>Zitronensorbet gemixt mit sardischem Grappa und Prosecco</i> | 12.– |
|   | «GIOLITO»
L'anima italiana del gelato
<i>Die italienische Seele der guten Glace</i> | 5.–/9.– |
|   | AFFOGATO
Al Fior di Latte con «Moka» al tavolo
<i>Glace Fior di Latte mit der «Moka» am Tisch serviert</i> | 10.– |