



## DOLCI

HOMEMADE DESSERT



BABÀ CON CREMA PASTICCERA (BABÀ WITH CREAM) _____	8,00€	CHEESECAKE _____	8,00€
TORTA CAPRESE CON GELATO AL FIOR DI LATTE _____ (CAPRESE CAKE WITH MILK ICE CREAM)	8,00€	TIRAMISÙ _____	8,00€
◆-----◆		◆-----◆	
GELATO (ICE CREAM) _____	6,00€	SORBETTO AL LIMONE (LEMON SORBET) _____	6,00€
FRUTTA DI STAGIONE (SEASONAL FRUIT) _____	6,00€		

## BEVANDE

DRINKS

ACQUA NATURALE (STILL WATER) _____	3,00€
ACQUA FRIZZANTE (SPARKLING WATER) _____	3,00€
BIRRA IN BOTTIGLIA (BOTTLED BEER) _____	5,00€
COCA COLA – SPRITE – FANTA – COCA ZERO _____	4,00€
TÈ FREDDO (COLD TEA) _____	4,00€
SUCCHI DI FRUTTA (FRUIT JUICES) _____	4,00€
ACQUA TONICA (TONIC WATER) _____	4,00€

SERVIZIO E PANE PER PERSONA *Service and bread per person* \_\_\_\_\_ 2,00€

## CAFFETTERIA

COFFEE

CAFFÈ ESPRESSO _____	2,00€
CAFFÈ AMERICANO _____	3,00€
DOPPIO ESPRESSO _____	4,00€
CAFFÈ DECAFFEINATO _____	3,00€
CAFFÈ D'ORZO _____	3,00€
CAPPUCCINO _____	4,00€
THÈ CALDO _____	4,00€

### NANÀ ERA VENUTA ALLA LUCE IN UNA CASA-CUCINA,

*circondata da tende che separavano la zona notte dalla zona giorno che era appunto la cucina. In cucina si svolgeva la vita e in cucina finiva la vita, sempre intorno allo stesso tavolo per gioire o per soffrire.*

*La madre di Nanà, Donna Amalia, alla morte del marito, sempre da quella cucina, aveva tratto sostentamento per crescere i suoi cinque figli. Non cucinava più solo per la famiglia, bensì i suoi piatti "poveri" venivano consegnati agli operai che, nelle vicine strade e un po' in tutto il quartiere, lavoravano alle ricostruzioni della Napoli del dopoguerra.*

### NANÀ WAS BORN IN A KITCHEN-HOUSE,

*surrounded by curtains that separated the sleeping area from the living area, that was actually the kitchen. The kitchen was the place where life went on and where life ended, all around the same table that was the chosen place to celebrate and to suffer. Nanà's mother, Donna Amalia, had found a way to support her five children in that kitchen. She didn't just cook for her family, instead her "simple" dishes also fed the workers that worked in the streets nearby and in the neighbourhood, all busy rebuilding Naples after the war. Donna Amalia's hot meals, placed in one dish covered by another, and then wrapped*

*Il piatto caldo di Donna Amalia, chiuso da un altro piatto che faceva da coperchio e ben stretto in un panno annodato, era consegnato sul posto di lavoro e ritirato dal figlio di turno che prendeva anche le ordinazioni per il giorno successivo.*

*Così era cresciuta Nanà ed i suoi quattro fratelli. Donna Amalia si spense una sera d'estate fuori dal basso del suo vico, senza un lamento. Era venuto il momento per Nanà di mettere in pratica tutto quello che aveva visto e sentito per continuare a vivere: non c'era un ricettario, c'era solo la vista, l'olfatto e l'udito attraverso i quali la madre le dettava il mestiere.*

*in a tied up, were delivered to the work sites and then picked up later by one of her sons when he went on the rounds taking orders for the next day. This was how Nanà and her four brothers grew up. Donna Amalia died one summer evening while sitting outside at the bottom of her lane, without a word or any fuss. It was now time for Nanà to start practising everything she had seen and heard so that she could carry on living.*

*There was no recipe book, only what she had memorised, seen, smelt and heard while her mother taught her the job.*

*Gli insegnamenti, la cortesia e la generosità di Antonio Lombardi rivivono nei piatti e nell'atmosfera di Nanà*

*The teachings, courtesy and generosity of Antonio Lombardi live again in the food and in the atmosphere of Nanà*

È DISPONIBILE SU RICHIESTA IL MENÙ RIPORTANTE LA LISTA DEGLI ALLERGENI  
*Menu with indications of the allergens is available on request*

ALCUNI DEGLI INGREDIENTI POTREBBERO AVER RICEVUTO IL CICLO DEL FREDDO SECONDO LA LORO STAGIONALITÀ  
*Some ingredients may have received the cold cycle according to their seasonality*

