



**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**

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.

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 insieme ai suoi quattro fratelli. Donna Amalia si spese 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.

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 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.



DOLCI HOMEMADE DESSERTS

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€	CAFFÈ ESPRESSO _____	2,00€
ACQUA FRIZZANTE (SPARKLING WATER) _____	3,00€	CAFFÈ AMERICANO _____	3,00€
BIRRA IN BOTTIGLIA (BOTTLED BEER) _____	5,00€	DOPPIO ESPRESSO _____	4,00€
COCA COLA – SPRITE – FANTA – COCA ZERO _	4,00€	CAFFÈ DECAFFEINATO _____	3,00€
TÈ FREDDO (COLD TEA) _____	4,00€	CAFFÈ D’ORZO _____	3,00€
SUCCHI DI FRUTTA (FRUIT JUICES) _____	4,00€	CAPPUCCINO _____	4,00€
ACQUA TONICA (TONIC WATER) _____	4,00€	THÈ CALDO _____	4,00€

CAFFETTERIA COFFEE

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

(*) PRODOTTO CONGELATO
Frozen product

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

NANAVINIECUCINA.IT

 NANAVINIECUCINA



LA NOSTRA CUCINA NAPOLETANA NEL CUORE DI ROMA



LE NOSTRE TRADIZIONI

OUR TRADITIONAL PASTAS

LA TRADIZIONE NAPOLETANA

THE NEAPOLITAN TRADITION

RAGÙ NAPOLETANO _____	15,00€
(PASTA WITH TOMATO SAUCE, BEEF AND PORK MEAT)	
GENOVESE _____	15,00€
(PASTA WITH GOLDEN ONION SAUCE AND BEEF MEAT)	
MAFALDINA RAGÙ E RICOTTA _____	15,00€
(MAFALDINA PASTA WITH MEAT SAUCE AND RICOTTA CHEESE)	
SCARPARIELLO _____	15,00€
(PASTA WITH RED CHERRY TOMATOES, CHILI PEPPER AND CHEESE)	

LA TRADIZIONE ROMANA

THE ROMAN TRADITION

CARBONARA _____	15,00€
(PASTA WITH PORK CHEEK, EGGS, PECORINO ROMANO CHEESE AND BLACK PEPPER)	
AMATRICIANA _____	15,00€
(PASTA WITH TOMATO SAUCE, PORK CHEEK AND PECORINO ROMANO CHEESE)	
CACIO E PEPE _____	15,00€
(PASTA WITH PECORINO ROMANO CHEESE AND BLACK PEPPER)	
GRICIA _____	15,00€
(PASTA WITH PORK CHEEK, PECORINO ROMANO CHEESE AND BLACK PEPPER)	

ANTIPASTI

STARTERS

POLPETTE DI BACCALÀ* MANTECATO E HUMUS DI CECI (COD* CROQUETTES WITH CHICKPEA HUMMUS) _____	12,00€
ALICI FRITTE (FRIED ANCHOVIES) _____	12,00€
CALAMARELLE* FRITTE (TINY FRIED SQUIDS*) _____	12,00€
POLPO* E PATATE (OCTOPUS* AND POTATOES) _____	14,00€
BURRATA CON GAMBERI* ROSSI CRUDI E ZEST DI LIMONE (BURRATA WITH RED RAW SHRIMPS* AND LEMON ZEST) ____	16,00€
CARPACCIO DI SALMONE MARINATO E SALSA KEFIR (MARINATED SALMON CARPACCIO WITH KEFIR SAUCE) _____	16,00€

POLPETTE DI MELANZANE CON SALSA YOGURT E MENTA (EGGPLANT CROQUETTES WITH YOGURT AND MINT SAUCE) _____	12,00€
PARMIGIANA DI MELANZANE DI “NONNA MARGÒ” (EGGPLANT PARMIGIANA “NONNA MARGÒ” STYLE) _____	13,00€
PROSCIUTTO CRUDO E MELONE (RAW HAM AND MELON) _____	14,00€
MOZZARELLA DI BUFALA A LATTE CRUDO (BUFFALO MOZZARELLA) _____	15,00€
LA CAPRESE DI NANÀ (NANÀ’S CAPRESE WITH SPECIAL CANDIED TOMATOES) _____	15,00€
CARPACCIO DI MANZO MARINATO E SALSA TONNATA (MARINATED BEEF CARPACCIO AND TUNA SAUCE) _____	16,00€

