

nido
sotto le stelle

selezione dello chef

Passione Perfezione Piacere

SELEZIONE DELLO CHEF AUSWAHL VOM KÜCHENCHEF

Per Iniziare



LA VERDE

12.–

Insalata verde di stagione, carota, pomodoro datterino, ravanelli e salsa Nido con Olio d'Oliva, senape e limone

Saisonaler Blattsalat mit Karottenstreifen, Datteltomaten, Radieschen und unserem Nido-Dressing aus Olivenöl, Senf und Zitrone



CEVICHE DI BRANZINO

21.– / 28.–

Ceviche di branzino, cubetti di mango, peperoncino, basilico thai, lime e olio extravergine

Ceviche vom Wolfsbarsch, Mango Würfelchen, Peperoncino, Thaibasilikum, Limetten und feinstes Olivenöl

Antipasti



IL VITELLO TONNATO

24.– / 32.–

Tradizionale vitello cotto a bassa temperatura, la sua salsa tonnata, caperi e uova di quaglia

Traditionell niedergegarte Kalbfleisch-Tranchen mit Thunfischsauce, Kapern und Wachteleier



LA PARMIGIANA DI MELANZANE

26.–

Pomodoro, Mozzarella e Parmigiano Grano Padano

Auberginen Parmigiana mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmigiano Grano Padano



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan

Liebe Gäste, bei Allergien fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden, wir beraten Sie gerne.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Primi



LA CALAMARATA DI GRAGNANO

19.–/26.–

Alle 4 varietà di pomodoro e basilico fresco

«Calamarata» Pasta mit Sauce aus 4 Tomatensorten und frischem Basilikum

LA LASAGNA ALLA BOLOGNESE “NIDO”

24.–/29.–

Besciamella alla noce moscata, basilico e pomodoro San Marzano

Bechamelsauce mit Muskatnuss, Basilikum, Rindfleisch und San Marzano-Tomaten

secondi



TAGLIATA DI MANZO

39.–

Tagliata di manzo (Swiss Natura) con insalata ai pomodori datterino, rucola, scaglie di parmigiano Grano Padano e aceto balsamico

con patate al rosmarino

6.–

con verdure di stagione

6.–

Rinds-Entrecôte (Swiss Natura) aufgeschnitten mit Rucolasalat

Datteltomaten, Parmigiano Grano Padano Späne und Balsamico Reduktion

mit Rosmarinkartoffeln

6.–

mit saisonalem Gemüse

6.–

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI

senza/ohne foie gras 58.–/65.–

Filetto di manzo «Irish Black Angus» con salsa al tartufo, con verdure saisonale, patate al rosmarino

Rindsfilet «Irish Black Angus» mit Trüffel-Jus, saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln



FILETTO DI BRANZINO

46.–

Arrostito in salsa vergine, servito con bouquet di verdure e riso venere profumato ai pomodori secchi

Gebratenes Wolfsbarsch-Filet an Sauce Vierge, serviert mit Gemüse-Bouquet auf Venere Reis mit sonnengetrockneten Tomaten



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan

Liebe Gäste, bei Allergien fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden, wir beraten Sie gerne.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Pinse

 **MAMMA 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

   
Glutenfrei Laktosefrei Vegetarisch Vegan

Liebe Gäste, bei Allergien fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden, wir beraten Sie gerne.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.