



nuovonando



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 € 13,50
- Cuore di Porro alla brace crema carbonare
e ragù di verdure e legumi - 3/7** € 14,00
- Carne salada con insalata di carciofi e grana - 7/10 € 16,00
- Carciofi in olio cottura, crema di latte, acciughe e bottarga - 4/7* € 15,00
- Lumache alle erbe con crema di patate e porri, spugna verde
e crumble ai semi - 1/3/7/8/9/11 € 15,00

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

** Prodotto abbattuto secondo norme vigenti

I PRIMI PIATTI

Le paste

- Pappardelle verdi al battuto di cervo - 1/3/7/9/12** € 14,00

I risotti

- Risotto al Teroldego e la sua riduzione - 7/9 € 13,00
- Risotto al pistilli di zafferano - 7/9 € 15,50

Gli gnocchi

- Strangolapreti al burro e salvia - 1/3/7** € 12,50
- Canederli al graukaese al burro versato - 1/3/7** € 13,00

Le paste ripiene

- Casoncelli alla bresciana - 1/3/7/9** € 13,00
- Ravioli del plin al fagiano con tartufo nero - 1/3/7/8** € 14,50

Le zuppe

- Zuppa del giorno - 9** € 10,00

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

** Prodotto abbattutto 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
- Osso buco di vitello alla milanese con polenta - 7/9/12 € 24,00

I pesci

- Trancio di baccalà cotto sotto vuoto, lenticchie e cavolo nero fritto - 4/14* € 23,00

* 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 classico - 1/3/7/8 € 6,50
- Pera cotta con mousse al mascarpone - 3/7/12 € 6,50
- Creme caramel - 3/7 € 6,50
- La crema del Nando con amarene candite - 3/7 € 6,50
- Fior di capra con composta di mandarini - 7/8 € 6,50

VINI DA DESSERT

Moscato d'Asti Angelo Negro - 2023		€ 30,00
Moscato d'Asti Prunotto - 2023		€ 30,00
Dolce Passato Tenuta del Priore	(0,375)	€ 35,00
A.A. Moscato Rosa Muri Gries - 2020	(0,375)	€ 40,00
Sauternes Chateau Filhot - 2015	(0,75)	€ 85,00
Vecchio Samperi De Bartoli		€ 100,00
Sauternes Chateau Suduiraut - 2010		€ 190,00
Vin Santo "Occhio di Penice" Avignonesi - 2005	(0,375)	€ 295,00
Tokaj Aszu "6 Puttonyos Szepsy" - 2017	(0,500)	€ 390,00

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

** Prodotto abbattuto secondo norme vigenti

I VINI

Spumanti e Franciacorta

LOMBARDIA

Enrico Gatti Brut sa	€ 30,00
Enrico Gatti Nature sa	€ 35,00
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	€ 70,00
Cavalleri Brut Blanc de Blancs sa	€ 40,00
Cavalleri Pas Dosé - 2019	€ 50,00
Cavalleri Brut Satèn - 2020	€ 50,00
Cavalleri "Au Contraire Nature" - 2011	€ 80,00
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
Ca' del Bosco Cuvee Prestige	€ 50,00
Ca' del Bosco Dosaggio Zero - 2019	€ 75,00
Ca' del Bosco Annamaria Clementi - 2014	€ 140,00
Padron 009 Brut s.a.	€ 50,00
Monterossa "senseve" Satèn Brut	€ 40,00
Monterossa "Flamingo" Rose Brut	€ 45,00

TRENTINO

Trento Bluwal Cesconi Extra Brut S.A.	€ 35,00
Ferrari Perle Bianco Riserva Trento DOC - 2016	€ 70,00

Champagne

FRANCIA

Maison

Pol Roger brut	€ 85,00
De Sousa Reserve Blanc de Blanc	€ 105,00
Bruno Paillard Premiere Cuvée Extra Brut Maison	€ 110,00
Jacquesson Cuvée 747	€ 120,00
Billecart-Salmon brut Rosè s.a.	€ 140,00
Bollinger P.N. AYC 18 brut	€ 160,00
Henriot Blanc de Blanc M.G.	€ 170,00
Krug 171eme edition brut s.a.	€ 320,00

