

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

Carciofi fritti W € 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

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

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

Vegeburger : pane morbido al latte, burger di verdure grigliato al Jospeser, mozzarella fior di latte, maionese vegan, misticanza **V** € 10.00
Vegeburger: soft milk bread, grilled vegetables burger , fior di latte mozzarella , vegan maionnaysse, misticanza

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

Tonno: focaccia, la nostra insalata russa, tonno fresco confit € 13.00
Tuna: flat bread bread, homemade russian salad, fresh tuna confit

Piovra: pane morbido al latte,piovra grigliata al Jospeser, fagiolini, olive, patate, pomodorini confit, maionese bio alla paprika affumicata € 13.00
Octopus: soft milk bread, Jospeser-grilled octopus, olives, beans , potatoes, confit tomatoes, organic paprika-smoked mayonnaise

Pollo: pane morbido al latte, pollo marinato e fritto, maionese alle arachidi, avocado, pomodoro € 11.00
Chicken : soft milk bread, marinated and fried strip of chicken, peanuts mayonnaise, avocado, tomato

Toast al tartufo nero: teglia romana, prosciutto cotto Capitelli, formaggio Dobbiaco, trito di tartufo di Norcia € 10.80
Toast black truffle: teglia romana bread , local cooked ham, Dobbiaco cheese, minced truffle from Norcia

Club toast: teglia romana, prosciutto cotto Capitelli,formaggio Dobbiaco, bacon croccante, frittata, pomodoro, insalata, salsa rosa € 11.50
Club toast: teglia romana bread, local cooked ham, Dobbiaco cheese, crispy bacon, omelette, tomato, salad

Jospeser : forno a brace

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

Enoki burger : pane morbido al latte, 150 grammi di carne Limousine (macelleria Damini), formaggio Castelmagno, insalatina di agretti, funghi enoki fritti, maionese € 12.00

Enoki burger : soft milk bread, 150 gr. of selected Limousine meat, Castelmagno cheese, 'agretti' salad, fried enoki mushroom, mayonnaise

I nostri hamburgers vengono grigliati a media cottura nel forno a brace Josper

PIATTI DISHES

- Crema di asparagi verdi, olio alla menta W** € 9,50
Green asparagus cream, mint olive oil
- 100% Vegan:** hummus, verdure arrostate, cialde di anacardi W € 12.00
100% Vegan: hummus, roasted vegetables, cashew nuts waffles
- Caesar salad:** insalata, petto di pollo affumicato, pane, parmigiano e bacon croccanti, salsa caesar € 12.00
Caesar salad: salad, smoked chicken breast, bread, 'Parmigiano' cheese and crispy bacon, caesar sauce
- Merluzzo al curry con riso pilaf** € 16.50
Cod with curry and pilaf rice
- Pancia** di maiale grigliata al Jospier, spuma di patata, carciofi e funghi cardoncelli, salvia frita € 17,00
Pork belly: Jospier cooked pork, potato froth, grilled artichokes and cardoncelli mushrooms, fried sage
- Pastrami** di manzo affumicato e cotto a bassa temperatura, cialde croccanti di pane, anelli di cipolla fritti, cavolo rosso, maionese senapata € 16.00
Pastrami, low- temperature cooked and smoked beef , fried onion rings , red cabbage cream, crispy bread, mustard mayonnaise
- 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

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

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

Orangerie : biscotto alla mandorla, agrumi in tre consistenze:
spuma, meringha e sorbetto € 7.50

Orangerie : almond biscuit, three consistencies o f citrus fruits: sorbet,
meringues and froth

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

