





nido
sotto le stelle

Passione Perfezione Piacere



SELEZIONE DELLO CHEF AUSWAHL VOM KÜCHENCHEF

Per iniziare

-  **INSALATA OMEGA 3** 19.-
Insalata di foglie verdi, valeriana, finocchi, salmone marinato "home made", pompelmo e semi con una salsa "Nido"
Grüner Blattsalat, Baldrian, Fenchel, hausgemachtem mariniertem Lachs, Grapefruit und Kernen an unserem Nido-Dressing

-    **LA VELLUTATA** 19.-
Vellutata di topinambur, uovo cotto a bassa temperatura, spinaci novelli saltati e scagli di tartufo nero
Topinambur-Velouté, bei niedriger Temperatur gekochtes Ei, sautierter Babyspinat und schwarzen Trüffelspänen




antipasti

- TATARE DI MANZO** 24.-/34.-
Fonduta di Parmigiano Reggiano stagionato 42 mesi, nocciole, salvia e carciofi fritti e senape in grani
Rinds-Tatar mit Fondue aus 42-monatigem Parmesan, Haselnüssen, Salbei und dünn frittierten Artischocken und Senfkörnern
-   **POLPO ARROSTO** 29.-
Funghi Porcini e Cardoncelli, olive taggiasche, patate novelle arrostiti ripassato al salmoriglio di prezzemolo e peperoncino
Grillierter Tintenfisch mit Steinpilzen und Kräuter-Seitlinge, Taggiasche-Oliven, in Petersilie und Chili gebratene neue Kartoffeln


Primi

-  **RIGATONI ALL' AMATRICIANA** 22.-/28.-
Guanciale stagionato, salsa pomodoro San Marzano, pecorino romano e pepe nero
«Rigatoni» Pasta mit San Marzano-Tomatensauce und gereiftem Speck, Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer
-   **RISOTTO VIALONE NANO** 29.-
Funghi invernali di bosco, pepe rosa mantecato al Vermentino di gallura ed erbe aromatiche
Winterwaldpilze, rosa Pfeffer mit Vermentino di Gallura und Kräutern
- LA LASAGNA ALLA BOLOGNESE** 22.-/28.-
Besciamella alla noce moscata, basilico e pesto di pomodoro san marzano
Bechamelsauce mit Muskatnuss, Basilikum und Pesto von San-Marzano-Tomaten

secondi

-  **GUANCIOTTA DI MANZO** 36.-
Cotta a lungo, patate schiacciate profumate al timo, salsa stracotto e funghi porcini reali
Geschmorte Rindsbacken, mit Thymian verfeinertes Kartoffelpüree, dunkle Schmorsauce und frische Steinpilze
-   **FILETTO DI BRANZINO** 46.-
Arrostito in salsa vergine, servito con bouquet di verdure e riso nero saltato, profumato ai pomodori secchi
Gebratenes Wolfsbarsch-Filet an Sauce Vierge, serviert mit Gemüse-Bouquet und schwarzem Reis, mit sonnengetrockneten Tomaten aromatisiert

Pinse

 **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, pomodoro datterino e 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.–

SEMIFREDDO ALLE MANDORLE 15.–
Torrone miele e arance, zabaione freddo al panettone
Mandel-Parfait mit Honig-Orangen Nougat und kalter Panettone-Zabaglione

    **SCROPPINO ALL'AMERICANO** 12.–
Campari e sorbetto all'arancia amara
Scroppino mit Campari und Bitterorangen-Sorbet