

FATTI E FRITTI DA NOI

HOME MADE AND FRIED

I fritti sono rigorosamente home made, le panature sono diverse per ogni fritto e 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
Fried potatoes with their skin

Ula hoop : anelli di cipolla dolce di Giarratana W € 5.00
Ula hoop : sweet Giarratana onion rings

Norma : paccheri ripieni di melanzane, mozzarella, pomodoro V € 6.50
Norma : paccheri stuffed with eggplant, mozzarella, tomato

Tonnette : crocchette di tonno, patata e zenzero € 6.00
Tonnette : tuna, potato and ginger croquettes

Napoletane : crocchette di patate, prosciutto, formaggio € 5.00
Napoletane : potato croquettes, ham, cheese

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

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

SANDWICHES

- Veggy sandwich** : pane ciabatta, mozzarella fior di latte, verdure, crema di zucca **V** € 9.50
Veggy sandwich : 'ciabatta' bread, fior di latte mozzarella, vegetables, pumpkin cream
- Seppia** : pane morbido al latte, seppie in tecia, spinacino, polenta fritta € 11.60
Cuttlefish : soft milk bread, cuttlefish 'in tecia', spinach, fried polenta
- 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, spinach salad, sour cream, spicy sesame and lemon sauce
- Culaccia** : teglia romana, culaccia (salumificio Rossi), formaggio blu del Moncenisio, radicchio di Treviso, zucca marinata, anacardi € 12.00
Culaccia : teglia romana bread , culaccia (from Rossi sausage factory) blu del Moncenisio cheese, radicchio from Treviso, marinated pumpkin, cashew nuts
- Ganassa** : pane morbido al latte, guancia di maiale cotta a bassa temperatura , spuma di patata,cavolo cappuccio in agrodolce, cipolla fritta, maionese bio € 12.00
Ganassa : soft milk bread, pork cheek cooked at low temperature, potato mousse, sweet and sour cabbage, fried onion, organic mayonnaise
- 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

HAMBURGERS HOMEMADE

Nidaburger 2.0 : pane morbido al latte,180 grammi di carne Limousine (macelleria Damini), formaggio,pancetta, pomodoro, insalata e salsa tartara home-made € 11.00

Nidaburger 2.0 : soft milk bread, 180 gr. of selected Limousine meat (from Damini butcher's), with cheese, bacon, tomato, salad, home-made tartara sauce

Cheddarburger : pane morbido al latte,180 grammi di carne Limousine (macelleria Damini), formaggio cheddar, pancetta, cipolla stufata al Porto, insalata, maionese bio € 11.50

Cheddarburger : soft milk bread, 180 gr. of selected Limousine meat (from Damini butcher's), with cheddar cheese, bacon, port-braised onion , salad, organic mayonnaise

Rossini Nidaburger : pane morbido al latte, 180 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, 180 gr. of selected Limousine meat (from Damini butcher's), foie gras escalope, sweet and sour onion cooked in Port wine, organic truffle mayonnaise, salad

Carbonara burger : pane morbido al latte,180 grammi di carne Limousine (macelleria Damini), formaggio pecorino, guanciale di Norcia, uovo fritto, maionese € 11.50

Carbonara burger : soft milk bread, 180 gr. of selected Limousine meat (from Damini butcher's), with pecorino cheese, Norcia pork cheek, fried egg, mayonnaise

Sicilia burger : pane morbido al latte,180 grammi di carne Limousine (macelleria Damini), formaggio caciocavallo, caponata € 11.50

Sicily burger : soft milk bread, 180 gr. of selected Limousine meat (from Damini butcher's), with caciocavallo cheese, caponata

I nostri hamburgers vengono grigliati a **MEDIA** cottura nel forno a brace Josper

PIATTI

DISHES

Crema calda di zucca e arancia W Pumpkin and orange hot cream	€ 9.00
Crema calda di rapa rossa,patata, yogurt V Potato and beets hot cream with yogurt sauce	€ 9.00
Caesar salad : insalata, petto di pollo affumicato, pane, parmigiano e bacon croccanti, salsa caesar Caesar salad : salad, smoked chicken breast, bread, parmigiano cheese and crispy bacon, caesar sauce	€ 12.00
Merluzzo al curry con riso pilaf Cod with curry and pilaf rice	€ 16.50
Vitello tonnato : vitello cotto a bassa temperatura (macelleria Damini), salsa tonnata, capperi Veal in tuna sauce : veal cooked at low temperature (from Damini butcher's), tuna sauce, capers	€16,00
Paleta di Patanegra : prosciutto di Patanegra(60 gr.), pomodoro, pane croccante Paleta of Patanegra : Patanegra ham (60 grams), tomato,crunchy bread	€ 15.00
Pastrami : di manzo affumicato e cotto a bassa temperatura, cialde croccanti di pane, anelli di cipolla fritti, maionese senapata Pastrami : low- temperature cooked and smoked beef , fried onion rings, crispy bread, mustard mayonnaise	€ 16.00
Tartare di manzo affumicata : (macelleria Damini), salsa al topinambur, carciofi marinati, salsa all'uovo Smoked beef tartare : (from Damini butcher's), jerusalem artichoke sauce, marinated artichokes, egg sauce	€16,00
Pancia : di maiale (macelleria Damini) grigliata al Jospet, spuma di patata, porcini Pork belly : (from Damini butcher's) grilled in Jospet, purea of potatoes, porcini mushrooms	€16,00

DOLCI
DESSERT

La nostra crema Catalana € 6.00
Our home-made crème brûlée

Cheesecake : pere, biscotto di frolla al cacao, gelato alle castagne € 6.50
Cheesecake : pears, cocoa shortbread biscuit, chestnut ice cream

Dulcey : tortina al caramello, salsa di lamponi , gelato allo yogurt,
lamponi croccanti € 7.50
Dulcey : caramel cake, raspberries sauce, yogurt ice - cream,
crispy raspberries

Tortina di mele renette, gelato fior di latte € 6.50
Apple pie, fior di latte ice cream

Caprese di cioccolato, gelato al ribes € 6.50
Chocolate caprese cake: currant ice-cream

Gelato alla mandorla di Provenza € 6.00
Almond from Provence ice - cream

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