



nuovonando



GLI ANTIPASTI

- Tagliere di salumi e formaggi con giardiniera - 7 € 15,00
- Tartare di frisona morenica - 1/3 € 17,00
- Cipolla rossa caramellata, crema di pecorino
e crumble al bacon 1/6/7/10/11/12 € 15,00
- Carne salada con insalata di patate alla tirolese - 10/11 € 15,00
- Lumache porchettate su crema di patate affumicate 7/9 €15,50
- Trota salmonata marinata, maionese al wasabi
e pan brioche al the matcha e arancia 1/3/4/5/7/8/10/11/12/14* €15,50
- Burrata pugliese con pappa al pomodoro- 1/7/8/11 € 14,50

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

** Prodotto abbattuto secondo norme vigenti

I PRIMI PIATTI

Le paste

- Tagliatelle fatte in casa al battuto di faraona e porcini 1/3/7/9/12** € 15,50

I risotti

- Risotto al Teroldego e la sua riduzione - 7/9/12 € 13,00
- Risotto alle erbe, sarde affumicate
e limone candito - 3/4/5/6/7/8/9/10/11/12 € 15,50

Gli gnocchi

- Strangolapreti al burro e salvia - 1/3/7** € 13,00
- Canederli di pane nero alle verze e casera D.O.P. - 1/3/5/6/7/8/9/11** € 13,00

Le paste ripiene

- Casoncelli alla bresciana - 1/3/7/9** € 13,00
- Cappellacci ripieni di friarielli di campo,
saltati ai mugnoli selvatici e pecorino 1/3/7/9** € 14,50

Le zuppe

- Zuppa del giorno - 1/9** € 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 € 24,00
- 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 - 7/10/12 € 24,00
- Costoletta di vitello alla milanese - 1/3/7 € 24,00

I pesci

- Trancio di Carbonaro dell'Alaska, verdure al profumo di brace
e crema bianca al caviale di aringa - 2/4/7/9/14* € 25,00

* 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
- Crostatina di frolla ai fichi di stagione
con crema pasticcera 1/3/6/7/8 € 6,50
- Nuvola di meringa soffiata , farcita ai lamponi e Namelaka - 3/4/7 € 6,50
- La Coppa del Nonno Nando al caffè - 7/8 € 6,50
- Panna Cotta alla fava Tonka, crema al limone e terra al cacao - 1/5/7/8 € 6,50

VINI DA DESSERT

Moscato Terre Siciliane Firriato		€ 35,00
Moscato d'Asti "Lumine" Ca D' Gal - 2024		€ 35,00
Dolce Passato Tenuta del Priore	(0,375)	€ 35,00
Colli Orientali del Friuli Picolit Marco Sara - 2022	(0,50)	€ 65,00
Sauternes Chateau Suduiraut - 2010		€ 190,00
Vin Santo "Occhio di Penice" Avignonesi - 2005	(0,375)	€ 295,00

* 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
Enrico Gatti Brut Nature "La Casella" - 2015	€ 60,00
Barone Pizzini Animante Brut sa	€ 35,00
Barone Pizzini Rose Extra Brut - 2021	€ 45,00
Barone Pizzini Brut Satèn - 2019	€ 45,00
Barone Pizzini Nature - 2020	€ 45,00
Barone Pizzini "Bagnadore" ris. Nature - 2016	€ 70,00
Monterossa "Sanseve" Satèn Brut	€ 40,00
Monterossa "Flamingo" Rose Brut	€ 45,00
Cavalleri Brut Blanc de Blancs sa	€ 40,00
Cavalleri Pas Dosé - 2019	€ 50,00
Cavalleri Seradina Millesimato - 2021	€ 50,00
Padron & C° Extra Brut 011	€ 55,00
Padron & Co Rose Brut 001	€ 80,00
Ca' del Bosco Cuvee Prestige	€ 55,00
Ca del Bosco Extra Brut 2019	€ 80,00
Uberti Extra Brut Pagulle 2017	€ 80,00
Uberti Extra Brut Supei 2018	€ 80,00

