

nido
sotto le stelle

Menu serale

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 unserem Nido-Dressing aus Olivenöl, Senf und Zitrone
-  **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
- SAN DANIELE** 28.–
Burrata di bufala DOP, prosciutto San Daniele 24 mesi con gnocco fritto e giardiniera di verdure
Burrata di bufala DOP, Prosciutto San Daniele 24 Monate gereift mit gebratenem Gnocco und Gemüse-Gardiniera
-   **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
-   **LA VELLUTATA** 19.–
Vellutata di topinampur, uovo cotto a bassa temperatura, spinaci novelli saltati e scaglie di tartufo nero
Topinampur-Velouté, bei niedriger Temperatur gekochtes Ei, Babyspinat und schwarzen Trüffelspänen
- LA ZUPPA DI CIPOLLOTTO** 16.–
Zuppa di cipollotto verde cotto al forno, Grana Padano, prosciutto crudo e pane tostato
Cipollotto-Zwiebelsuppe im Ofen gebacken, gratiniert mit Parmesan «Grana Padano», Rohschinken und getoastetem Brot

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

IL VITELLO TONNATO 22.-/ 28.-

Vitello cotto a bassa temperatura tradizionale, la sua salsa tonnata, caperi, uova di quaglia e acciughe

Traditionell niedergegarte Kalbfleisch Tranchen mit Thunfischsauce, Kapern, Wachteleier und Sardellen

POLPO ARROSTO 29.-

Funghi Porcini e Cardoncelli, olive taggiasche, patate novelle arrostitite ripassato al salmoriglio di prezzemolo e peperoncino

Grillierter Tintenfisch mit Steinpilzen und Kräuter-Seitlinge, Taggiasche-Oliven, in Petersilie und Chili gebratene neue Kartoffeln

LA PARMIGIANA DI MELANZANE 24.-

Pomodoro, Mozzarella e Parmigiano Reggiano DOP

Auberginen Parmigiana mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmigiano Reggiano DOP

FRITTURINA LEGGERA 28.-

Di calamari e seppioline con salsa tartara fatto in casa

Hauchdünn frittierte Tintenfische und Sepia mit hausgemachter Tartarsauce

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, ristretto di spugnola al Vermentino di gallura ed erbe aromatiche

Winterwaldpilze, Morchelreduktion mit Vermentino di gallura und Kräutern

   **LA CALAMARATA DI GRAGNANO** 18.-/24.-

Alle 4 varietà di pomodoro e basilico fresco

«Calamarata» 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

 **TAJARIN FRESCO AL TARTUFO NERO** 32.-

Pasta fresca all'uovo, crema al burro e tartufo nero

Frische Eier-Pasta Tajarin an Buttersauce und schwarzem Trüffel

Per i golosi del caviale:

con 30gr. di caviale "Oona" CH-Tropenhaus 149.-

Für Kaviar Liebhaber:


mit 30gr. «Oona-Kaviar» aus dem CH-Tropenhaus 149.-

Tutti i nostri primi piatti possono essere abbinati ad una pasta gluten free
Alle unsere Pastagerichte können mit glutenfreier Pasta bestellt werden

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
-  **PORCHETTA DI MAIALINO** 39.–
Farcita con lardo di colonnata, jus al rosmarino, barbabietola, cipollotto baby, patate noisette e carciofi
Gebratenes Spanferkel gefüllt mit «Colonnata» Speck, Rosmarin-Jus, rote Bete, Babyzwiebeln, Kartoffelnoisette und Artischocken
-  **FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI** senza/ohne foie gras 58.–/65.–
Filetto di manzo argentino "Ojo de Agua" con salsa al Barbera, tartufo nero con cima di rapa olio e peperoncini, patate al rosmarino
Rindsfilet «Ojo de Agua» aus Argentinien mit Barbera-Jus, schwarzer Trüffel, mit Chili-Öl mariniertem Stängelkohl und Rosmarinkartoffeln
-   **CACCIUCCO** 46.–
Guazzetto di pesce con branzino, gamberi, scampi, polpo, calamari e verdure invernali al vapore
Fischsuppe mit Wolfsbarsch, Garnelen, Scampi, Tintenfisch, Calamari und gedünstetem Wintergemüse
-   **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 e scaglie di parmigiano
*Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Rohschinken San Daniele,
Rucola und Parmesan Späne*
- DOLCE VITA** 26.–
Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla di Tropea, salame piccante,
pomodorini, olive taggiasche
*Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Tropea-Zweibeln, 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 con gorgonzola, cipolla di Tropea e pomodori secchi
*Weisse Pinsa mit Gorgonzola, Tropea-Zwiebel und sonnengetrockneten
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.–
- SEMIFREDDO ALLE MANDORLE** 15.–
Torrone miele e arance, zabaione freddo al panettone
Mandel-Parfait mit Honig-Orangen Nougat und kalter Panettone-Zabaglione
-   **MONTE BIANCO** 15.–
Gelato di marroni, panna soffice, meringa e cioccolato fondente
Kastanien-Glace mit zarter Sahne, Meringue und dunkler Schokolade
-     **SCROPPINO ALL'AMERICANO** 12.–
Campari e sorbetto all'arancia amara
Scroppino mit Campari und Bitterorangen-Sorbet
-   **«GIOLITO»** 5.–/9.–
L'anima italiana del gelato
Die italienische Seele der guten Glace
-   **AFFOGATO ALLA FIOR DI LATTE** 10.–
Al Fior di Latte con «Moka» al tavolo
Glace Fior di Latte mit der «Moka» am Tisch serviert