



nuovonando



nuovo**nando**

GLI ANTIPASTI

- Tagliere di salumi e formaggi con giardiniera - 7 € 14,50
- Tartare di frisona morenica - 1/3 € 17,00
- Burrata pugliese con pappa al pomodoro - 1/7/8/11 € 13,00
- Salmone marinato, crema di edamame, salsa teriyaki, uova di salmone e sesamo nero - 4/6/11** € 16,00
- Carne salada con peperoni del corno marinati € 14,00
- Petto d'oca affumicato con verdure agrodolci - 9 € 15,00
- Roastbeef cotto al rosa alla senape e miele con insalata russa - 3/4/6/9/10 € 16,00

* In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati congelati o surgelati di ottima qualità

** Prodotto abbattuto secondo norme vigenti

I PRIMI PIATTI

Le paste

- Spaghetti di pasta fresca d.o.p., bottarga e peperone crusco - 1/3/7/9 € 14,00

I risotti

- Risotto al Teroldego e la sua riduzione - 7/9 € 13,00
- Risotto al timo, limone e battuta di gamberi - 2/7/9*** € 14,50

Gli gnocchi

- Strangolapreti al burro e salvia - 1/3/7** € 12,50
- Canederli ai fanferli, fonduta al blu e salsiccia croccante - 1/3/7/9 € 13,00

Le paste ripiene

- Casoncelli alla bresciana - 1/3/7/9** € 13,00
- Tortelli ripieni di patate, pecorino e menta saltati ai pomodorini - 1/3/7/9** € 13,00

Le zuppe

- Zuppa del giorno - 9** € 10,00

* In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati congelati o surgelati di ottima qualità

** Prodotto abbattuto secondo norme vigenti

nuovo**nando**

I SECONDI PIATTI

Alla griglia

- Filetto di manzo € 23,00
- Costata (500+ gr.) € 25,00
- Fiorentina (100gr) € 6,00
- Costolette d'agnello* € 22,00
- Galletto croccante* € 19,00
- Carne selezionata per la settimana *prezzo secondo il mercato*

In padella

- Filetto di manzo al pepe verde - 7/10 € 23,00
- Costoletta di vitello alla milanese - 1/3/7 € 24,00

I pesci

- Insalata di polpo con patate schiacciate, gel di limone, olio al basilico e polvere di verbena - 4/14* € 22,00

* In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati congelati o surgelati di ottima qualità

** Prodotto abbattuto secondo norme vigenti

I DESSERT

- Torta di mele con gelato al Malaga - 1/3/6/7/8** € 6,50
- Gelato artigianale della casa - 1/3/7 € 6,50
- Sorbetto alla frutta - 1/7 € 6,00
- Tiramisù all'amaretto - 1/3/7/8 € 6,50
- Pera cotta con gelato allo zabaglione - 3/7/12 € 6,50
- Latticello cotto con purea di more e grano saraceno soffiato - 4/7/8 € 6,50
- La crema del Nando con zeste di cedro candite - 3/7/8 € 6,50
- Gelato allo yogurt naturale con frutti di bosco - 7* € 6,50

VINI DA DESSERT

Dolce Passato Tenuta del Priore	(0,375)	€ 35,00
Moscato d'Asti Angelo Negro - 2023		€ 30,00
Moscato d'Asti Prunotto - 2023		€ 30,00
A.A. Moscato Rosa Muri Gries - 2020	(0,375)	€ 40,00
Vin Santo "Occhio di Penice" Avignonesi - 2005	(0,375)	€ 295,00
Vecchio Samperi De Bartoli		€ 100,00
Sauternes Clos Haut Peyraguey - 1998		€ 80,00
Sauternes Chateau Suduiraut - 2010		€ 190,00
Sauternes Chateau de Fargues - 2010		€ 280,00
Tokaj Aszu "6 Puttonyos Szepsy" - 2017	(0,500)	€ 390,00
Chateau Filhot - 2007	(0,75)	€ 85,00

* In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati congelati o surgelati di ottima qualità

