

VEN19.7.24

à table avec la mafia... la cuisine italienne au cinéma



nina paolina
il ristorante della pasta

1 rue Marceau
44600 Saint-Nazaire
du lundi au samedi
de 12h à 13h30,
et le vendredi soir
de 19h à 20h30.
Tel 02 53 19 47 65
www.nina-paolina.fr



antipasto freddo

**bruschetta à la crème d'aubergines,
pâté de foies de volaille,**

crostini de jambon cru et confit de figues

un « casse-croûte » dans le jardin à Long Island
entre Don Corleone et son fils Michael (*Le Parrain I*)

pastacalda

**« salade d'oreilles » à la Zasa, ou les orechiette
aux oignons rouges, coriandre fraîche et balsamique**

Une version « civilisée » d'une scène du film *Le Parrain III*,
où Al Pacino arrache une oreille à Joey Zasa...

secondocaldo

**les boulettes siciliennes à la sauce « clemenza »,
et les poivrons sautés aux oignons**

la recette de Clemenza, pour Mickaël Corleone
(*Le parrain I*), accompagnée du plat préféré de Paulie
(*Les Affranchis*)

dolcisfizioli

**les cannoli « mortels » au citron et pistaches,
et la cassata à la sicilienne**

Connie Corleone empoisonne Don Altobello avec ses
cannoli. Et Michael Corleone en Sicile (*Le Parrain III*)

31.90€ / pers. hors boissons

vino bianco vesuvio di napoli DOP falanghina 2023
verre 12cl 4.90€ / bouteille 75cl 19.90€

vino rosso calabria aglianico IGT petra ceci 2022
verre 12cl 4.90€ / bouteille 75cl 19.90€

prochainesoirée

VEN20.9.24

La cuisine dans la Rome Antique