ALTA LANGA

Conterno Jefferson Dosaggio Zero - 2019	€ 85,00
---	---------

Spumanti e Franciacorta

TRENTINO

Winkler "Lamm N°12" Extra Brut	€ 45,00
Ferrari Perle Bianco Riserva Trento DOC - 2016	€ 70,00

Champagne

FRANCIA

Laherte Ultradition Extra Brut	€ 90,00
Laherte Freres " Les Beaudiers" Rose Saignee	€ 170,00
Hure Freres "Invitation"	€ 90,00
Guiborat "Prisme" 2018 Blanc de Blanc	€ 140,00
R.Pouillon "Solera" Extra Brut	€ 160,00
Nowack Sans Anne Extra Brut	€ 90,00
Doyard "vendemie" B. blanc Brut	€ 100,00
Jacquesson Cuvée 747	€ 120,00
Billecart-Salmon brut Rosè s.a.	€ 140,00
Hure Freres 4 Elements Pinot Noir - 2018	€ 200,00
Hure Freres 4 Elements Chardonnay- 2018	€ 200,00
Henriot "Cuvee Hemera" Brut Grand Cru - 2008	€ 300,00
Bollinger P.N. AYC 18 brut	€ 160,00
A. Filaine "S.P" Brut	€ 185,00
A. Filaine "D.M.Y." Brut	€ 240,00
Krug 172eme edition brut s.a.	€ 320,00
Edouard Duval Brut D'Eulalie	€ 70,00
Delamotte Brut	€ 75,00
J.M. Seleque "Solesence" Extra Brut	€ 80,00
Vincent Cuillier " Chemin de Rois" Brut Nature	€ 90,00
Marion Perseval Blanc De Noirs	€ 90,00
Marguet Shaman 22 Grand Cru	€ 120,00
Marguet Shaman Rose Grand Cru - 2020	€ 130,00
Wirth Michel "Les Rigoblines" Extra Brut	€ 140,00

nuovonando

Champagne

FRANCIA

Maison Du XXI Siecle "Boreal" Clandestin Brut Nature	€ 140,00
Maison Du XXI Siecle "Le Revers" Clandestin Brut Nature	€ 180,00
Marguet "Ambonnay" Grand Cru - 2018	€ 220,00
Guenin Blanc d Blanc - 2017	€ 140,00

Vini Bianchi

LOMBARDIA

Olivini Lugana - 2022	€ 20,00
Chiaretto Montecicogna - 2024	€ 25,00
Muratori "Setticlavio" - 2023	€ 40,00

LIGURIA

Vermentino I.G.T. Santa Caterina - 2024	€ 30,00
---	---------

TOSCANA

ColleMassari "Melacce" Vermentino - 2024	€ 25,00
--	---------

TRENTINO

Vallagarina Anisos Eugenio Rosi - 2018	€ 40,00
--	---------

ALTO ADIGE

Valle Isarco Riesling Kaiton Kuenhof - 2023	€ 35,00
Valle Venosta Muller Thurgau Castel Juval - 2022	€ 30,00
Valle Venosta Riesling "Windbichel" Castel Juval - 2022	€ 45,00
Gump Hof Pinot Bianco "Mediaevium" Markus Prackwieser - 2023	€ 30,00
Sauvignon Vogler Peter Dipoli - 2022	€ 35,00
Mitterberg Gewürztraminer Pacherhof - 2023	€ 35,00
Fluch&Segen Chardonnay Martin Schgraffer - 2022	€ 40,00

Vini Bianchi

FRIULI VENEZIA GIULIA

Collio Friuli Orientali Sauvignon Meroi - 2023	€ 40,00
Collio Friuli Orientali Chardonnay Meroi- 2023	€ 45,00
Collio Friuli Orientali Nestri Meroi - 2023	€ 30,00

