

**Table
d'Hôtes**

**Epicerie
Gourmande**

**Cuisine
Italienne**

**Produits
d'Italie**



**nina
paolina**
il ristorante della pasta

ANTIPASTI & PRIMI PIATTI

hors-d'œuvre & entrées



INVOLTINI, PEPERONI & VERDURA – 7.90 €

Roulés de speck fumé et poivrons farcis au fromage, légumes marinés à l'huile.

BRUSCHETTA & PANE CARASAU – 7.90 €

Caviar de légumes (au choix), sur quelques tranches de Pane Carasau de Sardaigne. Idéal à l'apéritif, et à partager en duo...

PIADINA ITALIANA – 8.90 €

Galette roulée et toastée, garnie de pesto de tomates séchées, salade, fromage et charcuterie italiens.

Idéal à l'apéritif, et à partager en duo...

(Supplément salade verte 2.00€)

LA SCELTA DEL SALUMIERE – 9.90 €

La sélection du charcutier

Chiffonnade de charcuteries italiennes. Variations possibles, selon arrivage...

GRAN'PASTA « PINZIMONIO » – 12.90 €

Salade de pâtes et de légumes

Pâtes italiennes, légumes frais, confits, grillés, et en pickles « maison », mozzarella fraîche, huile d'olive, et jus de citron.

Une assiette fraîche, en guise de plat...

(variations selon le marché...)



VINI D'ITALIA & BOLLICINE

Les vins d'Italie & les bulles

VINS PETILLANTS vini spumanti * **75cl**
Prosecco Extra Dry **Vénétie** 16.90€
Lambrusco Rosso **Emilie-Romagne** 12.90€

VINS BLANCS vini bianchi *
Pinot Grigio **Vénétie** 12.90€
Pecorino Terre di Chieti **Abruzzes** 16.90€
Verdicchio dei Castelli **Marches** 16.90€

VINS ROSES vini rosati *
Bardolino Chiaretto **Vénétie** 12.90€

VINS ROUGES vini rossi *
Bardolino Classico **Vénétie** 12.90€
Chianti Classico **Toscane** 15.90€
Nero d'Avola Bio **Sicilia** 15.90€
Primitivo di Puglia Bio **Pouilles** 15.90€
Veneto Rosso **Vénétie** 16.90€
Salice Salentino **Pouilles** 16.90€

VINS AU VERRE 12cl *
Prosecco (5.90€) Bardolino rouge (3.90€), Bardolino chiaretto rosé (3.90€), Pinot Grigio blanc (3.90€), Verdicchio blanc (4.90€) et Veneto Rosso rouge (4.90€).

Si vous ne terminez pas votre bouteille, nous vous offrons un sac pour l'emporter...

PASTA & PIATTI CALDI

pâtes & plats chauds



UNA PASTA FRESCA ITALIANA – 12.40 €

Pâtes fraîches italiennes, « al dente », généreuses, accompagnées de nos sauces traditionnelles.

A choisir : **les tagliolini** (pâtes longues) ou **les gnocchi de pomme de terre**.

ALLA BOLOGNESE sauce tomate mijotée, carottes et céleri, porc et bœuf.

ALLA CARBONARA** « la vera ricetta » guanciale, œuf et Pecorino Romano.

AL GORGONZOLA crème au Gorgonzola.

ALLA GENOVESE sauce au basilic, ail, pignons de pin, Parmesan et huile d'olive.

ALLA TARTUFATA sauce aux champignons, olives noires, Parmesan, et huile de truffe.

AL LIMONE** ail, persil, crème et citron.

*** seulement avec les tagliolini*

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA – 12.90 €

Fines escalopes de volaille enveloppées de jambon cru fumé, cuites au beurre de sauge, et accompagnées de **polenta fondante au Parmesan**. Une spécialité de Rome.

DI RITORNO DAL MERCATO

La suggestion du jour

Le retour du marché.
Ou l'inspiration du moment...
Sur la base d'une recette italienne, traditionnelle ou « revisitée ».
Selon la saison,
et la « trouvaille » du marché...

*Descriptif et prix
affichés à l'intérieur.*

Nous cuisinons de préférence des produits bio, locaux ou importés d'Italie.

Nos viandes sont d'origine française.

Pour tout savoir sur nos soirées « découverte », vous abonner à « La Gazzetta di Nina » et retrouver notre boutique en ligne, rendez-vous sur

www.nina-paolina.fr



DOLCI & PASTICCERIE

desserts & pâtisseries



IL TIRAMISU DELLA MIA NONNA – 5.90 €

La recette de ma grand-mère, au café, et sans alcool.

PANNACOTTA – 5.90 €

Crème cuite, aux fruits ou saveurs de saison. Parfum selon notre inspiration du moment...

AFFOGATO AL CAFFE – 5.90 €

Glace vanille, crème fouettée et café « espresso » chaud à verser.

BABA D'AMORE – 6.90 €

3 petits babas au rhum, crème glacée miel amandes façon nougat, cerise amarena au sirop et crème fouettée.

PICCOLI CANNOLI SICILIANI – 5.90 €

Petits rouleaux garnis de ricotta sucrée. Parfum selon notre inspiration du moment...

PIADINA ALLA NOCCIOLA – 6.90 €

Une galette toastée, au chocolat-noisette, crème fouettée et noisettes torréfiées.

IL « CAFFE DOLCE » – 7.10 €

Un café « espresso », « ristretto » ou « lungo », et 3 petites douceurs typiques d'Italie. (avec thé ou cappuccino +1.20€)



APERITIVI & BEVANDE

Apéritifs & autres boissons

Bière blonde italienne 33 cl*	4.10€
Aperitivo Tonic sans alcool 25 cl	4.90€
Americano de Nina Paolina 25 cl*	5.90€
Veneto Spritz à l'orange 30 cl*	6.90€
Crema Mandorla 8 cl*	5.90€
Sambucca ou Mirto 5cl*	4.90€
Limoncello ou Amaretto 5 cl*	4.90€
Grappa Invecchiata 4 cl*	6.90€
Eau pétillante San Pellegrino 33 cl	2.20€
Eau pétillante San Pellegrino 100 cl	4.90€
Eau plate 75 cl	4.50€
Soda italien 27.5 cl	3.30€
Thé vert parfumé	2.90€
Cappuccino ou latte macchiato	2.90€
Café « lungo », « espresso » ou « ristretto »	1.70€

* Nous ne servons pas d'alcool sans un plat chaud.

Nina paolina

Il Ristorante Della Pasta

1 rue François Marceau à Saint-Nazaire,
Service du lundi au samedi de 12h à 13h30,
et le vendredi soir de 19h à 20h30.

RESERVEZ VOTRE TABLE au 02 53 19 47 65

Prix TTC

printemps 2024