

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

Fishballs: crocchette di gamberetti e riso € 5.50
Fishballs : shrimps and rice croquettes

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

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

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

Bocconcini croccanti di petto di pollo € 6.50
Crispy chicken nuggets

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

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

Vegeburger : pane morbido al latte,burger di verdure grigliato al Josper,mozzarella fior di latte,maionese alla zucca e zenzeroV € 10.00

Vegeburger: soft milk bread, grilled vegetables burger , fior di latte mozzarella , pumpkin and ginger maionnays

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

OINK OINK

Norcino 2: pane morbido al latte, salame di Norcia, maionese all'aceto balsamico, formaggio Monte Veronese, funghi, radicchio grigliato

€ 10.00

Norcino 2: soft milk bread, salami from Norcia, vinegar mayonnaise, Monte Veronese cheese, mushroom, grilled radicchio

Tonkaburger: pane morbido al latte, cotoletta di maiale, salsa tonkatsu (salsa vegetale), kimchi di cavolo cappuccio, maionese di soia, chicharones

€ 12.00

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

Porketto romano: pane morbido al latte, porchetta, insalatina di carciofi e pecorino (Tumarrano), salsa tonnata

€ 12.00

Porketto : soft milk bread, 'porchetta', artichokes and pecorino cheese salad, tuna sauce

PIATTI DISHES

- Crema calda di finocchio**, mandarino, polvere di olive **W** € 9,50
Hot cream of fennel, mandarin, olives dust
- Merluzzo al curry con riso pilaf** € 16.50
Cod with curry and pilaf rice
- Pancia:** maiale(macelleria Damini & Affini) grigliata al Josper, spuma di patata, carciofi e porcini gligliati, 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 scottata:** (macelleria Damini e affini), crema di topinambur, carciofo e salsa all'uovo €16,00
Scalded 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
- SALUMI PREGIATI DI SUINO NERO DEI MONTI NEBRODI**
COLD CUTS OF BLACK PORK FROM NEBRODI MOUNTAINS
- Porchetta** cotta a legna (gr.100) € 12.00
- Selezione di:** salame al finocchietto e guanciaie € 12.00

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

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