

Table d'Hôtes

Epicerie Gourmande

Cucina Italiana

Prodotti d'Italia



nina paolina

il ristorante della pasta

ANTIPASTI & PRIMI PIATTI

Les hors-d'œuvre & les entrées

PIADINA ITALIANA – 8.90 €

Galette roulée et toastée, garnie de pesto de tomates séchées, salade, fromage et charcuterie italiens.
Variations possibles, selon notre inspiration...

TAGLIERE DEL SALUMIERE – 12.90 €

Assortiment de charcuteries italiennes typiques, à partager.
Variations possibles, selon les arrivages...

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...

INVOLTINI, PEPPERONI & CARCIOFI – 8.90 €

Roulés de speck fumé au fromage, poivrons farcis et artichaut mariné à la romaine.

ANTIPASTI MISTI – 12.90 €

Assortiment d'involtini, de légumes confits et/ou grillés, de taralli des Pouilles ou de soffioti, et « una mezza piadina italiana ». Une assiette « découverte » pour l'apéritif, ou en plat complet.

Variations possibles, selon le marché...



VINI D'ITALIA & BOLLICINE

Les vins d'Italie & les bulles

VINS PETILLANTS <i>vini spumanti</i>	12cl	75cl
Prosecco Extra Dry Vénétie	5.90€	15.90€
Lambrusco Rosso Amabile		11.90€
Lambrusco Rosato Amabile		11.90€
VINS BLANCS <i>vini bianchi</i> 75cl *		
Pinot Grigio Vénétie	3.90€	11.90€
Soave Vénétie		11.90€
Vermentino di Sicilia		15.90€
Verdicchio dei Castelli Marches	4.90€	16.90€
VINS ROSES <i>vini rosati</i> 75cl *		
Bardolino Chiaretto Vénétie	3.90€	11.90€
Lacryma Christi Naples		13.90€
VINS ROUGES <i>vini rossi</i> 75cl *		
Bardolino Classico Vénétie	3.90€	11.90€
Chianti Classico Toscane		13.90€
Montepulciano d' Abruzzo		14.90€
Primitivo di Puglia Pouilles		15.90€
Veneto Rosso Vénétie	4.90€	16.90€
Salice Salentino Pouilles		16.90€

D'autres références en cave, à découvrir à table. Et si vous ne terminez pas votre bouteille, nous vous offrons un sac pour l'emporter...

LA PASTA & PIATTI CALDI

Les pâtes & les plats chauds

UNA PASTA FRESCA ITALIANA – 12.20 €

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

A vous de choisir entre **les tagliolini** (pâtes longues) ou les gnocchi de pomme de terre, et une recette parmi les suivantes :

ALLA BOLOGNESE mijotée avec carottes, oignons et céleri, porc, bœuf et tomate.

ALLA CARBONARA « la vera ricetta » Guanciale (lard poivré), œuf, Pecorino Romano (fromage de brebis).
SEULEMENT AVEC LES TAGLIOLINI...

GORGONZOLA crème au Gorgonzola.

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

ALLA TARTUFATA aux champignons, olives noires, Grana Padano, et huile de truffe.

AL LIMONE crème au citron bio de Sicile.
SEULEMENT AVEC LES TAGLIOLINI...

AL BURRO E SELVIA au beurre et sauge fraîche.

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA – 12.20 €

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 (de retour du marché)

La suggestion du jour : un risotto, des raviolis, ou une pasta fresca...
Une recette du jour, toujours inspirée de la « cucina italiana », et parfois revisitée...
Détails & prix sur l'ardoise du jour

Nous cuisinons des produits locaux ou importés d'Italie, et majoritairement bio.
Nos viandes sont d'origine française.

* Nous ne servons pas d'alcool sans un repas complet.

Pour tout savoir sur nos « soirées découverte » ou nos produits, et retrouver notre boutique en ligne, rendez-vous sur

www.nina-paolina.fr

Prix TTC au 01.09.23



DOLCI & PASTICCERIE

Les desserts & les pâtisseries

IL TIRAMISU DELLA MIA NONNA – 5.90 €

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

PANNACOTTA – 5.70 €

Crème cuite, aux fruits ou saveurs de saison.

AFFOGATO AL CAFFE – 5.70 €

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

BABA D'AMORE – 6.10 €

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

PICCOLI CANNOLI SICILIANI – 5.90 €

Garnis de ricotta, pistaches et écorces d'oranges confites.

Variations possibles, selon notre inspiration.

IL CAFFE- DOLCE – 6.90 €

Un café « espresso », « ristretto » ou « lungo », accompagné de 3 petites pâtisseries typiques d'Italie.

PIADINA ALLA NOCCIOLA – 5.70 €

Une galette toastée, au chocolat-noisette, crème fouettée et éclats de caramel



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€
Liquore di Sambucca (anis) 5cl*	5.90€
Limoncello ou Amaretto 5 cl*	4.90€
Grappa Invecchiata 4 cl*	6.90€
Eau pétillante <i>San Pellegrino</i> 33 cl	2.20€
Eau pétillante italienne 75 cl	4.90€
Eau plate italienne 75 cl	4.50€
Soda italien 27.5 cl	3.30€
Thé vert parfumé	2.90€
Cappucino ou latte macchiato	2.90€
Café « lungo », « espresso » ou « ristretto »	1.70€

nina paolina

Il Ristorante Della Pasta

1 rue François Marceau à Saint-Nazaire,
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