** Prodotto abbattuto secondo norme vigenti



I VINI





Spumanti e Franciacorta

LOMBARDIA

Ca' del Bosco Cuvee Prestige	€ 50,00
Ca' del Bosco Dosaggio Zero - 2019	€ 75,00
Ca' del Bosco Brut - 2016	€ 75,00
Ca' del Bosco Annamaria Clementi - 2014	€ 140,00
Cavalleri Brut Blanc de Blancs sa	€ 40,00
Cavalleri Pas Dosé - 2019	€ 50,00
Cavalleri Brut Satèn - 2020	€ 50,00
Cavalleri "Se Nature" - 2016	€ 80,00
Cavalleri "Au Contraire Nature" - 2011	€ 80,00
Barone Pizzini Animante Brut sa	€ 35,00
Barone Pizzini Brut Satèn - 2019	€ 45,00
Barone Pizzini Nature - 2019	€ 45,00
Barone Pizzini "Bagnadore" ris. Nature - 2015	€ 60,00
Enrico Gatti Brut sa	€ 30,00
Enrico Gatti Nature sa	€ 32,00
Padron 009 Brut s.a.	€ 50,00
Nicola Gatta Cuvee Nature 30 lune	€ 45,00
Nicola Gatta Blanc de Noir Nature	€ 60,00
Nicola Gatta Rosè Noir Nature	€ 60,00
Nicola Gatta Blanc de Blancs Nature	€ 60,00

TRENTINO

Trento Bluwal Cesconi extra brut s.a.	€ 35,00
---------------------------------------	---------

Champagne

FRANCIA

Maison

De Sousa Reserve Blanc de Blanc	€ 105,00
Billecart-Salmon brut Rosè s.a.	€ 140,00
Bollinger Special Cuvée MG	€ 180,00
Bollinger P.N.T.X. 17 brut	€ 160,00
Henriot Blanc de Blanc M.G.	€ 170,00
Krug 171eme edition brut s.a.	€ 320,00

Champagne

FRANCIA

Vigneron

Pascal Mazet Unique brut	€60,00
Jacquesson Cuvée 746	€ 120,00
Vincent Cuillier Chemin des Rois nature - 2019	€ 95,00
Bonnet-Ponson Secondé nature s.a.	€ 105,00
Laherte Ultradition extra brut s.a.	€ 75,00
Laherte Rosè de Meunier extra brut s.a.	€ 95,00
Stephan Regnault blanc de blanc "Doryen 29" extra brut	€ 95,00
Tarlant Zero nature s.a.	€ 100,00
Tarlant Zero nature s.a. MG	€ 200,00
Tarlant Cuvée Louis - 2004	€ 150,00
Tarlant La Vigne d' Or extra brut - 2006	€ 200,00
Francis Boulard Les Murgiers extra brut s.a.	€ 95,00
Bereche brut reserve s.a.	€ 90,00
Marie Noelle Ledru extra brut s.a.	€ 200,00
Marie Noelle Ledru C. Goultè extra brut - 2015	€ 300,00
Marguet Yuman 19 Premier Cru	€ 100,00
Marguet Shaman 19 Grand Cru	€ 120,00
Lacourte - Godbillon "terroirs ecueil" extra brut 1 Cru	€ 120,00
Benoit Lahaye Blanc de Noirs	€ 150,00
Bruno Paillard Premiere Cuvée extra brut	€ 110,00
Thomas Perseval brut Nature art terre	€150,00
Hure Freres "Invitation" Reserve brut	€100,00

Vini Bianchi

LOMBARDIA

Olivini Lugana - 2022	€ 20,00
-----------------------	---------

LIGURIA

Fosso di Corsano Vermentino - 2022	€ 25,00
------------------------------------	---------

TRENTINO

Dolomiti "Blanc" Cesconi - 2016	€ 35,00
Vallagarina Anisos Eugenio Rosi - 2018	€ 38,00

Vini Bianchi

ALTO ADIGE

Sauvignon Gump Hof - 2022	€ 35,00
A. A. Pinot Bianco Tradition Terlano - 2022	€ 25,00
A. A. Sauvignon Winkl Terlano - 2022	€ 40,00
Valle Isarco Pinot Grigio Pacherhof - 2022	€ 24,00
Valle Isarco Sylvaner Kuenhof - 2020	€ 26,00
Valle Isarco Kerner Pacherhof - 2021	€ 30,00
Valle Isarco Sylvaner "Alte Reben" Pacherof - 2018	€ 45,00
Valle Isarco Riesling Kaiton Kuenhof - 2022	€ 32,00
Valle Venosta Muller Thurgau Castel Juval - 2022	€ 26,00
Valle Venosta Pinot Bianco Castel Juval - 2022	€ 28,00
Valle Venosta Riesling "Gletscherschliff" Castel Juval - 2022	€ 28,00
Valle Venosta Riesling "Unterortl" Castel Juval - 2022	€ 35,00
Valle Venosta Riesling "Windbichel" Castel Juval - 2021	€ 45,00
Mitterberg Gewürztraminer Pacherhof - 2022	€ 35,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Collio Chardonnay Borgo del Tiglio - 2022	€ 45,00
Collio Sauvignon Borgo del Tiglio - 2022	€ 45,00
COF Malvasia La Mont di Zuc Miani - 2020	€ 80,00
COF Sauvignon Le Zitelle Miani - 2021	€ 80,00

