

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

Asparagi: asparagi fritti W € 6.50
Asparagus: fried asparagus

Carrozzine: ravioli fritti ripieni di mozzarella e acciuga € 6.50
Carrozzine: fried ravioli stuffed with anchovies and mozzarella

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

- 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 Josper, fagiolini, olive, patate, pomodorini confit, maionese bio alla paprika affumicata € 13.00
- Octopus:** soft milk bread, Josper-grilled octopus, olives, beans , potatoes, confit tomatoes, organic paprika-smoked mayonnaise
- Culaccia :** focaccia a lievitazione naturale, culaccia (salumificio Rossi) ,burrata, castraure sott'olio homemade € 13.50
- Culaccia :** natural leavening flat bread , culaccia (from Rossi sausage factory) burrata, 'castraure' in oil homemade
- Cecina de León:** focaccia a lievitazione naturale, burrata, asparagi grigliati, cecina de León (prosciutto di manzo spagnolo stagionato un anno) € 12.50
- Cecina de león:** natural leavening flat bread , burrata, grilled asparagus, cecina de León (ham of Spanish beef Seasoned one year)
- 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

Josper : 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

Truffle pork burger: pane morbido al latte, 160 grammi di suino iberico, maionese al tartufo, asparagi bianchi gratinati al Parmigiano, tartufo nero estivo € 16.00

Truffle pork burger: soft milk bread, 160 grams of Iberian pork, truffle mayonnaise, white asparagus au gratin with Parmesan cheese, summer black truffle

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

PIATTI DISHES

100% Vegan: hummus, verdure arrostate al Jospes, 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 acon, caesar sauce

Merluzzo al curry con riso pilaf € 16.50
Cod with curry and pilaf rice

Bresaola di tonno homemade, spuma di patata, pesto di fagiolini e basilico, pinoli € 16,00

Tuna bresaola homemade, potato froth, green bean and basil pesto, Pine nuts

Vitello tonnato: vitello cotto a bassa temperatura (macelleria Damini e affini), salsa tonnata, capperi € 16,00

Veal in tuna sauce: veal cooked at low temperature, tuna sauce, capers

Pastrami di manzo affumicato e cotto a bassa temperatura, cialde croccanti di pane, anelli di cipolla fritti, maionese senapata € 16.00

Pastrami, low- temperature cooked and smoked beef , fried onion rings, crispy bread, mustard mayonnaise

Tartare di manzo affumicata: (macelleria Damini e affini), piselli freschi, salsa all'uovo € 16,00

Smoked beef tartare: (Damini's butchery), fresh beans, 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

Cheesecake: fragole, sorbetto ai fiori di sambuco € 6.50

Cheesecake: strawberries, elderberry 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

Crème brûlée al maracuja, sorbetto alla piña colada € 6.50

Maracuja crème brûlée, piña colada sorbet

After eight 2.0: morbido al cioccolato kalingo, gelato alla menta € 8.50

After eight 2.0: Kalingo chocolate soft cake, mint ice cream

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