(\*) PRODOTTO CONGELATO  
*Frozen product*

NANAVINECUCINA.IT



NANAVINECUCINA



# LA NOSTRA CUCINA NAPOLETANA NEL CUORE DI ROMA

## ANTIPASTI

STARTERS

LA SCARPETTA DELLO CHEF (TOASTED BREAD WITH "RAGÙ")	8,00€
◊-----◊	
ALICI FRITTE (FRIED ANCHOVIES)	12,00€
CALAMARELLE* FRITTE (TINY FRIED SQUIDS)	12,00€
POLPO* E PATATE (OCTOPUS WITH POTATOES SALAD)	15,00€
SAUTÉ DI FRUTTI DI MARE (FRUTTI MARE SAUTÉ)	15,00€
BACCALÀ FRITTO IN PASTELLA (FRIED CODFISH)	16,00€

POLPETTE DI MELANZANE CON SALSA YOGURT E MENTA (EGGPLANT MEATBALLS WITH YOGURT & MINT SAUCE)	12,00€
PARMIGIANA DI MELANZANE DI "NONNA MARGÒ" (EGGPLANT PARMIGIANA "NONNA MARGÒ" STYL)	13,00€
MOZZARELLA DI BUFALA A LATTE CRUDO (BUFFALO MOZZARELLA)	14,00€
PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE (SAN DANIELE RAW HAM)	12,00€
GATTO DI PATATE (POTATOES "GATTO")	12,00€

## LA PASTA

PASTA

SPAGHETTI CON COLATURA DI ALICI, PANE CROCCANTE E LIMONE (SPAGHETTI WITH ANCHOVIES SAUCE, CRISPY BREAD AND LEMON)	16,00€
FUSILLONI CON IL PESCATO DEL GIORNO, MELANZANE E MENTA (FUSILLONI WITH FISH OF THE DAY, EGGPLANT AND MINT)	16,00€
SPAGHETTI ALLE VONGOLE (SPAGHETTI WITH CLAMS)	16,00€

SPAGHETTI ALLA NERANO (SPAGHETTI NERANO STYLE)	14,00€
SPAGHETTONI AI POMODORINI DI CORBARA (SPAGHETTONI WITH CORBARA CHERRY TOMATOES AND BASIL)	14,00€
MEZZE MANICHE CON CREMA DI MELANZANE, BURRATA E POMODORINI CONFIT (MEZZE MANICHE WITH EGGPLANT CREAM, BURRATA CHEESE AND CONFIT CHERRY TOMATOES)	14,00€

## LE NOSTRE TRADIZIONI

OUR TRADITIONAL PASTAS

### LA TRADIZIONE NAPOLETANA

RAGÙ NAPOLETANO	15,00€
GENOVESE	15,00€
MAFALDINE CON RICOTTA E RAGÙ'	15,00€

### LA TRADIZIONE ROMANA

CARBONARA	15,00€
AMATRICIANA	15,00€
CACIO E PEPE	15,00€

## SECONDI DI PESCE

FISH

ZUPPA AMALFITANA (AMALFI SOUP)	25,00€
PESCATO DEL GIORNO CON VERDURA DI STAGIONE (FISH OF THE DAY WITH VEGETABLES)	25,00€
POLPO* ROSTICCIATO E SCAROLA ALLA NAPOLETANA (ROASTED OCTOPUS AND ENDIVE NEAPOLITAN STYLE)	21,00€
FILETTO DI SALMONE CON RISO VENERE E POMODORINI CONFIT (SALMON FILET WITH VENERE RICE AND CHERRY TOMATOES)	20,00€
FRITTURA DI CALAMARI* E GAMBERI ROSA (FRIED CALAMARI AND PINK SHRIMP)	18,00€

## SECONDI DI CARNE

MEAT

ENTRECÔTE DI MANZO CON PATATE AL FORNO (BEEF ENTRECÔTE WITH ROASTED POTATOES)	22,00€
HAMBURGER DI MANZO, PANE TOSTATO E PATATINE FRITTE (BEEF BURGER, TOASTED BREAD AND FRIES)	15,00€
POLPETTE DI "MAMMA NUNZIATINA" (MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE "MAMMA NUNZIATINA" STYLE)	15,00€

## CONTORNI E INSALATE

SIDE DISHES

SCAROLA ALLA NAPOLETANA (ENDIVE NEAPOLITAN STYLE)	7,00€	INSALATA MEDITERRANEA (INSALATA MISTA, MOZZARELLA DI BUFALA, NOCI, OLIVE)	12,00€
ZUCCHINE ALLA SCAPECE (ZUCCHINI SCAPECE STYLE)	7,00€	MEDITERRANEAN SALAD (MIXED SALAD, MOZZARELLA, NUTS, OLIVES)	
PATATE AL FORNO (ROASTED POTATOES)	7,00€	INSALATA NANÀ (INSALATA MISTA, SALMONE, NOCI E SALSA YOGURT)	12,00€
TRIS DI VERDURE (VEGETABLES TRIO)	7,00€	NANÀ SALAD (MIXED SALAD, SALMON, NUTS, YOGURT SAUCE)	