UMBRIA

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

MARCHE

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

CAMPANIA

Fiano di Avellino Vigna della Congregazione Villa Diamante ris.- 2020	€ 55,00
---	---------

SICILIA

Passobianco I.G.T. Vini Franchetti - 2022	€ 35,00
---	---------

FRANCIA

Domaine Gauby "Calcinaires" - 2022	€ 70,00
Bourgogne Aligote "Du Jardin" Thiriet - 2022	€ 90,00
Bourgogne " Les Dressoles" D. Changarnier - 2022	€ 60,00
Bourgogne Cote D'Or Bouzereau - 2021	€ 70,00
Bourgogne Cote D'Or D. Cholet - 2022	€ 60,00

Vini Bianchi

FRANCIA

Jura Domaine Joly "Les Varrons" - 2020	€ 50,00
Anjou Effusion Patrick Baudouin - 2021	€ 55,00
Domaine Laffay Petit Chablis - 2022	€ 55,00
Bourgogne H. C. Beaune "Les Justice" Domaine Billard - 2023	€ 70,00
Bougogne Cote D'or "Cuvee des Forgets" P. Javillier - 2022	€ 80,00
Chorey Les Beaune Maillard - 2022	€ 65,00
Saint Veran "En Creches" Paquet - 2021	€ 70,00
Saint Veran " Champ Rond" Thibert - 2019	€ 70,00
Pouilly-Vinzelles "Les Longeays" Thibert - 2018	€ 80,00
Meursault "Cuveé Tete de Murger" P.Javillier - 2021	€ 160,00
Meursault "Les Clous" Bouchard - 2020	€ 120,00
Meursault v.v. Buisson Charles - 2022	€ 180,00
Meursault-Charmes Comtes Lafon - 2019	€ 350,00
Chassagne-Montrachet 1er Cru la Maltroie '20 '21 Fontaine Gagnard	€ 165,00
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
ClemensBusch "MarieBurg" Falkelay Riesling - 2021	€ 95,00

Vini Rossi

LOMBARDIA

Curtefranca Barone Pizzini - 2022	€ 20,00
Botticino Colle S. Pietro - 2021	€ 25,00
Riviera del Garda Gropello Le Sincette - 2022	€ 25,00
Capriano del Colle "Riserva degli Angeli" Lazzari - 2021	€ 35,00

Vini Rossi**LOMBARDIA**

Benaco "Notte a San Martino" Olivini - 2020	€ 35,00
Rosso di Valtellina Marco Ferrari - 2023	€ 35,00
San Carlo Sebino Barone Pizzini - 2020	€ 45,00
Campiani Ca del Vent - 2020	€ 45,00
Duemiladiciassette Cabernet Sauvignon Ca del Vent - 2017	€ 50,00
Muratori Sebino "Mantorosso" - 2022	€ 55,00

TRENTINO

Teroldego Indulgente Redondel - 2020	€ 30,00
--------------------------------------	---------

ALTO ADIGE

Alto Adige Lagrein Obermoser - 2023	€ 25,00
Alto Adige Pinot Nero IGT Robert Ferrari - 2021	€ 45,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Nestri Rosso Meroi - 2022	€ 30,00
Collio Borgo del Tiglio - 2016	€ 45,00
Venezia Giulia Schioppettino Le Due Terre - 2020	€ 80,00
C.O.F. Merlot Le due Terre - 2021	€ 50,00
C.O.F. "Sacrisassi" Le due Terre - 2020	€ 60,00
C.O.F. Rosso Miani - 2019	€ 95,00

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 - 2024	€ 30,00
----------------------------------	---------

