



Les piadina de nina paolina

Originnaire du nord de l'Italie, et préparée au temps des Romains, la piadina est un pain plat non levé, à la fois croustillant et moelleux. Garnie de fromages, charcuteries ou encore de légumes, puis roulée et toastée, la piadina se déguste chaude. Sur place, ou sur le pouce.

PIADINA NAPOLITANA – 7.90€

Caviar de tomates, roquette, mozzarella fumée, Jambon cuit aux herbes

PIADINA BIANCA VERDE – 7.90€

Avocat, basilic, roquette et ricotta

PIADINA BIANCA ROSSA – 7.90€

Caviar de tomates, roquette, peperoncino, poivrons confits, pecorino au piment et Spianata piccante

PIADINA NOCCIOLATA® - 4.90€

piadina sucrée, aux saveurs chocolat et noisettes

Les belles salades de nina paolina



PIZZA BOWL – 9.90€

Roquette, tomates confites, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma AOP

PINZIMONIO – 9.90€

Roquette, pâtes fraîches et légumes confits (artichauts, poivrons, aubergines, champignons), vinaigrette aux agrumes.

Les belles ardoises de nina paolina



L'ARDOISE DU CHARCUTIER – 9.90€

Prosciutto di Parma 16 mois, Coppa, Speck traditionnelle, Salame Finocchione, Spianata à la truffe.

L'ARDOISE DU FROMAGER – 9.90€

Pecorino romarino, Tellagio DOP, Fontina DOP, Tomme de chèvre, Pecorino Romano.

LA GRANDE PLANCHE – 18.90€

Une grande planche, à partager, assortiment de fromages et charcuteries Italiennes, à déguster sur place ou chez soi sur commande. 5 variétés de fromages affinés, et 5 variétés de charcuteries savoureuses. Roquette et tomates cerises.



EPICERIE GOURMANDE TABLE D'HÔTES



Les pâtes de nina paolina



Un seul prix, pour un grand choix de combinaisons possibles parmi nos variétés de pâtes fraîches artisanales et nos sauces « maison ». Composez votre assiette selon votre envie... 10,90€ / part.

TAGLIOLINI variété de pâtes longues, en forme de rubans très fins

RIGATONI avec leur diamètre plus grand et leur surface striée, les rigatoni retiennent à merveille les sauces

GNOCCHI la recette « traditionnelle » de la gastronomie italienne, préparée avec de la pomme de terre fraîche cuite à la vapeur.

SAUCES « MAISON » *

BOLOGNESE tomates, oignons, et bœuf, revisitée.

GORGONZOLA crème et Gorgonzola AOP.

PESTO VERDE le pesto roquette et basilic, à notre façon.

TARTUFATA sauce Toscane aux champignons, olives, Parmigiano, et huile de truffes noires (suppl. 1,00€)

CARBONARA lardo di Conca, œuf, pecorino romano

* Selon approvisionnement

La suggestion du jour de nina paolina

Risotto, Lasagnes ou Mijoté, un plat cuisiné selon la saison et l'envie, au retour du marché... Voir l'ardoise du jour.

LE RETOUR DU MARCHÉ – 11.90€

Les desserts de nina paolina



CANNOLI SICILIANI – 4.90€

Biscuits roulés garnis de ricotta, pistaches et fruits confits.

BABA NAPOLITANO – 5.90€

Traditionnel baba au rhum, fruits confits et crème Chantilly.

PANNACOTTA – 4.90€

Cerises Amarena, Framboises et pistaches, ou Limoncello façon « tarte au citron meringuée ».

TIRAMISU – 4.90€

Recette traditionnelle au café.

AFFOGATO AL CAFFE – 5.90€

Glace noisettes, amaretti, café et chantilly.

Nos plats sont préparés avec des produits frais, locaux ou importés directement d'Italie.

La cave de nina paolina

Extrait de notre Carte des Vins, issue de notre Cave, ou la bouteille est au même prix « épicerie » à table qu'à emporter.

Sans « droit de bouchon »...

Et si vous ne la finissez pas, emportez-la !

VINS PETILLANTS *

Prosecco D.O.C. Rima d'Oro 75cl 11.90€

Lambrusco Grasparossa Amabile 75cl 7.90€

Lambrusco Rosato Amabile 75cl 7.90€

VINS BLANCS & ROSES *

Pinot Grigio Riva d'Oro 75cl 9.90€

Pinot Grigio Vinogallia 75cl 8.90€

Bardolino Chiaretta 75cl 8.90€

Sauvignon Zagara 75cl 11.90€

Vermentino Sardegna 75cl 13.90€

VINS ROUGES *

Bardolino Riva d'Oro 75cl 8.90€

Barbera d'Asti 75cl 9.90€

Montepulciano d'Abruzzo 75cl 9.90€

Nero d'Avola bio 75cl 10.90€

Valpolicella 75cl 11.50€

Primitivo Manduria 75cl 12.30€

*A consommer avec modération, accompagné d'un repas



Les autres boissons de nina paolina

Eau pétillante San Pellegrino 33cl 1.80€

Eau pétillante San Pellegrino 100cl 4.00€

Soda Maccario 27.5cl 1.80€

(Chinotto, Arranciata rossa, Gazzosa, Limonata, Té pesca)

Bière blonde Ménébréa 33cl 3.50€

Bière ambrée Ménébréa 33cl 3.50€

Cocktail Spritz 30cl * 6.50€

Marsala dry 12cl* 5.50€

Espresso, torrefaction italienne 1.60€

Cappucino, Latte macchiato 2.90€

Thé vert ou parfumé 2.50€

*A consommer avec modération, accompagné d'un repas



1 RUE FRANCOIS MARCEAU
44600 SAINT-NAZAIRE

NOS HORAIRES, SERVICES,
COORDONNEES ET ACTUALITE SUR
WWW.NINA-PAOLINA.FR



SCAN ME