

ANTIPASTI

ARANCINO ALLA MILANESE

risotto allo zafferano con cuore di ossobuco
accompagnato da salsa al Parmigiano €10

MONDEGHILI

morbide polpettine d'arrosto di manzo
con maionese allo zafferano €13

BUFALA E CONFIT

mozzarella di bufala campana DOP con
pomodorini confit e maionese al basilico €15
con acciughe del Cantabrico + €2

INSALATA NANIN

formaggio di capra, finocchi, pomodorini confit,
olive liguri, mandorle, miele e finocchietto €12

TARTARE DI TONNO

tartare di tonno rosso con pesche
e burrata €16

BACCALÀ CROCCANTE

bocconcini di baccalà in pastella con
salvia e maionese agli agrumi €12

POLPO E PATATE

morbido polpo al vapore, patate,
prezzemolo e olive liguri €12

INSALATA DI PESCE

insalata di gamberi argentina, calamari,
polpo, olive, capperi, sedano e
prezzemolo €15

I NOSTRI TAGLIERI Ideali da condividere



ROMANA

Focaccia alle erbe aromatiche
e sale maldon €8



TRADIZIONALE

prosciutto crudo di Parma, culaccia,
coppa, salame, giardiniera e focaccia €22

EMILIANO

prosciutto crudo di Parma, Parmigiano
Reggiano, marmellata di fichi
e focaccia €15

CANTABRICO

acciughe del Cantabrico, burrata
pugliese, caponata e focaccia €18

CASARO

formaggio di capra, Parmigiano Reggiano,
pecorino, gorgonzola DOP, salva cremasco DOP,
miele millefiori e focaccia €18

PRIMI

RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUOCO

risotto allo zafferano con ossobuco €28

TAGLIATELLE AL RAGÙ

le classiche della nonna €15

PACCHERO AI TRE POMODORI

con vellutata di pomodori freschi,
stracciatella pugliese e zest di limone €14

TORTELLO AGLI ASPARAGI

con fonduta di Parmigiano e punte di asparagi €16

FUSILLONI AL FARRO Vegano

con crema di zucchine alla menta,
battuto mediterraneo e mandorle tostate €14

MACCHERONI CACIO E PEPE

con tartare di tonno rosso al profumo di lime €17

TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO

tagliolini al nero di seppia con pescato del giorno,
salsa ai tre pomodori e basilico fresco €19

RAVIOLI ALL'ARAGOSTA

con gamberi spadellati €17

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE

come in riva al mare €19
con bottarga + €2

RISOTTO NANIN

A seconda della stagionalità e della creatività
dello chef! Ogni settimana una nuova proposta €18



SECONDI

LA COTOLETTA

alta con osso, al punto rosa con maionese
allo zafferano e insalatina €33

VITELLO TONNATO

goloso e ricco di salsa €20

GALLETTO ALLA DIAVOLA

crocante galletto alla piastra con
patate arrosto e maionese €25

TARTARE DI FILETTO

pomodorini confit, chips di Parmigiano
Reggiano, olive liguri e senape in grani €18

POLPETTE AL LIMONE

morbide polpette con salsa al limone €13

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO

profumata al rosmarino con patate
arrosto €18

BACCALÀ MANTECATO

baccalà mantecato, agretti spadellati,
pomodorini confit e polvere di olive €18

FILETTO DI SALMONE

con punte di asparagi e purè di patate €24

CALAMARI JULIENNE

profumati agli agrumi e menta con crema
di piselli, piselli e cialde di pane €18

PARMIGIANA DI MELANZANE

la classica, come da tradizione €14

CONTORNI

CAPONATA

come da tradizione €8

ZUCCHINE

spadellate alla menta €7

AGRETTI

con pomodorini confit, aglio e olio €6

PATATE AL FORNO

dal cuore tenero €6

PURÈ DI PATATE

il classico morbido e goloso €7

RATATOUILLE DI VERDURE

mix di verdure di stagione €7

INSALATA DI PESCHE

pesche con glassa al miele,
menta e pecorino €9,5

I sapori
AUTENTICI DELLA
tradizione
ITALIANA

Intollerante al glutine?
Chiedi al nostro staff la variante Gluten Free.