



La piadina de nina paolina

Galette à l'italienne, garnie de fromages, de charcuteries ou de légumes, roulée et toastée.

PIADINA ROSSA – 7.90€

Caviar de tomates marinées, salade, Pecorino Romano (fromage de brebis) et pancetta.

PIADINA VERDE – 7.90€

Ricotta, salade, légumes confits et en pickles.

PIADINA SPEZIATA – 7.90€

Caviar de tomates marinées, roquette, Pecorino pimenté et spianata «piccante» (sorte de chorizo italien).

Les entrées (antipasti) chez nina paolina



TOMATES ET MOZZARELLA – 7.90€

Mozzarella di buffala Campana AOP (Campanie) accompagnée de tomates-cerises confites « maison », huile d'olive vierge de Sicile et basilic.

INVOLTINI & COMPAGNIE – 7.90€

Involtini de Speck et de courgettes au fromage frais, roquette et Treccine des Pouilles.

CARPACCIO DE BRESAOLA – 9.90€

Fines tranches de Bresaola de bœuf de la Valtellina AOP (Lombardie), copeaux de Parmigiano Reggiano AOP (Emilie-romagne), roquette et huile d'olive vierge de Sicile.

SALADE « PINZIMONIO » – 9.90€

Salade, pâtes de Gragnano AOP (Toscane) légumes confits et légumes en pickles « maison », huile d'olives vierge de Sicile et vinaigre balsamique blanc.

Les planches « découverte » de nina paolina



LA PLANCHE DU FROMAGER – 7.90€

Assortiment de fromages italiens typiques.

LA PLANCHE DU CHARCUTIER – 7.90€

Assortiment de charcuteries italiennes typiques.

LA PLANCHE « DEGUSTATION » – 15.90€

Fraicheur et découverte, l'assiette anglaise à l'italienne...

- une mozzarella di buffala Campana AOP, tomates confites et huile d'olive basilic,
- un sfincione palermitano (focaccia garnie et chaude) au pecorino et tomate.
- Involtini de speck et de courgette, et treccine des Pouilles.



EPICERIE GOURMANDE & TABLE D'HÔTES

Les pâtes (primi piatti) chez nina paolina



Des pâtes fraîches italiennes, accompagnées de nos sauces « maison ».

Composez votre assiette selon votre envie... 10,90€ / part.

TAGLIOLINI (variété de pâtes longues), ou **GNOCCHI** (la recette « traditionnelle » préparée avec de la pomme de terre fraîche).

SAUCES « MAISON »

BOLOGNESE la version originale, cuisinée « maison », avec ses légumes et ses 3 viandes.

GORGONZOLA crème et Gorgonzola AOP.

PESTO VERDE le pesto de verdure, à notre façon.

TARTUFATA (suppl. 1,00€) recette Toscane aux olives, Parmigiano Reggiano, et huile de truffes.

CARBONARA LA recette originale : guanciale, œuf, et Pecorino Romano. Un « must »...



Les plats (secundi piatti) chez nina paolina

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA – 11.90€

Fines escalopes de volaille habillées de prosciutto crudo (jambon cru), cuites au beurre de sauge, et accompagnées de polenta.

LASAGNES « ALLA SARDA » – 11.90€

Parmigiana de légumes cuisinés façon « caponata » (ratatouille), et Pane Carasau de Sardaigne.

LE RETOUR DU MARCHÉ – voir l'ardoise du jour

Un plat cuisiné maison, selon notre inspiration...

Les desserts (dolci) chez nina paolina



3 CANNOLI SICILIANI – 5.90€

Garnis de ricotta, pistaches et orange confite.

PANNA COTTA – 4.90€

Célèbre recette de crème cuite, à ma façon.

TIRAMISU DELLA NONNA – 4.90€

Recette traditionnelle, au café, et sans alcool.

PIADINA ALLA NOCCIOLA – 4.90€

Une piadina toastée, au chocolat-noisette.

AFFOGATO AL CAFFÈ – 5.90€

Glace vanille, crème chantilly et café espresso.

CAFÉ « GOURMAND » – 6.10€

Un « espresso », accompagné de 3 petites douceurs typiques d'Italie.

LA TENTATION DU MOMENT – voir l'ardoise du jour

Selon la saison, et notre inspiration...



La cave de nina paolina

En cave, plus de 30 crus typiques d'Italie, pour découvrir ce vignoble célèbre et réputé, à prix « caviste ». En voici un extrait...

		
VINS PETILLANTS *		
Prosecco D.O.C. Extra Dry	5.90€	15.90€
Lambrusco Rosso Amabile		11.90€
Lambrusco Rosato Amabile		9.90€
VINS BLANCS *		
Pinot Grigio (Vénétie)	3.90€	9.90€
Soave (Vénétie)		9.90€
Vermentino di Sardegna		10.90€
Verdicchio dei Castelli	5.90€	14.90€
VINS ROSES *		
Bardolino Chiaretto (Vénétie)	3.90€	9.90€
Negroamaro di Salento		11.90€
VINS ROUGES *		
Bardolino Classico (Vénétie)	3.90€	9.90€
Chianti Classico (Toscane)		11.90€
Montepulciano d'Abruzzo		12.90€
Primitivo Manduria (Pouilles)		12.90€
Veneto Rosso (Vénétie)		13.20€
Nero d'Avola bio (Sicile)	5.90€	14.70€

Et d'autres références à découvrir en cave...



Les autres boissons de nina paolina

Bière blonde Ménabréa 33cl	3.90€
Bière ambrée Ménabréa 33cl	3.90€
Cocktail Spritz 30cl*	5.90€
Crema Mandorla 12cl*	5.90€
Eau pétillante San Pellegrino 33cl	2.20€
Eau pétillante Orezza 100cl	4.50€
Soda Maccario 27.5cl	2.20€
Grappa Invecchiata 4cl*	5.90€
Espresso, torréfaction italienne	1.60€
Cappuccino ou latte macchiato	2.90€
Thé vert parfumé	2.90€

*A consommer accompagné d'un repas



1 RUE FRANCOIS MARCEAU
44600 SAINT-NAZAIRE

TEL 02 53 19 47 65

SERVICE DU LUNDI AU SAMEDI MIDI
NOS HORAIRES ET ACTUALITE SUR
WWW.NINA-PAOLINA.FR



Nos plats sont préparés avec des produits majoritairement importés directement d'Italie. Nos viandes sont d'origine française.