

VEN19.4.24

la cucina della puglia, entre terre, mer, et traditions...

antipasto freddo

puccia salentina, pomodori, olive e burrata

une petite galette de pain savoureuse, des tomates confites et une burrata crémeuse...

pastacalda

orecchiette pugliesi ai carciofi

orecchiette des pouilles à l'artichaut et pesto de tomates séchées.

secondocaldo

triglie in padella con purè di olive, zucchine alla poverella

rougets grillés à la tapenade d'olives, courgettes aigres et douces à la menthe.

dolcesfizioso

sporcamuss baresi e dità degli apostoli

le « mille feuilles » comme à bari, et les « canneloni » des pouilles au chocolat.

31.90€ / personne hors boissons

vino bianco puglia IGT fiano scariazzo 2021

verre 12cl 4.90€ / bouteille 75cl 19.90€

vino rosso salento IGT malvasia nera 2021

verre 12cl 4.90€ / bouteille 75cl 19.90€

prochainesoirée

VEN17.5.24

La mozzarella sans la tomate.

Un sacrilège ?

nina paolina

il ristorante della pasta



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

