

VEN19.7.24

**nina  
paolina**  
*il ristorante della pasta*

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

*antipastofreddo*

**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* )

*dolcisfiziosi*

**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



**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](http://www.nina-paolina.fr)

