

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. I prodotti potrebbero essere congelati. Rivolgersi al personale di sala per l'elenco dei ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni come da tabella II del regolamento UE 1169/2011 "Sostanze e prodotti che provocano allergeni e/o intolleranze".

O S T E R I A *nanin*

ANTIPASTI

GNOCO FRITTO E SALUMI

ideale per due

prosciutto crudo 24 mesi, culatello, coppa, salame e gorgonzola al cucchiaino €24

ARANCINO ALLA MILANESE

riso giallo con cuore di ossobuco
accompagnato da salsa al Parmigiano €10

UOVA AL TEGAMINO NANIN

cotte al forno con burro e bottarga €12

BOCCONCINI DI MERLUZZO

*merluzzo nordico e salvia in tempura
con maionese agli agrumi €14

MONDEGHILI

morbide polpettine di stufato di manzo con
maionese allo zafferano €13

INSALATA DI POLPO

morbido *polpo al vapore, patate, prezzemolo e
olive nere €15

INSALATA DI PESCE

insalata di *gamberi argentina, *calamari,
*seppie, *polpo, olive e capperi €15

INSALATA RUSSA

con *gamberi alla piastra e pomodorini confit €12

INSALATA DI CARCIOFI

stagionale

con scaglie di Grana Padano e olio evo €14

PUNTARELLE

stagionale

insalata di puntarelle e acciughe del Cantabrico €13

la golosa

DELIZIOSA FOCACCINA DELLA CASA IDEALE DA CONDIVIDERE

SEMPLICE

Focaccia alle erbe
aromatiche e sale maldon €9

CRUDO

Focaccia con prosciutto
crudo 24 mesi €14

ACCIUGHE

Focaccia con acciughe del Cantabrico,
stracciatella e pomodorini confit €14

PUGLIESE

Focaccia con cipolla di Tropea al
forno, pomodorini e olive €12

PRIMI

RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUOCO

il classico con ossobuco €28

TAGLIATELLE AL RAGÙ

le classiche della nonna €15

PACCHERO AI TRE POMODORI

con vellutata di pomodoro fresco, stracciatella
e zeste di limone €14

ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA

abbondanti cime di rapa saltate in padella con
aglio, olio e peperoncino €14

TORTINO DI RISO AL SALTO

con crema al Parmigiano stagionato €12

GNOCCHI ALLO SCOGLIO

con pescato del giorno, salsa ai tre pomodori
e basilico €18

MACCHERONI CACIO E PEPE

con battuto di *gamberi al profumo di lime €16

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE

come in riva al mare €19
con bottarga €21

CHITARRINI AI GAMBERI

*gamberi, pomodorini freschi e prezzemolo €18

RISOTTO NANIN

la proposta dello chef €18

SECONDI

VITELLO TONNATO

goloso e ricco di salsa €20

LA COTOLETTA

alta, cotta nel burro chiarificato al punto rosa
con maionese allo zafferano e insalatina €32

BRASATO

brasato di scottona al vino rosso con purè €25

GALLETTO ALLA DIAVOLA

croccante galletto alla piastra €25

TARTARE DI FILETTO

con tuorlo d'uovo, polvere di capperi, olive nere
taggiasche, cialda al Parmigiano e senape in grani €18

PETTO D'ANATRA

petto d'anatra con salsa all'arancia, riduzione di
porto e cicoria ripassata €25

TAGLIATA DI MANZO

profumata al rosmarino con patate al forno €18

POLPO ALLA SICILIANA

*polpo alla piastra servito con caponata €22

FILETTO DI BRANZINO

all'acqua pazza, con capperi, olive e pomodorini €22

BACCALÀ MANTECATO

*baccalà con salsa all'aglio nero, pomodori confit,
prezzemolo e cialda di pane €18

FRITTO NANIN

fritto di *gamberi, *calamari e *polpo in tempura
con maionese agli agrumi €22

TARTARE DI GAMBERI E BRANZINO

tartare di *gamberi e branzino aromatizzata al rum con
menta, lime e pomodorini €18

PARMIGIANA DI MELANZANE

la classica, come da tradizione €14

CONTORNI

CAROTE CON CIUFFO €9

al burro

CICORIA RIPASSATA €7

con aglio, olio e peperoncino

ZUCCHINE TROMBETTA €7

alla menta

CAPONATA NANIN €7

melanzane, sedano, capperi, olive,
cipolla, pomodori, carote e mandorle

VERDURE AL FORNO €9

mix di verdure stagionali

PATATE AL FORNO €6

i pure'

CLASSICO €7

AL PROFUMO DI TARTUFO €10

con Parmigiano stagionato

CON SALSA AL BRASATO €8

ACQUA 0,45 cl €2,5
BIBITE €3,5

BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA €5,5
BIRRE ARTIGIANALI € 7

CAFFÈ €2
AMARI E LIQUORI € 4 | € 8

COPERTO € 1,5 | € 3,0