Vigneron

Fleury B. De Noirs Brut	€ 100,00
Remy Bertin brut tradition	€ 60,00
Bereche Brut Reserve s.a.	€ 90,00
Vincent Cuillier Chemin des Rois nature - 2019	€ 95,00
Laherte Rosè de Meunier extra brut s.a.	€ 95,00
Tarlant Zero nature s.a.	€ 100,00
Marguet Shaman 20 Grand Cru	€ 120,00
Frederic Savart Ephemère 018 Extra Brut	€ 120,00
Girard-bonnet a Mi Chemin extra brut	€ 125,00
T. Perseval Art Cerre Brut Nature	€ 135,00
Tarlant Cuvée Louis - 2004	€ 150,00
Benoit Lahaye Brut Nature	€ 150,00
Franck Bonville Brut Nature M.G	€ 160,00
Tarlant Zero nature s.a. MG	€ 200,00
Maison Du XXI Siecle Clandestin Brut Nature	€ 140,00
Marie Noelle Ledru extra brut s.a.	€ 200,00

Champagne

FRANCIA

Vigneron

Hure Freres a Invitation Brut	€ 125,00
Luirth Michel "Les Rigoblins" Extra Brut	€ 140,00
Chartogne-Taillet "Sainte Anne" Extra Brut	€ 90,00

Vini Bianchi

LOMBARDIA

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

LIGURIA

Ottaviano Lambruschi Vermentino - 2023	€ 30,00
--	---------

TRENTINO

Vallagarina Anisos Eugenio Rosi - 2018	€ 38,00
--	---------

ALTO ADIGE

Valle Venosta Muller Thurgau Castel Juval - 2022	€ 26,00
Valle Venosta Pinot Bianco Castel Juval - 2023	€ 28,00
Valle Venosta Riesling "Gletscherschliff" Castel Juval - 2023	€ 28,00
Valle Venosta Riesling "Unterortl" Castel Juval - 2023	€ 35,00
Valle Venosta Riesling "Windbichel" Castel Juval - 2022	€ 45,00
Valle Isarco Sylvaner "Alte Reben" Pacherof - 2018	€ 45,00
Mitterberg Gewürztraminer Pacherhof - 2023	€ 35,00
Gump Hof Sauvignon "Praesulis" - 2022	€ 35,00

Vini Bianchi

FRIULI VENEZIA GIULIA

Collio Chardonnay Reroy - 2022	€ 45,00
Collio Friuliano Roroi - 2022	€ 45,00
Collio Sauvignon Maroi - 2022	€ 40,00
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. Tre Ripe Pievalta - 2021	€ 20,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Class. Sup. "Dominè Pievalta" - 2021	€ 25,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi ris. San Paolo "Pievalta" - 2021	€ 35,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi ris. "Villa Bucci" Bucci - 2020	€ 60,00

ABRUZZO

Trebbiano d'Abruzzo Valle Reale - 2022	€ 25,00
Vigneto Popoli Valle Reale - 2021	€ 45,00
Trebbiano d'Abruzzo Valentini - 2017	€ 155,00

CAMPANIA

Fiano di Avellino Guido Marsella - 2020	€ 35,00
Tomara coda di volpe Vadiaperti - 2022	€ 45,00
Fiano di Avellino Vigna della Congregazione Villa Diamante ris.- 2020	€ 55,00

SICILIA

Versante nord Bianco - 2022	€ 40,00
-----------------------------	---------

Vini Bianchi

FRANCIA

Bourgogne H. C. Beaune "Les Justice" Domaine Billard - 2022	€ 50,00
Bourgogne Aligote "Les Creusottes" Domaine Julien	€ 75,00
Bourgogne H. C. Beaune V. V. J. Chartron - 2021	€ 80,00
Bourgogne Blanc Humbert Freres - 2019	€ 80,00
Jura Domaine Joly "Les Varrons" - 2020	€ 50,00
Anjou Effusion Patrick Baudouin - 2021	€ 55,00
Chablis Clotilde Davenne V.Vigne - 2021	€ 60,00
Domaine Laffay Petit Chablis - 2022	€ 70,00
Domaine Gauby VV. Blanc - 2018	€ 90,00
Anjou Les Gats Patrick Baudouin - 2015	€ 95,00
Meursault "Les Clous" Bouchard - 2020	€ 120,00
Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Vergers '20 Fontaine Gagnard	€ 120,00
Chassagne-Montrachet 1er Cru la Maltroie '18 '19 '20 '21 Fontaine Gagnard	€ 165,00
Puligny-Montrachet E. Sauzet - 2021	€ 190,00
Meursault-Charmes Comtes Lafon - 2019	€ 350,00
Corton Charlemagne Grand Cru Bouchard - 2018	€ 450,00
Chevalier-Montrachet Grand Cru Bouchard - 2018	€ 780,00

