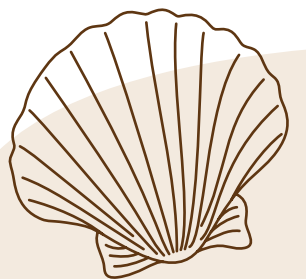
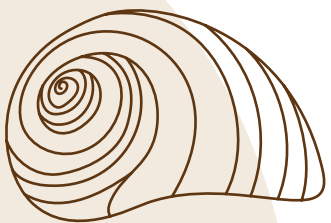


da **Nando**
Ristorante di mare

www.ristorantedanando.it

Il Menù

Estate 2025



ANTIPASTI

I CLASSICI

Bruschetta di pane casareccio con burrata, alici del Mar Cantabrico, olive taggiasche e capperi ciliegia	12€
Impepata di cozze del golfo di Arborea Oristano "NIEDDITTAS"	14€
Calamaretti* spadellati all'uso toscano	15€
Tonno rosso* olio, limone e ristretto di balsamico	16€
Mini crudo* di mare	20€

GLI SPECIALI

Plateau di ostriche "Orelon la Comtessè" <i>quantità a vostra scelta</i>	4€ cad
Crudo* di Mare misto <i>scampi - mazzancolle - ostriche - tonno pinna gialla - alici</i>	38€

PRIMI

PASTE CORTE

Ravioli* di pesce bianco in salsa di spigola o di orata con polvere di bottarga	18€
Gnocchetto di patata alle triglie* di scoglio sfilettate con pachino e basilico	17€
Paccheri freschi con calamaretti* e lamelle di porcino	18€
Risotto carnaroli gran riserva con conchillage <i>(min 2 persone)</i>	35€

PASTE LUNGHE

Spaghetti allo scoglio	18€
Tagliolino "Nando" - calamaretto* e gambero	18€
Pasta fresca all'astice <i>(min 2 persone)</i>	60€
Pasta fresca all'aragosta* <i>(min 2 persone)</i>	75€

SECONDI

Zuppa di pesce "cacciucco rivisitato"	24€
Fritto di mazzancolle* e calamari con verdure croccanti	22€
Gran filetto di scorfano* di fondale in salsa di porcino	24€
Tonno rosso* in griglia tagliato dallo Chef con olio, limone e ristretto di balsamico	25€
Alla Griglia* <i>scampi - gamberi - totani - bocconcino di tonno</i>	30€

SECONDI PER 2

Misto di mare alla catalana o alla griglia** <i>astice - aragosta - scamponi - gamberoni - calamari</i>	130€
Aragosta* <i>alla catalana o alla griglia con le sue verdure</i>	90€
Astice <i>alla catalana o alla griglia con le sue verdure</i>	75€
Pescato del giorno <i>al forno o alla griglia con la sua garniture</i>	55€

CONTORNI

Patatine chips tagliate a mano	6€
Il fogliame	6€

BEVERAGE

Panna Minerale	2,5€
S. Pellegrino Minerale	2,5€
Caffè	1,5€
Amari	3€

Coperto	4€
---------	----



BOLLICINE

Calice Prosecco	5€
Prosecco Valdobbiene Varaschin 375ml	15€
Matteo Millesimato Varaschin	22€
Quinta Nota Varashin	22€
Prosecco Valdobbiene Varaschin 750ml	23€
Brut di Luni	25€
Brut di Luni Rosè	25€

CHAMPAGNE

Simon Rion "Originel"	55€
Michel Gonet "6g" 100% Pinot Noir	65€
Pierre Moncuit "Delos"	70€

BIANCHI NORD

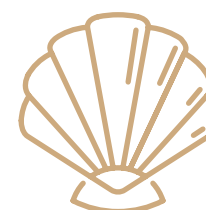
Vermentino Luni 3,75	16€
Labianca di Luni 7,50	21€
Vermentino di Luni - etichetta grigia	24€
Pinot Grigio St. Michael Eppan	32€
Muller Thurgau St. Michael Eppan	32€
Sauvignon St. Michael Eppan	34€
Vermentino di Luni - etichetta nera	35€
Sharijs Felluga	36€
Ribolla gialla Felluga	36€
Gewurztraminer St. Michael Eppan	38€
Sauvignon Felluga	38€
Sauvignon jerman	44€
Chardonnay jerman	44€
Traminer aromatico jerman	45€

BIANCHI TOSCANI

Bianco Toscana al calice	5€
Vermentino Vallorosi	16€
Vermentino Suveraia	20€
Vermentino Bolgheri	36€

BIANCHI DEL SUD E ISOLE

Falanghina dell'Irpinia	20€
Fiano di Avellino	22€
Greco di Tufo	22€
Vermentino di Gallura Mancini	25€



“La Tradizione della cucina di mare a Pisa”

Nel nostro ristorante vengono preparati piatti contenenti i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, solfiti, molluschi; regolamento Ue 1169/2011, per altre informazioni rivolgersi al personale di sala.

Si comunica alla rispettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento della temperatura (come previsto dal Reg. CE n. 853/04).

Le condizioni del mare possono condizionare la disponibilità dei piatti o richiedere l'utilizzo di prodotti congelati che verranno segnalati all'occorrenza con (*)