

*nido*  
sotto le stelle

*Passione Perfezione Piacere*

# Finger Food

-  **PINSA ROMANA OLIO E ROSMARINO** 11.-  
Pinsa mit Olivenöl, Rosmarin, Meersalz-Flocken
-  **PINSA ROMANA CON PROSCIUTTO CRUDO** 24.-  
Pinsa mit Olivenöl und Rohschinken
-  **PINSA ROMANA "MAMMA MIA"** 22.-  
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Basilikum
- LA FRITTURINA** 28.-  
Hauchdünn frittierte Tintenfische und Sepia  
mit hausgemachter Tartarsauce
-   **PATATINE FRITTE** 9.-  
Pommes Frites
- IL TAGLIERE** 28.-  
Holzbrett mit italienischem Käse, eingelegtem Gemüse  
und Aufschnitt auf sardischem «Pane Guttiau»
-   **PINZIMONIO DI VERDURE** 15.-  
Gemüsesticks mit Sauce "Nido"
-  **PARMIGIANO A PEZZI, OLIVE, GRISSINI** 9.-  
Parmesan-Stücke, Cerignola Oliven, Grissini



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# Per iniziare



## CAPRESE NIDO

19.-/26.-

Mozzarella di bufala DOP, Tomaten, Basilikum, Balsamico-Essig aus Modena und Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten

# Dolci

## TIRAMISÙ AL CAFFÈ

15.-



## AFFOGATO

10.-

Al Fior di Latte con «Moka» al tavolo

Glace Fior di Latte mit der «Moka» am Tisch serviert



## «GIOLITO»

5.-/9.-

*Die italienische Seele der guten Glace mit folgenden Aromen*

- Cioccolato
- Fior di latte
- Fragola
- Sorbetto al limone
- Pistacchio

*Unsere Mitarbeiter geben gerne Auskunft über unsere saisonalen Sorten.*

## TORTA

6.50.-

Italienische Kuchen

*“Torta della Nonna” oder “Torta al cioccolato”*



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# Aperitivi

<b>NIDO SPRITZ</b> Italicus, Zitronensaft, Prosecco, Soda	13.–
<b>MALFY SPRITZ</b> Malfy Gin con limone, San Pellegrino Aranciata, Prosecco	15.–
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b> Campari, Vermouth rosso, Prosecco	14.–
<b>“BIANCO SBAGLIATO”</b> Vermuth, Italicus, Prosecco,	14.–
<b>SARTI SPRITZ</b> Sarti, Prosecco, Soda	13.–
<b>HUGO SPRITZ</b> Holunder, Prosecco, Minze, Limettensaft, Soda	13.–
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Prosecco, Soda	13.–
<b>CAMPARI SPRITZ</b> Campari, Prosecco, Soda	13.–
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> Limoncello, Prosecco, Soda	13.–

# signature cocktails

<b>NIDO NEGRONI</b> Campari, Malfy con arancia, Vermouth rosso, Orange Bitters	16.–
<b>NIDO SARTI</b> Sarti, Malfy con arancia, Grapefruitsaft, Zitronensaft	16.–
<b>NEGRONI BIANCO</b> Gin, Vermuth, Italicus	16.–
<b>APEROL SOUR</b> Aperol, Gin, Zitronensaft	16.–
<b>HENNESSY OLD FASHIONED</b> Cognac Hennessy VS, Zucker, Angostura Bitters	16.–
<b>IL PADRINO</b> Amaretto, Bourbon, Zitrone	16.–

# Classic Cocktails

<b>HAVANNA MOJITO</b> Havana Rum, Minze, Rohrzucker, Limette, Soda	16.–
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka, Limettensaft, Ginger Beer	16.–
<b>GIN BASIL SMASH</b> Gin, Basilikum, Zitronensaft	16.–
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka, Kahlua, Espresso, Frangelico	16.–
<b>CLASSIC NEGRONI</b> Campari, Gin, Vermouth rosso	16.–
<b>BOULEVARDIER</b> Campari, Bourbon, Vermuth rosso	16.–

# Virgin Cocktails

<b>MANGO MULE</b>	12.–
Mangosirup, Honigsirup, Limettensaft, Ginger Beer	
<b>VIRGIN MOJITO</b>	12.–
Minze, Rohrzucker, Limette, Gingerale	
<b>NO'GRONI</b>	12.–
Gin 0.0, Giselle Aperitif 0.0, Martini Vibrante	
<b>LA BELLA VIRGINA</b>	12.–
Bitter 0.0, Tonic, Grapefruit	
<b>CRODINO SPRITZ</b>	12.–
Crodino, Prosecco 0.0, Soda	
<b>APERIO SENZA "L"</b>	12.–
Aperitivo 0.0, Prosecco 0.0, Soda	
<b>PORTO SICURO</b>	13.–
Gingerbeer, Limettensaft, Dark Spice Rum 0.0	

