


NICO & CO.

LUNCH

À midi, Nico & Co. passe en mode dolce vita. Des Pinsanini Italiani généreux, dorés à la presse comme à Milano, préparés avec des produits d'exception et servis dans une ambiance chaleureuse où chaque bouchée raconte un voyage entre Napoli, Roma et la côte amalfitaine. À déguster en terrasse, avec le soleil sur la peau et l'Italie dans le cœur.

PRIMAVERA VERDE  Asperges vertes, Edamame, Fenouil croquant, Pomodori confitati, Stracciatella crémeuse, Crème de Parmigiano DOP, Pesto al Basilico, Roquette **20 CHF**


Green Asparagus, Edamame, Fennel, candied Tomatoes, creamy Stracciatella, DOP Parmigiano Cream, Basil Pesto, Arugula

CAESARIO Poulet mariné, Mayo all'Arrabbiata, Parmigiano DOP, Roquette fraîche, Sauce Caesario **20 CHF**

Marinated Chicken, Arrabbiata Mayo, DOP Parmigiano, Arugula, Caesario Sauce

PISTACCHIÓNO Mortadella IGP, Stracciatella crémeuse, Crema di Pistacchio, Pistaches torréfiées, copeaux de Parmigiano DOP, Roquette **22 CHF**

Mortadella IGP, creamy Stracciatella, Pistachio Cream, roasted Pistachios, DOP Parmigiano shavings, Arugula

CAPRESÍNA  Tomates Cœur de Bœuf, Stracciatella crémeuse, Salsa San Marzano DOP, Pomodori Confitati, Pesto Verde, Mozzarella Fior di Latte, Basilico fresco, Roquette **18 CHF**

Heirloom Tomatoes, creamy Stracciatella, Salsa San Marzano DOP, candied Tomatoes, Pesto Verde, Fior di Latte Mozzarella, Basil, Arugula

IL SOPRÀNO Polpette di Manzo, Salsa San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte, Pomodori Confitati, Crème de Parmigiano DOP, Roquette **22 CHF**

Swiss Beef Meatballs, Salsa San Marzano DOP, Fior di Latte Mozzarella, candied Tomatoes, DOP Parmigiano Cream, Arugula

CALÀBRO PICCANTE  Spianata piccante, 'Nduja Calabrese, Mozzarella Fior di Latte, Salsa di Pomodoro San Marzano DOP, Roquette **20 CHF**

Spicy Spianata Salami, Calabrian 'Nduja Calabrese, Fior di Latte Mozzarella, Tomato Sauce San Marzano DOP, Arugula

TARTÙFO D'AMORE Jambon aux Herbes, Crema Tartufata, Mozzarella Fior di Latte, Pignons de Pin grillés, Roquette **20 CHF**

Herbed Cooked Ham, Truffle Cream, Fior di Latte Mozzarella, toasted Pine Nuts, Arugula

MENU LUNCH

1 PINSANINO + 1 BOISSON SANS ALCOOL 25 CHF

1 PINSANINO + 1 BIÈRE 50cl OU 1 VERRE DE VIN 1dl 28 CHF

CONTORNI

INSALATA RUCOLA E PARMIGIANO 12 CHF

Roquette, Parmigiano, Citron frais

CAPRESE DELLA NONNA 22 CHF

Stracciatella, Tomates anciennes, Pesto al Basilico

DOLCI

AFFOGATO ITALIANO 9 CHF

Vanille ou pistache

GELATO ARTIGIANALE (1 boule) 5 CHF

Vanille ou pistache

ESPRESSO/LUNGO 5 CHF