

FATTI E FRITTI DA NOI

HOME MADE AND FRIED

I fritti sono rigorosamente home made, le panature sono diverse per ogni fritto e pensate per esaltare le caratteristiche delle materie prime che selezioniamo con cura

Gran fritto di verdure fresche **W** € 8.50
Vegetable Gran fritto – a variety of fresh, deep-fried vegetables

Patate fritte con buccia **W** € 4.50
Country fries

Certosine: crocchette fondenti con cacio e pepe **V** € 4.50
Certosine: tender croquettes with cacio cheese and pepper

Esferas: crocchette di prosciutto e formaggio € 4.00
Sphere : croquettes with ham and cheese

Bocconcini croccanti di petto di pollo € 6.50
Crispy chicken nuggets

Alici: fritto di alici fresche € 6.50
Anchovies: fried Anchovies

Gamberoni croccanti in pasta kataifi, ketchup di mango € 9.50
Crispy prawns in kataifi pastry, mango ketchup

Bonitos: crocchette di tonno fresco e sesamo,
maionese vegana al limone € 5.00
Bonitos: fresh tuna and sesame croquettes ,vengan mayonaisse whit lemon

SALSE DA AGRICOLTURA BIOLOGIA – CEREAL TERRA (TO)
Salsa tartara, salsa rosa, maionese bio, ketchup piccante bio € 1.00
Maionese al tartufo € 2.00

Per eventuali allergie o intolleranze chiedere informazioni al personale
For any allergies or intolerances ask to the staff

W : vegano V : vegetariano

SANDWICHES

EasyToast: teglia romana, prosciutto cotto Capitelli, formaggio Dobbiaco € 6.50

Easytoast: teglia romana , local cooked ham, Dobbiaco cheese

Vegetoast: teglia romana, verdure di stagione grigliate al Josper, formaggio Dobbiaco, anacardi ▼ € 9.80

Vegetoast: teglia romana , seasonal vegetables grilled in Josper, Dobbiaco cheese, cashew nuts

Toast al tartufo nero: teglia romana, prosciutto cotto Capitelli, formaggio Dobbiaco, trito di tartufo di Norcia € 9.80

Toast black truffle: teglia romana , local cooked ham, Dobbiaco cheese, minced truffle from Norciac

Club toast: teglia romana, prosciutto cotto Capitelli, formaggio Dobbiaco, bacon croccante, frittata, pomodoro, insalata € 11.00

Club toast: teglia romana , local cooked ham, Dobbiaco cheese, Crispy bacon, omelette, tomato, salad

Norwegian sandwich: teglia romana, salmone affumicato da noi, mozzarella di bufala campana, spinacino fresco, panna acida, salsa al sesamo e limone € 12.80

Norwegian sandwich: teglia romana, homemade smoked salmon, buffalo mozzarella from 'Campania', spinach salad, sour cream, spicy sesame sauce

Tramezzo siciliano: pane integrale (grani antichi), scaloppa di pesce spada grigliata al josper, caponata siciliana, panelle fritte, maionese al limone € 13.00

Tramezzo siciliano: Whole bread (ancient grains), swordfish scallop grilled in josper, Sicilian caponata, fried 'panelle', lemon mayonnaise

Picnic : pane integrale (grani antichi), bresaola di tonno affumicata e insalata russa(entrambe fatte da noi), carciofini € 12.00

Picnic : Whole bread (ancient grains), smoked tuna bresaola and Russian salad homemade , artichokes

HAMBURGERS HOMEMADE

*I nostri hamburgers vengono cotti al **Josper** un forno che fonde in una sola macchina gli aspetti caratteristici del forno e della griglia.*

NB: gli hamburgers vengono serviti a media cottura, per esigenze diverse chiedere al nostro personale

Nidaburger 2.0 : pane morbido al latte, 150 grammi di carne Limousine (macelleria Damini), formaggio Dobbiaco, pancetta, pomodoro, insalata e salsa tartara home made € 10.80
Nidaburger 2.0 : soft milk bread, 5,2911 ounces of selected Limousine meat with asiago cheese, bacon, tomato, salad, tartara sauce

Cheddarburger: pane morbido al latte, 150 grammi di carne Limousine (macelleria Damini), formaggio cheddar, pancetta, cipolla stufata al Porto, insalata, maionese bio € 10.80
Cheddarburger: soft milk bread, 5,2911 ounces of selected Limousine meat with cheddar cheese, bacon, onion braised in port, salad, organic mayonnaise

Rossini Nidaburger: pane morbido al latte, 150 grammi di carne Limousine (macelleria Damini), scaloppa di foie gras, cipolla stufata al Porto, maionese bio al tartufo, insalata € 15.00
The Rossini burger: : soft milk bread, 5,2911 ounces of selected Limousine meat, foie gras escalope, sweet and sour onion cooked in Port wine, organic truffle mayonnaise, salad

...HAMBURGERS?