LA PASTA

PASTA

SPAGHETTI CON COLATURA DI ALICI E PANE CROCCANTE (SPAGHETTI WITH ANCHOVY SAUCE AND CRUNCHY BREAD) _____	18,00€
SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO (SCIALATIELLI WITH SEAFOOD) _____	20,00€
SPAGHETTI ALLE VONGOLE (SPAGHETTI WITH CLAMS) _____	20,00€
TAGLIOLINI CON GAMBERI* E POMODORINI DATTERINI (TAGLIOLINI WITH SHRIMPS* AND DATTERINI TOMATOES) _____	20,00€

I RAVIOLI DI NANÀ (RAVIOLI WITH BUFFALO RICOTTA CHEESE, LEMON AND TOMATO SAUCE) _____	15,00€
MEZZE MANICHE CON CREMA DI MELANZANE, BURRATA E POMODORINI CONFIT _____	15,00€
(MID-LENGTH PASTA WITH EGGPLANT CREAM, BURRATA AND CONFIT CHERRY TOMATOES)	
SPAGHETTI ALLA NERANO (SPAGHETTI WITH FRIED ZUCCHINI, BASIL AND CHEESE) _____	15,00€
SPAGHETTI AI POMODORINI DI CORBARA (SPAGHETTI WITH CORBARA CHERRY TOMATOES AND BASIL) _____	15,00€

SECONDI DI PESCE

FISH

CALAMARI* CON CREMA DI POMODORO ARROSTO E MAIONESE DI OLIVE (SQUIDS* WITH ROASTED TOMATO CREAM AND OLIVE MAYONNAISE) ____	20,00€
FRITTURA DI CALAMARI* E GAMBERI ROSA (FRIED CALAMARI* AND PINK SHRIMP) _____	20,00€
BACCALÀ* ALLA PUTTANESCA (COD* WITH TOMATOES, OLIVES AND CAPERS) _____	22,00€
POLPO* ROSTICCIATO E SCAROLA ALLA NAPOLETANA (ROASTED OCTOPUS* AND ENDIVE NEAPOLITAN STYLE) _____	22,00€
PESCATO DEL GIORNO AL FORNO (BAKED FISH OF THE DAY) _____	L’ETTO / HECTOGRAM 7,00€

SECONDI DI CARNE

MEAT

POLPETTE AL SUGO “MAMMA NUNZIATINA” (MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE “MAMMA NUNZIATINA” STYLE) _____	15,00€
HAMBURGER DI MANZO, PANE TOSTATO E PATATINE FRITTE (BEEF BURGER, TOASTED BREAD AND FRIES) _____	15,00€
POLLETTO ALLA DIAVOLA (ROASTED CHICKEN “DIAVOLA” STYLE) _____	20,00€
ENTRECÔTE DI MANZO CON PATATE AL FORNO (BEEF ENTRECÔTE WITH BAKED POTATOES) _____	25,00€
COSTINE DI AGNELLO CON PATATE AL FORNO (LAMB RIBS WITH BAKED POTATOES) _____	25,00€

CONTORNI E INSALATE

SIDE DISHES

SCAROLA ALLA NAPOLETANA (ENDIVE NEAPOLITAN STYLE) ____	7,00€	INSALATA MEDITERRANEA _____	12,00€
ZUCCHINE ALLA SCAPECE (ZUCCHINI SCAPECE STYLE) ____	7,00€	(INSALATA MISTA, MOZZARELLA DI BUFALA, NOCI, OLIVE) MEDITERRANEAN SALAD (MIXED SALAD, MOZZARELLA, NUTS, OLIVES)	
PATATE AL FORNO (BAKED POTATOES) _____	7,00€	INSALATA NANÀ _____	12,00€
VERDURA DI STAGIONE (SEASONAL VEGETABLES) _____	7,00€	(INSALATA MISTA, SALMONE, NOCI E SALSA YOGURT) NANÀ SALAD (MIXED SALAD, SALMON, NUTS, YOGURT SAUCE)	
		INSALATA TONNE’ _____	12,00€
		(INSALATA MISTA, TONNO, NOCI, SALSA TONNATA) MIXED SALAD (TUNA, NUTS, OLIVES, TUNA SAUCE)	

PANE E SERVIZIO (BREAD AND SERVICE) _____	PER PERSONA / PER PERSON 3,00€
---	--------------------------------