

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

PANNA COTTA

15.-

Frutti rossi, crumble alla vaniglia e cioccolato
Rote Früchte, Crumble mit Vanille und Schokolade



AFFOGATO

10.-

Al Fior di Latte con «Moka» al tavolo
Glace Fior di Latte mit der «Moka» am Tisch serviert



«GIOLITO»

5.-/9.-

L'anima italiana del gelato
Die italienische Seele der guten Glace

TORTA

6.50.-

Italienische Kuchen
“Torta della Nonna” oder “Torta al cioccolato”



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Aperitivi

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

signature cocktails

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

Classic Cocktails

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

Virgin Cocktails

MANGO MULE	12.–
Mangosirup, Honigsirup, Limettensaft, Ginger Beer	
VIRGIN MOJITO	12.–
Minze, Rohrzucker, Limette, Gingerale	
NO'GRONI	12.–
Gin 0.0, Giselle Aperitif 0.0, Martini Vibrante	
LA BELLA VIRGINA	12.–
Bitter 0.0, Tonic, Grapefruit	
CRODINO SPRITZ	12.–
Crodino, Prosecco 0.0, Soda	
APERIO SENZA "L"	12.–
Aperitivo 0.0, Prosecco 0.0, Soda	
PORTO SICURO	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
CA` BOLANI PROSECCO BRUT DOC Ca` Bolani Veneto Glera	8.–	54.–
FRANCIACORTA BRUT La Fiorita, Lombardei Pinot Nero, Chardonnay	12.–	70.–
MILLESIMATO TALENTO SPUMANTE DOC BRUT Gavioli Toscana Pinot Nero, Chardonnay	10.–	65.–
SPUMANTE ROSÉ BRUT Gavioli Toscana Pinot Nero, Chardonnay	10.–	65.–

Rosato

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

Bianco

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

Rosso

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

Minerale

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

GLENMORANGIE Schottland 4 cl 18.–
Nectar D`Or 18 Years

SWISS MOUNTAIN Schweiz 4 cl 15.–
Double Barrel

GLEN GRANT 10 YEARS Schottland 4 cl 16.–

ARDBEG 10 YEARS Schottland 4 cl 15.–

WILD TURKEY RARE BREED Usa 4 cl 15.–

WILD TURKEY SINGLE Usa 4 cl 22.–

Rum

APPLETON ESTATE SIGNATURE BLEND 4 cl 13.–
Jamaika

APPLETON ESTATE 8 YEARS 4 cl 15.–
Jamaika

CANAOAK BLENDED GOLD 4 cl 18.–
Mauritius

ZACAPA X.O. SOLARA RESERVA 4 cl 30.–
Guatemala

Gin

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

vodka

ABSOLUT Schweden 40%	4 cl	12.–
GREY GOOSE Frankreich 40%	4 cl	16.–

Tequila & Mezcal

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

Cognac

BISQUIT & DUBOUCHÉ VSOP Frankreich	2 cl	20.–
REMY MARTIN X.O. Frankreich	2 cl	42.–
HENNESSY X.O. 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

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

Digestivi

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