





*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 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*
-   **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 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

## TATARE DI MANZO

24.-/34.-

Fonduta di Parmigiano Reggiano stagionato 42 mesi, nocciole, salvia, carciofi fritti e senape in grani

*Rinds-Tatar mit Fondue aus 42-monatigem Parmesan, Haselnüssen, Salbei, dünn frittierten Artischocken und Senfkörnern*

## 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.*

## LA PARMIGIANA DI MELANZANE

24.-

Pomodoro, Mozzarella e Parmigiano Reggiano DOP

*Auberginen Parmigiana mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmigiano Reggiano DOP*

# 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 "NIDO"** 22.-/28.-

Besciamella alla noce moscata, basilico e pomodoro San Marzano

*Bechamelsauce mit Muskatnuss, Basilikum, Hackfleisch und San Marzano-Tomaten*

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

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


*Frische Eier-Pasta 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 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, schwarzem Trüffel, mit Chili-Öl mariniertem Stängelkohl und Rosmarinkartoffeln*



 **FRITTURINA LEGGERA** 34.–  
Di calamari e seppioline con salsa tartara fatto in casa

*Hauchdünn frittierte Tintenfische und Sepia mit hausgemachter Tartarsauce*

  **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 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*

# Dolci

- TIRAMISÙ AL CAFFÈ** 15.–
-   **MONTE BIANCO** 15.–  
Duetto di marroni, panna soffice, meringa e cioccolato fondente  
*Kastanien-Duett 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 mit folgenden Aromen*  
- Cioccolato  
- Fior di latte  
- Fragola  
- Sorbetto al limone  
- Pistacchio  
  
*Unsere Mitarbeiter geben gerne Auskunft über unsere saisonalen Sorten.*
-   **AFFOGATO ALLA FIOR DI LATTE** 10.–  
Al Fior di Latte con «Moka» al tavolo  
*Glace Fior di Latte mit der «Moka» am Tisch serviert*