UMBRIA

Orvieto Class. Sup. "Mare Antico" Decugnano dei Barbi - 2020	€ 25,00
--	---------

MARCHE

Verdicchio dei Castelli di Jesi class. sup. "Dominè Pievalta" - 2021	€ 20,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi ris. San Paolo "Pievalta" - 2019	€ 35,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Bucci - 2022	€ 25,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi ris. "Villa Bucci" Bucci - 2020	€ 60,00

ABRUZZO

Trebbiano d'Abruzzo Valle Reale - 2022	€ 20,00
Trebbiano d'Abruzzo Valentini - 2017	€ 155,00
Trebbiano d'Abruzzo Pepe - 2021	€ 80,00

Vini Bianchi

CAMPANIA

Fiano di Avellino Riserva - 2020	€ 55,00
Fiano Pietracupa - 2021	€ 35,00
Fiano "Kratos" L. Maffini - 2021	€ 30,00
Tomara coda di volpe Vadiaperti - 2020	€ 40,00
Coda di volpe Vadiaperti - 2022	€ 25,00

SICILIA

Terre Nere Etna bianco 2022	€ 25,00
-----------------------------	---------

FRANCIA

Chablis 1 Cru l'homme mort chantemerle - 2022	€ 70,00
Chablis Dom. Barat - 2021	€ 55,00
Bourgogne Aligotè v.v. Audoin - 2021	€ 45,00
Bourgogne E. Sauzet - 2021	€ 85,00
Meursault M. Bouzereau - Les grands charrons -2021	€ 165,00
Meursault "Les Clous" Bouchard - 2020	€ 120,00
Meursault Jean Chartron - 2020	€ 130,00
Puligny-Montrachet E. Sauzet - 2021	€ 190,00
Puligny - Montrachet - 2021 Bzikot	€ 105,00
Chassagne-Montrachet 1er Cru la Maltroie '18 '19 '20 '21 Fontaine Gagnard	€ 135,00
Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Vergers '20 Fontaine Gagnard	€ 120,00
Corton Charlemagne Grand Cru Bouchard - 2018	€ 450,00
Chevalier-Montrachet Grand Cru Bouchard - 2018	€ 780,00
Anjou Effusion Patrick Baudouin - 2021	€ 55,00
Anjou Les Gats Patrick Baudouin - 2015	€ 95,00
Anjou Ronceray Clos Galerne - 2021	€ 55,00
Maranges 1R Cru La Fussièrre - 2021	€ 55,00
Clotilde Davenne V.Vigne - 2020	€ 60,00

GERMANIA

Mosel Riesling Graacher-Himmelreich kabinett J. J. Prum - 2020	€ 75,00
Mosel Riesling Auslese "Wehlener Sonnenuhr" Dr. Loosen - 2010	€ 85,00

Vini Rossi**LOMBARDIA**

Botticino Colle S. Pietro - 2019	€ 22,00
San Carlo Sebino Barone Pizzini - 2018	€ 45,00
Curtefranca Barone Pizzini - 2021	€ 18,00
Capriano del Colle "Riserva degli Angeli" Lazzari - 2020	€ 33,00
Riviera del Garda Groppello Le Sincette - 2021	€ 25,00
Benaco "Notte a San Martino" Olivini - 2019	€ 35,00
Rosso di Valtellina Marco Ferrari - 2020	€ 35,00
Valtellina Superiore Inferno Marco Ferrari - 2021	€ 40,00

TRENTINO

Dolomiti "San Leonardo" Ten. San Leonardo - 2016	€ 100,00
Vallagarina Esegese Eugenio Rosi - 2018	€ 38,00
Teroldego Dannato Redondel - 2016	€ 30,00

ALTO ADIGE

Alto Adige Lagrein Obermoser - 2022	€ 25,00
Alto Adige Pinot Nero "Mason" Manincor - 2021	€ 45,00
Filari di Mazon Carlotto Pinot Nero - 2020	€ 40,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Collio Borgo del Tiglio - 2016	€ 45,00
C.O.F. Merlot Le due Terre - 2020	€ 48,00
C.O.F. "Sacrisassi" Le due Terre - 2019	€ 60,00
C.O.F. Merlot Miani "Buri"- 2020	€ 160,00
C.O.F. Rosso Miani - 2019	€ 95,00
Venezia Giulia Schioppettino Le Due Terre - 2019	€ 80,00

