CARTE

NINA PAOLINA - il ristorante della pasta

FORMULES

MENU BAMBINO ..... 13,90 €

Boisson sans alcool au choix

LA PASTA

- Petite part de pâtes à la tomate
- Petite part de pâtes à l'huile d'olive et Parmesan

DOLCEZZE

- Boule de glace vanille, chantilly et coulis chocolat

Boissons incluses

MENU CLASSICO ..... 18,90 €

Entrée + pâtes / ou / Pâtes + dessert

LA PASTA

- PASTA ALLA GENOVESE
- PASTA AL POMODORO
- PASTA AL GORGONZOLA

DOLCEZZE

- AFFOGATTO AL CAFFE
- PIADINA NOCCIOLATA
- CANNOLI SICILIENS A LA RICOTTA
- PANNACOTTA AUX AMANDES ET CLEMENTINES CONFITES

MENU GOURMAND .....

- Entrée + plat ou Plat + dessert ..... 20,90 €
- Entrée + plat + dessert ..... 25,90 €

ANTIPASTO

- PIATTO D'ANTIPASTI
- PARMIGIANA D'AUBERGINES, TOMATES ET MOZZARELLA

PIATTO CALDO

- RAVIOLI TORTELONE AL PROSCIUTTO E PESTO ROSSO, BURRATINA E OLIO
- GNOCCHI ALLA BOLOGNESE
- SALTIMBOCCA DI POLLO E POLENTA ALLA ROMANA
- PIATTO DEL GIORNO
- TAGLIOLINI ALLA CARBONARA
- PASTA ALLA GENOVESE
- PASTA AL POMODORO
- PASTA AL GORGONZOLA

DOLCE

- IL BABA NAPOLETANO
- TIRAMISU AL CAFFE
- PANNACOTTA AUX AMANDES ET CLEMENTINES CONFITES
- CANNOLI SICILIENS A LA RICOTTA
- PIADINA NOCCIOLATA
- AFFOGATTO AL CAFFE

NOS ENTREES (ANTIPASTI)

Les entrées, à déguster seul, ou à partager à l'apéritif...

PIATTO D'ANTIPASTI — 7,90 €
Involtini de courgette et de speck fumé au fromage frais, petit poivron farci et burrata

PARMIGIANA D'AUBERGINES, TOMATES ET MOZZARELLA — 7,90 €
Aubergine et tomate confites, mozzarella di buffala Campana AOP

PIADINA ROMANA — 7,90 €
Galette roulée et toastée, garnie de salade, pesto de tomates séchées, de charcuterie et de fromage italiens

BRUSCHETTA & PANE GUTTIAU — 7,90 €
Caviar de légumes cuisinés, sur de fines tranches de pain croquant typique de Sardaigne

NOS PÂTES ET PLATS CHAUDS (PASTA & PIATTI)

Nos pâtes, et nos plats de saison...

SUPPL. BURRATA CREMEUSE — 3,00 €

NOS PLATS GOURMANDS (SECONDI & CONTORNI)

Nos plats, inspirés de la "cuccina italiana"

RAVIOLI TORTELONE AL PROSCIUTTO E PESTO ROSSO, BURRATINA E OLIO — 17,90 €
Raviolis farcis de ricotta et jambon cru, pesto rosso de tomates séchées, petite burrata et huile d'olive

Allergènes : Fruits à coque

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE — 17,90 €
Gnocchi de pommes de terre, mijoté de porc et de boeuf à la bolognaise aux légumes et à la tomate, voile de Parmesan

SALTIMBOCCA DI POLLO E POLENTA ALLA ROMANA — 17,90 €
Emincé de volaille enveloppé d'une tranche de jambon cru, poélé au beurre de sauge, et polenta gourmande au Parmesan. Un plat typique de Rome.

PIATTO DEL GIORNO — 17,90 €
Un plat mijoté ou une pâte gourmande, la suggestion du jour, le retour du marché, l'inspiration du moment...

TAGLIOLINI ALLA CARBONARA — 16,90 €
Pâtes fraîches en format long, guanciale de porc au poivre, pecorino romano, et oeuf bio. La vraie recette de la carbonara, comme à Rome !!!

