

## **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

**Assoluto di cioccolato:** tortino morbido e gelato al cioccolato  
Kalingo, cremoso bianco, streusel al cacao € 8.50

**Absolute chocolate:** soft cake and Kalingo chocolate ice cream,  
white creamy, chocolate streusel

**Roccia bianca:** meringata ananas, mango, sorbetto alla frutta,  
kumquat € 7.50

**White rocks:** pineapple meringue, mango, fruit sorbet, kumquat

**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**

