

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

Carciofi fritti € 6.00
Fried artichoke

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

W : vegano **V : vegetariano**

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

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

Lingua: pane morbido al latte, lingua di vitello cotta a bassa temperatura, maionese al rafano, radicchio, cipolle marinate € 12.00

Tongue : soft milk bread, calf tongue cooked at low temperature, marinated onions, radicchio, horseradish mayonnaise

Duck: pane integrale, prosciutto d'anatra fatto da noi, maionese al melograno, insalatina aromatica € 13.00

Duck: whole grain bread, home-made duck ham, pomegranate mayonnaise, aromatic mixed salad

Norwegian sandwich: teglia romana, salmone affumicato home-made, mozzarella fior di latte, spinacino fresco, panna acida, salsa al sesamo e limone € 13.00

Norwegian sandwich: teglia romana bread, home-made smoked salmon, mozzarella fior di latte, spinach salad, sour cream, spicy sesame and lemon sauce

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

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

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, maionese € 11.50

Carbonara burger: soft milk bread, 150 gr. of selected Limousine meat with pecorino cheese, Norcia pork cheek, fried egg, mayonnaise

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

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

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

PIATTI DISHES

- Crema calda di zucca e zenzero**, yogurt **W** € 9,50
Hot cream of pumpkin and ginger, yogurt
- Merluzzo al curry con riso pilaf** € 16.50
Cod with curry and pilaf rice
- Pancia** di maiale (macelleria Damini & Affini) grigliata al Jospier, spuma di patata, carciofi e radicchio grigliati, salvia fritta €17,00
Pork belly: (from Damini & Affini Butcher's shop) grilled in Jospier, purea of celeriac, green apple, grilled artichokes and radicchio, fried sage
- Oca** : coscia d'oca croccante disossata, il suo fondo, lenticchie, varietà di verdure €18,00
Goose : boneless and crispy goose leg , its sauce, lentils, mixed vegetables
- 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
- 100% Vegan:** hummus di zucca,verdure arrostate,cialde di anacardi € 12.00
100% Vegan: pumpkin hummus, roasted vegetables, cashew nuts waffles **W**

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
Tiramisù: homemade 'savoiardi' cream with mascarpone,
cacao sorbet
- Dulcey:** tortina al caramello, salsa di lamponi , gelato allo yogurt,
lamponi croccanti € 7.50
Dulcey: caramel cake, raspberry sauce, yogurt ice- cream, crispy
raspberry
- Dama bianca:** crostatina al cioccolato bianco, kumquat canditi,
gelato al lemongrass € 7.50
White lady: white chocolate tart, kumquat, candied kumquats,
lemongrass ice cream
- Esotico:** meringata ananas, mango, sorbetto alla frutta € 7.50
Esotico: pineapple meringue, mango, fruit sorbet
- 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
Pistacchio di Bronte ice- cream