Ganassa: pane morbido al latte, guancia di maiale cotta a bassa temperatura , spuma di patata, cavolo cappuccio rosso in agrodolce, cipolla frita, maionese € 11.80

Ganassa : soft milk bread, pork cheek cooked at low temperature, potato mousse, bitter-sweet red cabbage, fried onion, mayonnaise

Piovra: pane morbido al latte,piovra grigliata al Josper, insalatina di fagiolini, patate, piselli, olive kalamata, pomodorini confit, maionese alla paprika affumicata € 13.00

Octopus: soft milk bread, octopus grilled in Josper, salad with kalamata olives tomatoes confit, potatoes, beans, mayonnaise with smoked paprika

Apelle: pane morbido al latte, coscia di pollo disossata e grigliata al Josper, maionese piccante alla sriracha (salsa thailandese), insalata, crocchette di mais tostato € 11.80

Apelle: soft milk bread, boneless chicken thigh grilled in Josper, Spicy mayonnaise(sriracha), salad, corn croquettes

PIATTI

DISHES

Caprese, mozzarella di bufala campana, pomodoro in tre consistenze, basilico **V** € 10,00

Caprese , buffalo mozzarella, three consistences of tomato, basil

Hummus, verdure crude e grigliate, tofu **W** € 12,00

Hummus , vegetables raw and grilled tofu croquettes

Tartare di tonno, variazione di pomodorini, guacamole, cristalli di soia € 16.00

Marinated raw tuna: tomatoes, guacamole , crystals soy

Battuta di gamberi rossi, fiore di zucca fritto ripieno, crema di avocado, sfoglia croccante, mozzarella di bufala € 16.00

Tartare of red shrimps: tartare of prawns, fried pumpkin flower stuffed, avocado cream, crispy pastry, buffalo mozzarella

Paleta di Patanegra: prosciutto di Patanegra(60 grammi), € 14.50

Paleta of Patanegra: Patanegra ham (60 grams), crunchy bread

Vitello tonnato: vitello cotto a bassa temperatura (macelleria Damini e affini), salsa tonnata, polvere di capperi €16,00

Veal in tuna sauce: veal cooked at low temperature, tuna sauce, capers dust

Tartare di manzo affumicata (macelleria Damini e affini), crema di melanzane, stracciatella di burrata, uovo fritto €16,00

Smoked beef tartare, eggplant cream, stracciatella cheese, fried egg

Roastbeef di manzo (macelleria Damini e affini), insalatina aromatica, spuma di patata €16,00

Roastbeef, potato mousse, aromatic salad, potato mousse

W : vegano **V** : vegetariano

DOLCI DESSERT

La nostra **crema Catalana** € 6.00
Our home-made crème brûlée

Dulcey: tortina al caramello, salsa di lamponi , gelato allo yogurt,
lamponi croccanti € 7.50

Dulcey: caramel cake, raspberry sauce, yogurt ice cream, crispy
raspberry

Passione nocciola : semifreddo al cioccolato Azelia, crumble
alla nocciola, sorbetto al frutto della passione € 7.50

Passion hazelnut : semifreddo with chocolate Azelia, hazelnut crumble,
passion fruit sorbet

Frutti rossi : frutti di bosco di nostra produzione,meringa,
gelato fiordilatte, mirtilli croccanti, biscotto di pasta frolla € 6.50

Red fruits : berries from our production, plain ice cream, crispy cranberries,
shortbread

Sunshine : gazpacho di melone, mela alla menta, more, ganache al
cioccolato bianco € 6.00

Sunshine : melon gazpacho , apple and mint, white chocolate ganache

Gelato al pistacchio di Bronte € 6.00
Pistachio di Bronte ice cream

Fior di pesco: biscotto di pastafrolla, pesche, gelato alla lavanda,
crema di mandorle € 6.50

Peach blossom: pastafrolla cookie, peaches, lavender ice cream,
almond cream