Vini Rossi

Vini Rossi**ABRUZZO**

Montepulciano Sant'Eusanio - 2021 € 40,00

UMBRIA

Umbria "Il Rosso" Decugnano dei Barbi - 2020 € 30,00

TOSCANA

Bolgheri Le Macchiole - 2022 € 35,00

Bolgheri Sassicaia Tenuta San Guido- 2021 € 260,00

Rosso di Montalcino Lazzeretti - 2022 € 35,00

Rosso di Montalcino Le Ragnaie - 2021 € 45,00

Rosso di Montalcino "Ciampoleto" San Giorgio - 2022 € 35,00

Rosso di Montalcino Gorelli - 2022 € 55,00

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

Rosso di Montalcino La Cerbaiola - 2021 € 70,00

Chianti Classico Val Delle Corti - 2022 € 35,00

Chianti Classico Fattoria San Giusto A Rentennano - 2022 € 35,00

Chianti Classico "Ris. Baroncole" S.Giusto a Rentennano - 2021 € 50,00

Toscana Rosso "Le Cupole" Trinoro - 2022 € 45,00

Toscana Cabernet Franc "Mordese" Vallepicciola - 2021 € 50,00

Toscana Pinot Nero "Cuna" Az. Cuna - 2019 € 50,00

Toscana "La Quinta" Podere Giodo - 2021 € 60,00

Toscana "Pian Del Ciampolo" Monteverdine - 2023 € 50,00

Toscana "Monteverdine" Monteverdine - 2022 € 80,00

Toscana "Percarlo" San Giusto a Rentennano - 2019 € 80,00

Toscana "Anfiteatro" Montefili - 2013 € 80,00

Brunello Montalcino Mastrojanni - 2018 € 60,00

Brunello di Montalcino Lisini - 2018 € 70,00

Brunello di Montalcino Lisini - 2012 € 100,00

Brunello di Montalcino "Passo Lume Spento" Ragnaie - 2019 € 200,00

Vini Rossi

TOSCANA

Brunello di Montalcino Poggio di Sotto - 2018	€ 220,00
Syrah Cortona S. Amerighi - 2022	€ 60,00
San Giusto a Rentennano la Ricolma - 2019	€ 160,00

CAMPANIA

Taurasi Perillo - 2012	€ 75,00
------------------------	---------

SICILIA

Passorosso I.G.T. Vini Franchetti - 2023	€ 35,00
--	---------

PIEMONTE

Barbera d'Alba Albino Rocca - 2023	€ 30,00
Barbera D'Alba Francesco Verzio - 2023	€ 30,00
Barbera d'Alba Cascina Fontana - 2022	€ 45,00
Barbera d'Alba Giuseppe Rinaldi - 2023	€ 60,00
Barbera d'Alba Vigna Francia G. Conterno - 2022	€ 90,00
Dolcetto d'Alba Cascina Fontana - 2023	€ 30,00
Dolcetto D'Alba "Jolle" Rizzi - 2023	€ 30,00
Langhe Nebbiolo "Monsu" Negri Giuseppe - 2023	€ 35,00
Langhe Rosso Luca Roagna - 2019	€ 120,00
Barolo "Angela" Mauro Marengo - 2020	€ 60,00
Barolo Brovia - 2020	€ 90,00
Barolo Luigi Oddero - 2020	€ 60,00
Barolo Brovia - 2019	€ 80,00
Barolo "Bussia Dardi Le Rose" Poderi Colla - 2019	€ 90,00
Barolo Cavallotto "Bricco Boschi" - 2020	€ 125,00
Barolo Riserva S. Bernardo Palladino - 2016	€ 135,00
Barolo "Brea" Vigna Ca'Mia Brovia - 2020	€ 140,00

Vini Rossi**PIEMONTE**

Barolo "Villero" G. Fenocchio - 2020	€145,00
Barolo "Castellero" G. Fenocchio - 2020	€110,00
Barolo Rocche di Castiglione Ceretto - 2018	€ 150,00
Barolo "90 Di" Bussia G. Fenocchio Riserva - 2018	€ 190,00
Barolo Monprivato Giuseppe Mascarello - 2020	€ 260,00
Barolo Vigna Rionda Riserva Massolino - 2016	€ 350,00
Barbaresco "Matthias" Ca Viola - 2020	€ 60,00
Barbaresco Produttori di Barbaresco - 2020	€ 60,00
Barbaresco "Rabajà" Giuseppe Cortese - 2020	€ 90,00
Barbaresco A. Rocca "Ronchi" - 2021	€ 90,00
Barbaresco Nada Fiorenzo- 2020	€90,00
Nebbiolo d'Alba Valmaggione Bruno Giacosa - 2023	€ 75,00
Gattinara "Vigna Molsino" Nervi Conterno - 2020	€ 160,00
Gattinara "Vigna Valferana" Nervi Conterno - 2020	€ 160,00