GERMANIA

Mosel Riesling Ries Trocken Schäfer Fröhlich - 2018	€ 75,00
Mosel Riesling Auslese "Wehlener Sonnenuhr" J.J. Prüm - 2019	€ 145,00

Vini Rossi

LOMBARDIA

Curtefranca Barone Pizzini - 2021	€ 20,00
Botticino Colle S. Pietro - 2019	€ 22,00
Riviera del Garda Gropello Le Sincette - 2021	€ 25,00
Capriano del Colle "Riserva degli Angeli" Lazzari - 2020	€ 35,00
Benaco "Notte a San Martino" Olivini - 2019	€ 35,00
Rosso di Valtellina Marco Ferrari - 2020	€ 35,00
San Carlo Sebino Barone Pizzini - 2018	€ 45,00

TRENTINO

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

ALTO ADIGE

Alto Adige Lagrein Obermoser - 2022	€ 25,00
Alto Adige Pinot Roberto Nero Ferrari - 2020	€ 45,00
Castel Juval Pinot nero - 2021	€ 45,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Nestri Rosso Meroi - 2021	€ 30,00
Collio Borgo del Tiglio - 2016	€ 45,00
C.O.F. Merlot Le due Terre - 2021	€ 50,00
C.O.F. "Sacrisassi" Le due Terre - 2019	€ 60,00
Venezia Giulia Schioppettino Le Due Terre - 2019	€ 80,00
C.O.F. Rosso Miani - 2019	€ 95,00
C.O.F. Merlot Miani "Buri" - 2020	€ 160,00

Vini Rossi**MARCHE**

Marche Dezio Tenuta Dezi - 2020 € 25,00

Marche "Regina del Bosco" Tenuta Dezi - 2018 € 35,00

Marche "Solo" Tenuta Dezi - 2019 € 35,00

ABRUZZO

Montepulciano Valle Reale - 2022 € 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

Morelino di Scasano Montecivoli - 2021 €25,00

Rosso di Montalcino Sesti - 2022 € 40,00

Rosso di Montalcino Gorelli - 2020 € 55,00

Rosso di Montalcino La Cerbaiola - 2021 € 70,00

Rosso di Montalcino Poggio di Sotto - 2020 € 85,00

Bolgheri "Il Bruciato" Antinori - 2022 € 35,00

Bolgheri Sassicaia Tenuta San Guido- 2020 € 260,00

Chianti Classico Rolio Ricasoli - 2022 € 35,00

Chianti Classico Castello di Larole "Le Stinche" - 2017 € 35,00

Chianti Classico Ris. Monte Bernardi "Saetta" - 2020 € 45,00

Chianti Classico Castell' in Villa - 2019 € 50,00

Toscana "Pian del Ciampolo" Monteverdine - 2022 € 40,00

ToscanaRosso "Le Cupole" Trinoro - 2020 € 45,00

Vini Rossi

TOSCANA

Toscana Cabernet Franc "Mordese" Vallepiciola - 2018	€ 50,00
Toscana Pinot Nero "Cuna" Az. Cuna - 2020	€ 50,00
Toscana Syrah Stefano Amerighi - 2021	€ 60,00
Toscana "La Quinta" Podere Giodo - 2021	€ 60,00
Toscana "Montevertine" Montevertine - 2020	€ 75,00
Toscana "Percarlo" San Giusto a Rentennano - 2018	€ 80,00
Toscana "Anfiteatro" Montefili - 2013	€ 80,00
Brunello di Montalcino Cappana - 2018	€ 70,00
Brunello di Montalcino Poggio di Sotto - 2018	€ 220,00
Brunello di Montalcino Lisini - 2019	€ 80,00
Brunello di Montalcino Lisini - 2012	€ 100,00
San Giusto a Rentennano la Ricolma - 2019	€ 160,00

CAMPANIA

Costa D'Amalfi Cardamone reale - 2018	€ 45,00
Taurasi Riserva Radici Mastroberardino - 2017	€ 70,00
Taurasi Perillo - 2012	€ 75,00

SICILIA

Terre Siciliane Versante Nord - 2021	€ 40,00
Etna Rosso Fede Graziani - 2021	€ 45,00
Etna "Guardiola" Tenuta delle Terre Nere - 2019	€ 85,00

PIEMONTE

Barbera d'Alba Cascina Fontana - 2020	€ 45,00
Dogliani Francesco Versio - 2022	€ 22,00
Langhe Nebbiolo Prunotto "Occhetti" - 2022	€ 25,00