# Birre

## **STANGE NIDO**

Tramdepot

30 cl 6.–

## **STANGE MÄRZEN**

Tramdepot

30 cl 6.–

## **ICHNUSA**

Anima Sarda

33 cl 7.–

## **0-LINIE ALKOHOLFREI IPA**

Tramdepot

33 cl 6.50

## **0-LINIE ALKOHOLFREI MÄRZEN**

Tramdepot

33 cl 6.50



# Spumanti

	1 dl	7.5dl
<b>CA` BOLANI PROSECCO BRUT DOC</b>	8.–	54.–
Ca` Bolani Veneto Glera		
<b>FRANCIACORTA BRUT</b>	12.–	70.–
La Fiorita, Lombardei Pinot Nero, Chardonnay		
<b>MILLESIMATO TALENTO SPUMANTE DOC BRUT</b>	10.–	65.–
Gavioli Toscana Pinot Nero, Chardonnay		
<b>SPUMANTE ROSÉ BRUT</b>	10.–	65.–
Gavioli Toscana Pinot Nero, Chardonnay		

# Rosato

	1 dl	7.5dl
<b>TERRE ALTE ROSATO DOC</b>	8.–	59.–
Gialdi -Tessin Merlot		
<b>ROSÉ 11 MINUTES TREVENEZIE IGT</b>	8.–	58.–
Pasqua - Veneto - Corvina, Trebbiano, Syrah, Carmenère		

# Bianco

	1 dl	7.5dl
<b>TERRE ALTE</b> Gialdi, Tessin Merlot	8.–	58.–
<b>ROERO ARNEIS DOCG NEGRO</b> Serra Lupini, Piemont Arneis	8.–	57.–
<b>CHARDONNAY ARVUM</b> Weingut Pfitscher, Südtirol Chardonnay	8.–	60.–
<b>PINOT GRIGIO FRIULI DOC</b> Ca' Bolani, Veneto Pinot Grigio	7.–	53.–
<b>ISELIS «NASCO DI CAGLIARI» BIANCO IGT</b> Argiolas, Sardinien Nasco	10.–	71.–

# Rosso

	1 dl	7.5dl
<b>BARBERA D'ALBA DINA, DOCG</b> Angelo Negro - Piemont Barbera	7.-	53.-
<b>TRE IGT</b> Podere La Brancaia - Toscana - Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	8.-	60.-
<b>ASTRONE ROSSO IGP</b> Marco Gavioli - Toscana Sangiovese, Merlot	7.-	50.-
<b>CHIANTI CLASSICO DOCG</b> Le Fioraie Piemaggio - Toscana Sangiovese	9.-	63.-
<b>NERO D'AVOLA SICILIA DOC</b> Feudo Arancio - Sizilien Nero d'Avola	7.-	51.-
<b>PIEMAGGIO IGT 2012</b> Le Fioraie - Piemaggio Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon	14.-	86.-

# Minerale

<b>SAN PELLERGRINO</b>	50 cl	7.50
<b>ACQUA PANNA</b>	50 cl	7.50
<b>HAUSGEMACHTER EISTEE</b>	30 cl	5.50
	50 cl	7.50
<b>COCA COLA / ZERO</b>	33 cl	5.50
<b>RIVELLA ROT/BLAU</b>	33 cl	5.50
<b>APFELSCHORLE</b>	33 cl	5.50
<b>SAN PELLEGRINO ARANCIATA</b>	20 cl	5.50
<b>SAN PELLEGRINO LIMONATA</b>	20 cl	5.50
<b>SAN PELLEGRINO CHINOTTO</b>	20 cl	5.50
<b>FEVER-TREE TONIC</b>	20 cl	6.-
<b>FEVER-TREE</b>		
Bitter Lemon / Ginger Beer / Ginger Ale	20 cl	6.-
<b>SANBITTER</b>	10 cl	5.50
<b>CRODINO</b>	25 cl	5.50
<b>ORANGENSAFT FRISCHGEPRESST</b>	30 cl	7.-
<b>TOMATENSAFT</b>	30 cl	5.50

# *Caffè*

ESPRESSO	4.80
ESPRESSO MACHIATO	5.-
DOPPIO	6.50
CAFFÈ	4.80
CAFFÈ LATTE	6.-
CAFFÈ FREDDO	6.-
CAPPUCCINO	6.-
LATTE MACCHIATO	6.-
CORRETTO GRAPPA	8.50
TEE SIROCCO	5.50
HEISSE / KALTE SCHOKOLADE / OVO	6.-