NOS PATES (LA PASTA)

Nos pâtes en provenance d'Italie

PASTA ALLA GENOVESE ..... **15,90 €**
Pâtes en provenance d'Italie, pesto de basilic aux pignons de pin et Parmesan. Comme à Gênes...
Végétarien

PASTA AL POMODORO ..... **15,90 €**
Les pâtes à la tomate. Un classique de la cuisine familiale italienne...
Végétarien

PASTA AL GORGONZOLA ..... **15,90 €**
Pâtes italiennes, et notre crème au Gorgonzola AOP

NOS DESSERTS (DOLCEZZE)

Les douceurs, ou les desserts, à l'italienne...

DESSERTS GOURMANDS

IL BABA NAPOLETANO ..... **6,90 €**
La douceur du moment. 3 babàs "mignon" au rhum, crème glacée vanille et chantilly, trait de caramel et amandes craquantes
Végétarien · Allergènes : Lait, Fruits à coque

CAFFE DOLCE ..... **8,10 €**
Le café gourmand à l'italienne. Une petite panna cotta, une petite crème au citron, un petit cannolo sicilien, et une petite pâtisserie typique. Accompagné d'un café "espresso". Supplément 1€ pour cappuccino ou thé.

TIRAMISU AL CAFFE ..... **6,90 €**
Crème légère au mascarpone, biscuits "savoiardi" au café d'Italie, voile de cacao. La recette gourmande et traditionnelle, sans alcool.

NOS DESSERTS CLASSIQUES

Traditionnels ou "revisités", quelques classiques de la tradition italienne...

AFFOGATTO AL CAFFE ..... **5,90 €**
Une boule de crème glacée à la vanille, une pointe de chantilly, le tout noyé (affogatto) d'un caé espresso versé chaud

PIADINA NOCCIOLATA ..... **5,90 €**
Galette toastée, garnie de chocolat-noisette façon Gianduja, crème chantilly et coulis chocolat noir intense

CANNOLI SICILIENS A LA RICOTTA ..... **6,10 €**
3 petits cannolis (pâte à biscuit croustillante) garnis de ricotta sucrée et pépites de chocolat noir. Dessert typique de Sicile

PANNACOTTA AUX AMANDES ET CLEMENTINES CONFITES — 6,50 €

Crème cuite gourmandes aux amandes de Sicile, clémentines confites et amandes torréfiées

Végétarien · Allergènes : Fruits à coque

VINI & BEVANDE

Apéritifs, vins et boissons. Toute notre cave, en provenance directe d'Italie... Ceci n'est qu'un extrait de notre carte : d'autres appellations sont disponibles à table ou à emporter...

SODA, COLA & SOFTS D'ITALIE — 3,90 €

Limonade, citronnade, orangeade ou thé glacé à la pêche en provenance d'Italie (27.5cl), ou cola bio sicilien (25cl), ou eau pétillante (33cl)

EAU MINERALE 1 LITRE — 4,90 €

Pétillante (San Pellegrino, Italie), ou plate (Plancoët, France)

CAFFE — 1,90 €

Ristretto, espresso ou lungho, torréfaction italienne

APEROL SPRITZ 30CL — 7,90 €

GRAPPA BARICATA 12 mois 3CL — 5,90 €

Nina Paolina vous propose de découvrir un élixir mythique : la grappa. Blanche ou ambrée, vieillie en fûts de chêne ou tourbée comme le whisky, adoucie avec du miel, aux notes florales ou vanillées... une sélection de 6 flacons en provenance de 4 distilleries ancestrales d'Italie.

VINI ROSSI

Nos vins rouges italiens

VENETO ROSSO 'GRAN PASSIONE"

- 12CL — 4,90 €
- 75CL — 16,90 €

BARDOLINO CLASSICO

- 12CL — 3,90 €
- 75CL — 14,90 €

VINI BIANCHI

Nos vins blancs italiens

VERDICCHIO DEI CASTELLI

- 12CL — 4,90 €
- 75CL — 16,90 €

PINOT GRIGIO

- 12CL — 3,90 €
- 75CL — 14,90 €

VINI SPUMENTI

Nos vins pétillants

PROSECCO VALDOBIADENE AOP

12CL	5,90 €
75CL	16,90 €