MARCHE

Marche Dezio Tenuta Dezi - 2019	€ 20,00
Marche "Regina del Bosco" Tenuta Dezi - 2020	€ 36,00
Marche "Solo" Tenuta Dezi - 2019	€ 36,00

Vini Rossi**ABRUZZO**

Montepulciano Valle Reale - 2021	€ 30,00
Montepulciano Sant'Eusanio - 2020	€ 40,00

UMBRIA

Umbria "Il Rosso" Decugnano dei Barbi - 2020	€ 30,00
Torgiano riserva Rubesco vigna Monticchio Lungarotti - 2016	€ 75,00

TOSCANA

Morellino di Scansano i Cavallini - 2022	€ 25,00
Bolgheri Rute al Melo - 2021	€ 35,00
Bolgheri Sassicaia Tenuta San Guido - 2020	€ 260,00
Chianti Classico MonteBerardi - 2020	€ 35,00
Chianti Classico Castello di Lamole - 2016	€ 35,00
Chianti Classico riserva Val delle Corti - 2019	€ 60,00
Chianti Classico Castell' in Villa - 2019	€ 50,00
San Giusto a Rentennano la Ricolma - 2018	€ 160,00
Rosso di Montalcino Le Ragnaie - 2020	€ 30,00
Rosso di Montalcino Cappana - 2021	€ 30,00
Rosso di Montalcino Gorelli - 2020	€ 50,00
Rosso di Montalcino Lisini - 2021	€ 35,00
Rosso di Montalcino Poggio di Sotto - 2020	€ 85,00
Rosso di Montalcino La Cerbaiola - 2021	€ 70,00
Brunello di Montalcino Poggio di Sotto - 2020	€ 220,00
Brunello di Montalcino Lisini - 2012	€ 100,00
Brunello di Montalcino Lisini - 2019	€ 80,00
Brunello di Montalcino Mastrojanni - 2016	€ 80,00
Brunella di Montalcino Cappana - 2018	€ 60,00
Toscana Le Difese Tenuta San Guido - 2022	€ 45,00
Toscana "Montevertine" Montevertine - 2019	€ 75,00
Toscana "Percarlo" San Giusto a Rentennano - 2018	€ 80,00
Toscana Merlot "Querce Grosse" Vallepiciola - 2020	€ 40,00
Toscana Cabernet Franc "Mordese" Vallepiciola - 2018	€ 50,00
Toscana Pinot Nero "Cuna" Az. Cuna - 2018	€ 50,00

Vini Rossi

CAMPANIA

Taurasi Riserva Radici Mastroberardino - 2017	€ 70,00
Taurasi Perillo - 2011	€ 60,00
Costa D'Amalfi Cardamone reale - 2018	€ 45,00

SICILIA

Etna Rosso Fede Graziani - 2021	€45,00
Etna Rosso Pietradolce - 2021	€ 36,00
Etna Rosso "I Custodi" Pistus - 2017	€40,00
Etna "Guardiola" Tenuta delle Terre Nere - 2019	€ 85,00
Etna Rosso Tenuta delle Terre Nere - 2023	€ 30,00

PIEMONTE

Dolcetto d'Alba Mascarello & Figli 2021	€ 35,00
Dolcetto d'Alba Cascina Fontana - 2022	€ 30,00
Dogliani Francesco Versio - 2022	€ 22,00
Barbera d'Alba Cascina Fontana - 2020	€ 45,00
Nebbiolo d'Alba Bruno Giacosa - 2022	€ 50,00
Langhe Nebbiolo di Milano - 2021	€ 35,00
Nebbiolo d'Alba Poderi Colla - 2021	€ 35,00
Nebbiolo d'Alba Valmaggione Bruno Giacosa - 2022	€ 75,00
Langhe Nebbiolo Rizzi - 2021	€ 35,00
Barbaresco Bric Turot Prunotto - 2021	€ 60,00
Barbaresco Francesco Versio - 2020	€ 80,00
Barbaresco "Roncaglie" Poderi Colla - 2020	€ 72,00
Barolo Giovanni Rosso - 2019	€ 50,00
Barolo Cascina Fontana - 2018	€ 85,00
Barolo Garesio - 2017	€ 60,00
Barolo Parafada Palladino - 2019	€ 90,00
Barolo Riserva S. Bernardo Palladino - 2015	€ 100,00
Barolo "Briccolina" La Briccolina - 2017	€ 85,00
Barolo Vigna Rionda Riserva Massolino - 2016	€ 350,00
Barolo Vigna Rionda Ester Canale - 2017	€ 420,00
Barolo "Bussia" Giacomo Fenocchio - 2018	€ 95,00
Barolo "Villero" Giacomo Fenocchio - 2019	€ 95,00
Barolo "Bussia Dardi Le Rose" Poderi Colla - 2019	€ 90,00

