



NANDO AL PALLONE

BENVENUTI!

Con oltre 60 anni di esperienza nel settore della ristorazione, la nostra gastronomia attinge dalla terra la maggior parte dei suoi prodotti più importanti come l'olio extravergine, il vino e tanto altro. Il ristorante immerso nel verde, è un luogo confortevole e ideale per godere di una cucina tradizionale, rielaborata con estro contemporaneo dei nostri chef dove gli antipasti come pure i primi e i secondi piatti sono preparati al momento con freschezza e raffinatezza ineguagliabile, accompagnati dal pane, dalla pasta e dai dolci che vengono rigorosamente prodotti da noi.

IL NOSTRO COPERTO

Gentile ospite, il nostro coperto comprende il pane, salviette per la pulizia delle mani, olio extra vergine di oliva 100% italiano proveniente da aziende selezionate personalmente da noi per esaltare i nostri piatti.

€ 3,00

I NOSTRI VINI

Il giusto abbinamento esalta i nostri piatti, siamo pronti a darvi un consiglio sul giusto vino che li accompagnerà, consulta la nostra carta dei vini e chiedi consiglio al personale di sala.

SPECIALITA' CRUDITEE' DI NANDO

Plateau di Crudi di pesce:

Scampi, Gamberoni, Tartare, Ostriche, Gamberetti, salmone e spigola	€ 29,00
Tartare di tonno con scaglie di mandorle tostate	€ 16,00
Ostrica Special De Claire	€ 3,00

ANTIPASTI DI PESCE

Affettati di mare affumicati di nostra produzione:

Pesce Spada, Tonno e Salmone	€ 14,00
Pepata di cozze	€ 12,00
Fantasia di mare con polpi, seppie e gamberetti	€ 14,00
Maritozzo salato con puntarelle, burrata e alici	€ 10,00
Alice del cantabrico con pancarre e burro	€ 12,00
Alice Fresche Fritte Panate con Crema di Burrate e Pachino	€ 14,00
Assaggini vari di pesce N°5 Portate (tavolo completo)	€ 35,00

ANTIPASTI DI TERRA

Pizza al padellino con Toma Piemontese e tartare di Fassona

Affumicata e lardo di nostra produzione € 18,00

Tartare di manzo con scaglie di Grana € 18,00

Affettati assortiti del Norcino con bruschetta con olio EVO e

crostino di cinghiale € 13,00

Prosciutto di Norcia 18 MESI Tagliato a mano con

Bruschetta € 13,00

Tagliere Formaggi: Formaggio Brie, Pecorino scoperino

stagionato, Blu del Moncenisio, Toma Orapa latte,

Mostarda Piccante € 14,00

PRIMI PIATTI DI PESCE

Spaghetti alle vongole veraci	€ 14,00
Tagliolini all'Astice con pomodorini IGP	€ 32,00
Risotto allo Champagne, limone con Gambero crudo battuto al coltello	€ 17,00
Fagottini verdi alla crema di scampi	€ 16,00
Tortiglioni semi-integrali Tirrena con burro e alici del cantabrico Con caviale di trota	€ 15,00

PRIMI PIATTI DI TERRA

Fagottini ripieni di brasato alla cacio e pepe	€ 14,00
Tagliolini fatti a mano con ragù di cinghiale locale	€ 14,00
Tagliolini al burro di malga al tartufo nero	€ 20,00
Tortelloni mantecati alla crema di cervo con prosciutto d'anatra	€ 16,00

SECONDI PIATTI DI PESCE

Pescato del giorno al forno con patate: SPIGOLA etto	€ 9,00
Pescato del giorno in crosta di sale: SPIGOLA etto	€ 8,00
Grigliata mista di pesce: calamari, gamberi e Pesce bianco	€ 32,00
Frittura mista di pesce con calamari e gamberetti	€ 18,00
Tagliata di tonno alla brace con cipollina in agrodolce e pomodorino	€ 18,00

SECONDI PIATTI DI TERRA

Stracotto di manzo cotto a bassa temperatura con fondo bruno al miso e carciofo confit	€ 26,00
Fiorentina di Black Angus su pietra ollare etto	€ 8,00
Capretto alla cacciatora	€ 14,00
Capretto allo scottadito	€ 18,00
Cotolette di capretto fritte con carciofi	€ 24,00
Cinghiale cotto al coccio al vino Sagrantino	€ 14,00
Tagliata di Cube Roll con rucola e scaglie di grana	€ 18,00
Filetto di Scottona con Tartufo nero	€ 22,00
Tordi al coccio con olive con bruschetta (n.3 pezzi)	€ 18,00

CONTORNI

Insalata mista	€ 5,00
Puntarelle al pesto con acciughe e aglio	€ 8,00
Carciofi fritti	€ 6,00
Verdure ripassate in padella	€ 5,00
Verdure Grigliate	€ 8,00
Radicchio Trevigiano al cartoccio con acciughe e aglio	€ 9,00
Patate tagliate a cubetti al rosmarino	€ 5,00

DOLCI

Sorbetto al limone	€ 5,00
Brownies con crema al mascarpone amare sciropata	€ 7,00
Tiramisù con savoiardi artigianali	€ 7,00
Zuppa inglese al piatto	€ 7,00
Piccola pasticceria secca artigianale: Ciambelline al vino e anice, tozzetti con nocciole della tuscia e meringhette servito con Moscato d'Asti	€ 7,00
Colomba Artigianale con ricotta cremosa e zabaione caldo all'arancia	€ 7,00