

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'Oliwa, 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"

Cipollotto-Zwiebelsuppe im Ofen gebacken, mit getoastetem Brot und einem Parmesan «Grana Padano»-Rohschinken Crostini



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

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



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

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

 TAGLIATELLE FRESCA AGLI ASPARAGI 22.–/28.–

Tagliatelle fresca agli Asparagi, Pinoli, Scorza di Limone e basilico

Frische Tagliatelle-Pasta mit grünen Spargeln, Pinienkerne, Zitronenzesten und Basilikum

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, con cima di rapa olio e peperoncini, patate al rosmarino

Rindsfilet «Ojo de Agua» aus Argentinien mit Barbera-Jus, 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



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

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-Zwiebeln, 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



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.