



# 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

Tartare di Tonno con scaglie di mandorle tostate	€ 16,00
Tartare di Salmone con lime e pepe rosa	€ 16,00
Ostica Special de Claire Cadauno	€ 4,00
Plateau di crudo:	
Scampi, Gamberoni, Tartare, Gamberetti, salmone e spigola e ostriche special de claire	€ 26,00

## ANTIPASTI DI PESCE

Pepata di cozze	€ 12,00
Gravlax di salmone marinato al limone e pepe rosa	
Con rapa rossa e salsa yogurt	€ 15,00
Tris di carpaccio con pancarre e burro	€ 16,00
Polpo in doppia cottura alle erbe aromatiche	
in salsa di cannellini affumicati	€ 14,00
Fantasia di mare con polpi, seppie e gamberetti	€ 14,00
Alice del cantabrico con pancarre e burro	€ 12,00
Assaggini vari di pesce N°5 portate	€ 35,00

# ANTIPASTI DI TERRA

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

Tartare di Fassona fondata di grana padano e

granella di nocciole € 23,00

Tagliere Formaggi: Pecorino Di Fossa, Caciotta Di Pienza,

pecorino a latte crudo stagionato nelle foglie di fico,

e caciotta di latte vaccino con mostarda € 12,00

## PRIMI PIATTI DI PESCE

Spaghetto alle vongole veraci	€ 14,00
Risotto allo Champagne, limone con Gambero crudo battuto al coltello	€ 17,00
Tortiglioni al Burro e Alici del mar Cantabrico e caviale di Trota	€ 15,00
Gnocchi di patate alla crema di scampi dell'Adriatico	€ 16,00

## PRIMI PIATTI DI TERRA

Fagottini ripieni di carciofi cacio e pepe	€ 12,00
Tagliolini fatti a mano con ragù di cinghiale locale	€ 14,00
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
Pescato del giorno al forno con patate: ROMBO etto	€ 8,00
Grigliata mista di pesce: calamari, gamberi, scampi 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 Pomodorini	€ 18,00
Spiedino di Calamari	€ 18,00

## SECONDI PIATTI DI TERRA

Capretto allo scottadito	€ 18,00
Cotolette di capretto fritte con verdure fritte	€ 20,00
Capretto alla cacciatora	€ 14,00
Filetto di manzo al pepe verde	€ 32,00
Bistecca di Scottona Nazionale	€ 20,00
Fiorentina di Black Angus Iralndese etto	€ 8,00
Tagliata di Cube Roll con rucola e scaglie di grana	€ 18,00

## CONTORNI

Insalata mista	€ 5,00
Verdure Grigliate	€ 8,00
Verdura ripassata in padella	€ 5,00
Patate tagliate a cubetti al rosmarino	€ 5,00

## DOLCI

Tiramisù con savoiardi artigianali	€ 7,00
Zuppa inglese al piatto	€ 7,00
Frolla con ricotta aromatizzata all'arancia, caramello alla liquirizia e cioccolato belga	€ 7,00
Mousse al the nero, caramello alla liquirizia, chutney di mela con aceto balsamico, crumble alla cannella	€ 7,00
Piccola pasticceria secca artigianale: Ciambelline al vino e ani ce, tozzetti con nocciole della tuscia e meringhette servito con Diamante Passito 2018 Terre Sicilia Tasca D' Almerita	€ 7,00
Sorbetto al limone con frutta	€ 4,00