


nido
sotto le stelle

Passione Perfezione Piacere





SELEZIONE DELLO CHEF AUSWAHL VOM KÜCHENCHEF

Per Iniziare

-  **INSALATA OMEGA 3** 19.-
Insalata di valeriana, Crescione, finocchi, salmone marinato "home made", pompelmo e semi con una salsa "Nido"
Nüssler, Kresse, Fenchel, hausmarinierter Lachs, Grapefruit und Kernen an unserem Nido-Dressing

- LA ZUPPA DI CIPOLLOTTO** 16.-
Zuppa di Cipolle al Forno con Pane Tostato e Crostini di Prosciutto Crudo e Parmigiano "Grana Padano"
Cipolloto-Zwiebelsuppe im Ofen gebacken, mit getoastetem Brot und einem Parmesan «Grana Padano»-Rohschinken Crostini




antipasti

-   **IL VITELLO TONNATO** 22.- / 28.-
Vitello cotto a bassa temperatura tradizionale, la sua salsa tonnata, caperi e uova di quaglia
Traditionell niedergegarte Kalbfleisch-Tranchen mit Thunfischsauce, Kapern und Wachteleier
-   **POLPO ARROSTO** 29.-
Funghi Porcini e Cardoncelli, olive taggiasche e purè di patate fatto in casa
Grillierter Tintenfisch mit Steinpilzen und Kräuter-Seitlingen, Taggiasche-Oliven und hausgemachtem Kartoffelpüree.


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 "NIDO"** 22.–/28.–
Besciamella alla noce moscata, basilico e pomodoro San Marzano
Bechamelsauce mit Muskatnuss, Basilikum, Hackfleisch und 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.–
Filetto di branzino grigliato con salsa Vierge, servito con un bouquet di verdure e riso nero aromatizzato con pomodori secchi
Gebratenes Wolfsbarsch-Filet an Sauce Vierge, serviert mit Gemüse-Bouquet und schwarzem Reis, aromatisiert mit sonnengetrockneten Tomaten

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 Späne

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.–

  **AFFOGATO ALLA FIOR DI LATTE** 10.–
Al Fior di Latte con «Moka» al tavolo
Glace Fior di Latte mit der «Moka» am Tisch serviert

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