

## **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  
**Fried vegetables:** a variety of fresh, deep-fried vegetables

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

**Veggieballs:** mix di crocchette vegetariane v € 5.50  
**Veggieballs:** mixed vegetarian croquettes

**Shiitake:** funghi shiitake con maionese al miso v € 6.50  
**Shiitake:** shiitake mushroom with miso mayonaise

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

**Meatballs:** mix di crocchette al pastrami, prosciutto e bacon € 5.50  
**Meatballs:** mixed croquettes with pastrami, ham and bacon

**Bocconcini croccanti di petto di pollo** € 6.50  
**Crispy chicken nuggets**

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

**Bonitos:** crocchette di tonno fresco e sesamo, maionese alla menta € 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

- Vegetoast:** teglia romana, verdure di stagione grigliate al Jospier, formaggio, anacardi **V** € 9.80  
**Vegetoast:** teglia romana bread, Jospier-grilled seasonal vegetables, cheese, cashew nuts
- Toast al tartufo nero:** teglia romana, prosciutto cotto Capitelli, formaggio, trito di tartufo di Norcia € 10.80  
**Toast black truffle:** teglia romana bread , local cooked ham, cheese, minced truffle from Norcia
- Club toast:** teglia romana, prosciutto cotto Capitelli, formaggio, bacon croccante, frittata, pomodoro, insalata € 11.50  
**Club toast:** teglia romana bread, local cooked ham, cheese, crispy bacon, omelette, tomato, salad
- Norwegian sandwich:** teglia romana, salmone affumicato home-made, mozzarella di bufala campana, spinacino fresco, panna acida, salsa al sesamo e limone € 13.00  
**Norwegian sandwich:** teglia romana bread, home-made smoked salmon, mozzarella di bufala from Campania, spinach salad, sour cream, spicy sesame and lemon sauce

## HAMBURGERS HOMEMADE

**Nidaburger 2.0** : pane morbido al latte, 150 grammi di carne Limousine (macelleria Damini), formaggio, pancetta, pomodoro, insalata e salsa tartara home-made € 11.00  
**Nidaburger 2.0** : soft milk bread, 5,2911 ounces of selected Limousine meat with cheese, bacon, tomato, salad, home- made tartara sauce

**Cheddarburger**: pane morbido al latte, 150 grammi di carne Limousine (macelleria Damini), formaggio cheddar, pancetta, cipolla stufata al Porto, insalata, maionese bio € 11.50  
**Cheddarburger**: soft milk bread, 5,2911 ounces of selected Limousine meat with cheddar cheese, bacon, port-braised onion , 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 € 16.50  
**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

**Carbonara burger**: pane morbido al latte, 150 grammi di carne Limousine (macelleria Damini), formaggio pecorino, guanciale di Norcia, uovo fritto € 11.50  
**Carbonara burger**: soft milk bread, 5,2911 ounces of selected Limousine meat with pecorino cheese, Norcia pork cheek, fried egg

***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

## ... HAMBURGERS?

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

**Ganassa :** soft milk bread, pork cheek cooked at low temperature, potato mousse, sweet and sour red cabbage, fried onion, organic mayonnaise

**Norcino:** pane morbido al latte,würstel di Norcia ('Re Norcino'), spuma di patata al tartufo, chiodini del Montello, radicchio grigliato € 12.00

**Norcino:** soft milk bread, wurstel from Norcia ('Re Norcino'), potato mousse with truffle,' chiodini' mushroom from Montello, grilled radicchio

**Tonkaburger:** pane a vapore (bao), cotoletta di maiale, salsa tonkatsu (salsa vegetale), kimchi di cavolo cappuccio, maionese di soia, chicharones € 13.00

**Tonkaburger:** steam bread (bao), pork cutlet, tonkatsu sauce, kimchi of cabbage, soy mayonnaise, chicharones

**Piovra:** pane morbido al latte,piovra grigliata al Jospier, radicchio di Treviso, patate, olive kalamata, pomodorini confit, maionese bio alla paprika affumicata € 13.00

**Octopus:** soft milk bread, Jospier-grilled octopus,radicchio di Treviso , potatoes, kalamata olives, confit tomatoes, organic paprika-smoked mayonnaise

## PIATTI DISHES

- Crema calda di finocchio**, mandarino, polvere di olive **W** € 9,50  
**Hot cream of fennel**, mandarin, olives dust
- Hummus**: verdure crude e grigliate, crocchette di patata ed erbe aromatiche **W** € 12,50  
**Hummus**: raw vegetables and grilled, aromatic herbs croquettes
- Mare d'inverno**: battuta di gamberi Sicilia, succo di olive, arance, puntarelle € 16.50  
**Winter sea**: Sicilian tartare shrimps, olives juice, oranges, puntarelle
- Trancio di merluzzo**, crema di zucca e zenzero, cialda di amaranto € 17.00  
**Cod**, pumpkin and ginger cream, amaranth waffle
- Vitello tonnato**: vitello cotto a bassa temperatura (macelleria Damini e affini), salsa tonnata, polvere di capperi €16,50  
**Veal in tuna sauce**: low-temperature cooked veal, tuna sauce, capers dust
- Pancia**: maiale( macelleria Damini & Affini) grigliata al Josper, spuma di patata, carciofi e porcini grigliati, salvia frita €17,00  
**Pork belly**: (from Damini & Affini Butcher's shop) grilled in Josper, purea of celeriac, green apple, grilled artichokes and porcini mushrooms, fried sage
- Tartare di manzo affumicata**: (macelleria Damini e affini), crema di topinambur, carciofo e salsa all'uovo €16,00  
**Smoked beef tartare**: (Damini's butcher), jerusalem artichokes cream, artichoke, egg sauce
- Paleta di Patanegra**: prosciutto di Patanegra(60 grammi),pane croccante € 15.00  
**Paleta of Patanegra**: Patanegra ham (60 grams), crunchy bread

**W** : vegano

**V** : vegetariano

## DOLCI DESSERT

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

**Tiramisù:** savoiardi homemade, crema al mascarpone,  
sorbetto al cacao € 6.50

**Tfirmisù:** homemade 'savoiardi' cream with mascarpone,  
cacao sherbet

**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 :** chocolate Azelia semifreddo, hazelnut crumble,  
passion fruit sorbet

**Clafoutis al cioccolato,** pere, gelato alla mandorla € 7.50  
**Chocolate calfoutis:** pears, almond ice cream

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

**Castagne&zucca:** biscotto morbido alle castagne,  
gelato alla zucca, latte di salvia, castagne affumicate € 7.00

**Chestnuts&pumpkin:** soft bisquit with chestnuts, pumpkin ice-cream,  
sage milk, smoked chestnuts