Vini Rossi

PIEMONTE

Langhe Nebbiolo Giuseppe Cortese - 2022	€ 35,00
Langhe Nebbiolo Francesco Verzio - 2022	€ 40,00
Barbera d'Alba Superiore Marengo - 2020	€ 35,00
Nebbiolo d'Alba Poderi Colla "Drago" - 2022	€ 35,00
Nebbiolo d'Alba Albino Rocca - 2022	€ 35,00
Nebbiolo d'Alba Bruno Giacosa - 2022	€ 50,00
Nebbiolo d'Alba Cereto Bernardina - 2022	€ 50,00
Nebbiolo d'Alba Valmaggione Bruno Giacosa - 2022	€ 75,00
Barolo Giovanni Rosso - 2019	€ 50,00
Barolo Cascina Fontana - 2018	€ 90,00
Barolo Parafada Palladino - 2019	€ 90,00
Barolo "Bussia Dardi Le Rose" Poderi Colla - 2019	€ 90,00
Barolo Cavallotto "Bricco Boschi" - 2020	€ 125,00
Barolo Rocche di Castiglione Ceretto - 2018	€ 150,00
Barolo "Fossati" Cesare Bussolo - 2015	€ 160,00
Barolo Monprivato Giuseppe Mascarello - 2017	€ 260,00
Barolo Vigna Rionda Riserva Massolino - 2016	€ 350,00
Barolo Vigna Rionda Ester Canale - 2017	€ 420,00
Barbaresco D.o.c.g. Giuseppe Cortese - 2021	€ 55,00
Barbaresco Bric Turot Prunotto - 2021	€ 60,00
Barbaresco "Roncaglie" Poderi Colla - 2020	€ 72,00
Barbaresco "Rabajà" Giuseppe Cortese - 2020	€ 90,00
Gattinara Nervi Conterno - 2020	€ 75,00
Gattinara "Vigna Molsino" Nervi Conterno - 2019	€ 160,00
Gattinara "Vigna Valferana" Nervi Conterno - 2019	€ 160,00

Vini Rossi**VENETO**

Valpolicella Classico Antolini - 2022	€ 25,00
Valpolicella Ripasso Antolini - 2021	€ 30,00
Valpolicella Superiore Cà la Bionda - 2020	€ 40,00
Valpolicella Classico Superiore Quintarelli - 2015	€ 120,00
Amarone della Valpolicella "Cà Coato" Antolini - 2019	€ 80,00
Amarone Valpolicella Classico ris. Le Ragose - 2012	€ 85,00
Amarone della Valpolicella "Ravazzòl" Ca' La Bionda - 2018	€ 110,00
Amarone della Valpolicella Riserva "Hatteso" Garbole - 2012	€ 150,00
Amarone della Valpolicella classico Quintarelli - 2015	€ 430,00
Veneto "Heletto" Garbole	€ 90,00
Rosso del Bepi Quintarelli - 2014	€ 210,00

SARDEGNA

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

FRANCIA*Borgogna*

Bourgogne H. C. Beaune Latour - 2022	€ 60,00
Bourgogne Domaine Raillard - 2022	€ 60,00
Bourgogne Roncevie Dom. Arlaud - 2021	€ 70,00
Bourgogne Dom. Audoin - 2021	€ 75,00
Bourgogne H.C. Beaume Domaine Billard	€ 75,00
Marsannay Sylvain PATAILLE - 2022	€ 90,00
Marsannay Joseph Roty - 2020	€ 120,00
Gevrey-Chambertin Dom. Arlaud - 2021	€ 150,00

Vini Rossi

FRANCIA

Borgogna

Gevrey-Chambertin v.v. Roche de Bellene - 2016	€ 160,00
Gevrey-Chambertin 1 Cru Lavaux St Jacques Geoffroy - 2018	€ 320,00
Vosne-Romanèe v.v. Roche de Bellene - 2020	€ 200,00
Chambolle Musigny 1 Cru Les 6 Climats Felettig - 2021	€ 300,00

Champagne

Baron Dauvergne Bouzy Rouge - 2018	€ 90,00
Coteaux Champenoise "Cuvée des Grands Comtes v.v."	
Egly - Ouriet - 2019	€ 280,00

Valle del Rodano

Domaine Lefebvre Trilogie - 2021	€ 50,00
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 - 2012	€ 65,00
---	---------

SLOVENIA

Contea Merlot Goriska Brda - 2012	€ 100,00
-----------------------------------	----------

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.
- 