













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 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
-   **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

antipasti

-   **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 arrostate 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
-  **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

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

   **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** 26.-/32.-

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

Frische Eier-Pasta Tajarin an Buttersauce und schwarzem Trüffel

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

 **FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI** senza/ohne fois 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

  **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
- 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.–

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

  **«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