NALIN
TRADIZIONE E CUCINA

Antipasti Terra

Tagliere Rustico *(1-10-12)*
crudo veneto, soppressa, formaggio, focaccia al rosmarino e cipolla rossa *€ 15*
(consigliato per 2 persone)

Porcini Dorati *(1-3-7-10)*
con pancetta di Montagnana *€ 15*

Flan di Zucca Mantovana *(1-3-7-10)*
con vellutata di formaggio e mandorle tostate *€ 11*

Tartare di B.A.S.A.N.I.N.A.A *(1-10)*
con crostini di pane (100gr.) *€ 12*

Mortadella di Bologna con Pistacchi *(8)*
Cotta alla brace *(consigliata per 2 persone)* *€ 12*

Pancetta Fresca *(10)*
cotta alla brace con polenta *€ 8*

Antipasti Mare

Insalatina di Piovra *(4-9)*
condita con datterino olive taggiasche e capperi *€ 16*

Trilogia di Baccalà Mantecato *(1–4-7-10)*
tartufo pecorino, pomodori secchi e crostoni di pane *€ 15*

Vi preghiamo di avvisare il personale in caso di intolleranze o allergie.
**La cucina si avvale della congelazione preventiva tramite l'abbattimento*

Primi Terra

Risotto (7-9-12)
con funghi di bosco e ricotta affumicata
(riso Carnaroli "Ferron" min. 2 porz.) *€ 15*

Gnocchi di Patate (1-3-10)
con crema di porcini e tartufo *€ 13*

Bigoli (1-3-9-10-12)
con ragù di Anatra al profumo di rosmarino *€ 13*

Zuppa di Verdura con Trippa (9)
(piatto premiato 4° e 6° concorso enogastronomico) *€ 12*

Tortelloni (1-3-7-9-10)
ripieni con zucca violina burro e amaretti *€ 14*

Primi Mare

Spaghettone Pastificio Zaccagni (1-4-10-14)
Vongole Veraci *€ 20*

Bigoli in Salsa (1-3-4-10)
di sarde siciliane "Scalia di Sciacca" *€ 15*

Vi preghiamo di avvisare il personale in caso di intolleranze o allergie.
**La cucina si avvale della congelazione preventiva tramite l'abbattimento*
pasta fresca fatta in casa

NALIN
TRADIZIONE E CUCINA

Secondi Terra

Petto di Faraona *(1-7-9-10-12)*
cotto a bassa temperatura,
farcito con funghi, formaggio asiago e patate al forno *€ 20*

Tartare di B.A.S.A.N.I.N.A.A *(1–10-12)*
con crostini di pane (200 gr.) *€ 20*

Coniglio Nostrano al Forno *(9-12)*
con patate al forno *€ 15*

Trippa alla Parmigiana *(1-10)*
con crostone di pane tostato "piatto della tradizione" *€ 14*

Secondi Mare

Baccalà alla Vicentina *(1-4-7-10)*
con polenta grigliata "piatto della tradizione" *€ 20*

Filetto di Branzino alla Mediterranea *(4-7-12)*
pomodorini capperi olive patate *€ 20*

Contorni di Stagione *€ 5 / 9*

Vi preghiamo di avvisare il personale in caso di intolleranze o allergie.
**La cucina si avvale della congelazione preventiva tramite l'abbattimento*

La Griglia

Le nostre lombate

Razza Limousine Veneta Km 0 “Gold B.A.S.A.N.I.N.A.A.” Dry age 30 gg
Fiorentine di Scottona € 7 / hg
Costate di Scottona € 6 / hg

Razza Red Krowa Polonia Settentrionale Dry age 30 gg.
Fiorentine di Scottona € 7,5 / hg
Costate di Scottona € 6,5 / hg

Special della settimana
Fiorentine da € 7 a € 9,5 / hg
Costate da € 6 a € 8,5 / hg

I nostri tagli

Costolette di Agnello “Grass Fed” (7)
con patate al forno € 25

Filetto di Bovino Adulto selezione “Red B.A.S.A.N.I.N.A.A.” € 25

Tagliata di Sorana selezione “Gold B.A.S.A.N.I.N.A.A.”
con olio siciliano e rosmarino € 17

½ Polletto Ruspante (7)
con patate al forno € 14

Vi preghiamo di avvisare il personale in caso di intolleranze o allergie.
*La cucina si avvale della congelazione preventiva tramite l’abbattimento.

NALIN
TRADIZIONE E CUCINA

Insalatone

Valtellina
lattuga, rucola, carote, pomodorini, petto di pollo, mele € 14

Menu Baby

Pasta Corta (1-3-10)
al pomodoro o ragù (9) € 7

Gnocchi di Patate (1-3-7-10)
al pomodoro o ragù (9) € 7

Cotoletta di Pollo (1-3-7)
con patate fritte (1) € 12

Hamburger (1-3-10)
con patate fritte (1) € 12

Patate fritte (1) € 5

Vi preghiamo di avvisare il personale in caso di intolleranze o allergie.
*La cucina si avvale della congelazione preventiva tramite l'abbattimento.

NALIN
TRADIZIONE E CUCINA

Allergeni

1.
Cereali contenenti glutine

2.
Crostacei e prodotti a base di crostacei

3.
Uova e prodotti a base di uova

4.
Pesce e prodotti a base di pesce

5.
Arachidi e prodotti a base di arachidi

6.
Soia e prodotti a base di soia

7.

Latte e prodotti a base di latte

8.
Frutta a guscio

9.
Sedano e prodotti a base di sedano

10.
Senape e prodotti a base di senape

11.
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12.

Anidride solforosa e solfiti

13.
Lupini e prodotti a base di lupini

14.
Molluschi e prodotti a base di molluschi

* IMPORTANTE *

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze

sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.