VENETO

Valpolicella D.O.C Montecurto Mosconi - 2023	€ 25,00
Valpolicella Ripasso Classico San Rocco - 2020	€ 30,00
Amarone della Valpolicella Classico Ca la Bionda - 2018	€ 80,00
Amarone della Valpolicella "Ravazzòl" Ca' La Bionda - 2018	€ 110,00
Amarone della Valpolicella Riserva "Hatteso" Garbole - 2012	€ 150,00
Rosso del Bepi Quintarelli - 2014	€ 210,00

FRANCIA***Borgogna***

Bougogna "Roncevie" D. Arlaud - 2023	€ 75,00
Bourgogne Domaine Millot - 2023	€60,00
Chambolle Musigny Morgan Truchetet - 2022	€ 180,00

Vini Rossi

FRANCIA

Bourgogne Hautes Cotes Des Beaunes Billard - 2023	€ 60,00
Monthelie 1er Cru "Les Clous" D. Changarnier - 2020	€ 100,00
Bourgogne Cote D'Or Amiot Servelle - 2023	€70,00
Chambolle Musigny Domaine Amiot Servelle - 2022	€ 160,00
Bourgogne Gevrey-Chambertain "Champerrier" Domaine Magnien - 2021	€ 185,00
Nt. St. Georges "Les Saints Georges" 1er Cru Domaine Chevillon - 2022	€ 250,00
<i>Borgogna</i> Marsannay Joseph Roty - 2021	€ 120,00
Volnay 1er Cru" Carelle Sous La Chapelle" Paul Pernot - 2023	€ 140,00
Chambolle Muisgny 1er Cru 'Les Fuées' Ghislaine Barthod - 2021	€ 350,00
Chambolle Musigny 1 er Cru Pommard 1er Cru "Les Bertins" M. Truchetet - 2021	€185,00
"Les Combes D'Orveaux" B. Clavelier - 2020	€ 600,00
Gevrey-Chambertin "En Champs" Domaine Quivy - 2022	€ 170,00
Gevrey Chambertain 1er Cru "Petit Chapelle" Domaine Grillot - 2021	€ 220,00
Gevrey-Chambertain 1 Cru Lavaux St. Jacques Geoffroy - 2018	€ 320,00
Gevrey-Chambertin "Les Seuvrères" Groffier - 2021	€ 400,00
Nuits St Georges Rouget - 2021	€ 280,00
Echezeaux Rouget Grand Cru - 2021	€ 900,00
Clos De La Roche D. Dujac Grand Cru - 2019	€ 950,00
Vosne-Romanée 1er Cru "Les Chaumes" Nicole Lamarche - 2022	€ 320,00
Vosne Romanee " Les Hautes Des Maizieres" Bruno Clavelier - 2022	€ 220 ,00
Vosne Romanee 1 er Cru "Cros Parantoux" Rouget - 2019	€ 2400,00

Champagne

Baron Dauvergne Bouzy Rouge - 2018	€ 90,00
Coteaux Champenoise "Cuvée des Grands Comtes v.v." Egly - Ouriet -2022	€ 400,00

nuovonando

Vini Rossi

FRANCIA

Valle del Rodano

Mickaël Bourg "Le Demarrante" €45,00

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

Crozes Hermitages Dard&Ribo - 2022 € 90,00

Loira

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

Jura

Poulsard v.v. D. Guillot - 2022 € 45,00

Trousseau v.v. D. Guillot - 2022 € 50,00

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.
- 