Vini Rossi

PIEMONTE

Barolo Vigna Santo Stefano Giuseppe Mascarello - 2017	€ 160,00
Barolo Monprivato Giuseppe Mascarello - 2017	€ 260,00
Barolo Rocche di Castiglione Ceretto - 2018	€ 150,00
Barolo "Fossati" Cesare Bussolo - 2015	€ 160,00
Barolo Castello di Perno - 2017	€ 50,00
Gattinara Nervi Conterno - 2020	€ 75,00
Gattinara "Vigna Molsino" Nervi Conterno - 2019	€ 160,00
Gattinara "Vigna Valferana" Nervi Conterno - 2019	€ 160,00

VENETO

Valpolicella Superiore Cà la Bionda - 2020	€ 40,00
Valpolicella Classico Cà la Bionda - 2022	€ 22,00
Valpolicella Classico Superiore Ripasso Villabella - 2019	€ 30,00
Valpolicella Classico Superiore Quintarelli - 2015	€ 120,00
Veneto "Heletto" Garbole - (1,5 lt)	€ 180,00
Amarone Valpolicella Classico ris. Le Ragose - 2012	€ 85,00
Amarone della Valpolicella Classico Ca' La Bionda - 2017	€ 90,00
Amarone della Valpolicella Riserva "Hatteso" Garbole - 2012	€ 150,00
Amarone della Valpolicella classico Quintarelli - 2015	€ 430,00
Rosso del Bepi Quintarelli - 2014	€ 210,00

SARDEGNA

Barbagia "Ghirada Ocruarana" Teularju - 2019	€ 75,00
--	---------

FRANCIA

Borgogna

Bourgogne David Duband - 2021	€ 60,00
Bourgogne Sylvain Debord - 2021	€ 60,00
Bourgogne Dom. Audoin - 2021	€ 75,00
Bourgogne Roncevie Dom. Arlaud - 2021	€ 70,00
Marsannay "Clos du Roy" Dom. Audoin - 2018	€ 85,00
Gevrey-Chambertin Dom. Arlaud - 2021	€ 150,00
Gevrey-Chambertin 1 Cru Lavaux St Jacques Geoffroy - 2018	€ 320,00
Gevrey-Chambertin v.v. Roche de Bellene - 2016	€ 160,00
Vosne-Romanèe v.v. Roche de Bellene - 2020	€ 200,00

Vini Rossi

FRANCIA

Champagne

Coteaux Champenoise "Cuvée des Grands Comtes v.v."

Egly - Ouriet - 2019 € 280,00

Valle del Rodano

Cornas Michael Bourg - 2021 € 85,00

Gigondas Chateau de Saint-Cosme - 2020 € 80,00

Loira

Saumur - Champigny Thierry Germain Franc De Pied - 2021 € 90,00

SPAGNA

Vigna Todogna reserva Lopez de Heredia - 2011 € 65,00

LE BEVANDE

Birra Viola	0,75 lt € 15,00
Acqua (potabile trattata e trattata gassata)	€ 2,50
Coperto	€ 3,50
Caffè	€ 2,00





Si avvisa la gentile clientela, che nei nostri alimenti si possono trovare i seguenti allergeni:

- 1- Cereali contenenti glutine (cioè grano, orzo, segale, avena, orzo, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
 - 2- Crostacei e prodotti derivati.
 - 3- Uova e prodotti derivati.
 - 4- Pesce e prodotti derivati, tranne:
 - a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
 - 5- Arachidi e prodotti derivati.
 - 6- Soia e prodotti derivati, tranne:
 - a. olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
 - 7- Latte e prodotti derivati incluso lattosio, tranne:
 - a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - b. lattitolo.
 - 8- Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
 - 9- Sedano e prodotti derivati.
 - 10- Senape e prodotti derivati.
 - 11- Semi di sesamo e prodotti derivati.
 - 12- Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂.
 - 13- Lupini e prodotti derivati.
 - 14- Molluschi e prodotti derivati.
- 