# Whisky

<b>GLENMORANGIE</b> Schottland Nectar D`Or 18 Years	4 cl 18.–
<b>SWISS MOUNTAIN</b> Schweiz Double Barrel	4 cl 15.–
<b>GLEN GRANT 10 YEARS</b> Schottland	4 cl 16.–
<b>ARDBEG 10 YEARS</b> Schottland	4 cl 15.–
<b>WILD TURKEY RARE BREED</b> Usa	4 cl 15.–
<b>WILD TURKEY SINGLE</b> Usa	4 cl 22.–

# Rum

<b>APPLETON ESTATE SIGNATURE BLEND</b> Jamaika	4 cl 13.–
<b>APPLETON ESTATE 8 YEARS</b> Jamaika	4 cl 15.–
<b>CANAOAK BLENDED GOLD</b> Mauritius	4 cl 18.–
<b>ZACAPA X.O. SOLARA RESERVA</b> Guatemala	4 cl 30.–

# Gin

<b>MALFY GIN</b> Italien 41%	4 cl	14.–
<b>MALFY CON LIMONE</b> Italien 41%	4 cl	14.–
<b>MALFY CON ARANCIA</b> Italien 41%	4 cl	14.–
<b>PORTOFINO DRY GIN</b> Italien 43%	4 cl	17.–
<b>BULLDOG</b> England 40%	4 cl	13.–
<b>HENDRICK'S</b> England 41%	4 cl	13.–
<b>TANQUERAY</b> London Dry England 47%	4 cl	13.–
<b>MONKEY 47</b> Deutschland 47%	4 cl	17.–
<b>MATTE GIN</b> Schweiz 42%	4 cl	15.–
<b>GIN MARE</b> Spanien 43%	4 cl	16.–
<b>GIN MARE CAPRI</b> Spanien 43%	4 cl	17.–
Mit Zusatzgetränk		+ 4.–

# vodka

<b>ABSOLUT</b> Schweden 40%	4 cl	12.–
<b>GREY GOOSE</b> Frankreich 40%	4 cl	16.–

# Tequila & Mezcal

<b>ESPOLON BLANCO</b> Tequila Mexiko 40%	4 cl	11.–
<b>ESPOLON REPONSADO</b> Tequila Mexiko 40%	4 cl	12.–
<b>CASAMIGOS ANEJO</b> Tequila Mexiko 40%	4 cl	13.–
<b>CASAMIGOS MEZCAL JOVEN</b> Mexiko 40%	4 cl	14.–
Mit Zusatzgetränk		+ 4.–

# Cognac

<b>BISQUIT &amp; DUBOUCHÉ VSOP</b> Frankreich	2 cl	20.–
<b>REMY MARTIN X.O.</b> Frankreich	2 cl	42.–
<b>HENNESSY X.O.</b> Frankreich	2 cl	40.–



# Bitter

CINZANO 1757 BIANCO / ROSSO 15%	4 cl	9.–
ANNA FAMOSA 15%	4 cl	12.–
RAMAZZOTTI 30%	4 cl	8.–
CAMPARI 25%	4 cl	9.–
AVERNA AMARO 32%	4 cl	11.–
AMARO NONINO 35%	4 cl	12.–
BRAULIO AMARO 21%	4 cl	10.–

# Vino di porto

TAYLOR`S PORT 10 YEARS 20%	5 cl	12.–
TAYLOR`S PORT 20 YEARS 20%	5 cl	17.–
TAYLOR`S PORT 30 YEARS 20%	5 cl	31.–

# Liquori

<b>AMARETTO</b> 28%	4 cl	13.–
<b>BAILEYS IRISH CREAM</b> 17%	4 cl	9.–
<b>GRAND MARNIER CORDON ROUGE</b> 40%	4 cl	12.–
<b>GRAND MARNIER CUVÉE 100</b> 40%	4 cl	18.–
<b>LIMONCELLO DELLA</b> 30% COSTA D'AMALFI	4 cl	9.–

# Digestivi

<b>GRAPPA LO CHARDONNAY</b> 41% 12 Monat Barrique, Nonino	2 cl	9.–
<b>GRAPPA II MOSCATO</b> 41% Moscato, Nonino	2 cl	9.–
<b>GRAPPA</b> 43% « <b>RISERVA ANTICA CUVÉE 5 YEARS</b> » Riserva, Barrique, Nonino	2 cl	12.–
<b>GRAPPA</b> 43% <b>BERTA BRIC DEL GAIAN</b> Riserva, Barrique, Nonino	2 cl	16.–
<b>GRAPPA</b> 40% <b>BERTA SULUMU</b> Barrique, Canonau	2 cl	9.–
<b>STUDER VIEILLE PRUNE</b> 43% Réserve Baron Louis	2 cl	12.–
<b>RAMAZOTTI SAMBUCA</b> 38%	2 cl	10.–