

N  
i  
n  
a



DISPENSA  
E CUCINA

### ***Benvenuti da Nina***

L'insegna è cambiata, i nostri sorrisi sono sempre gli stessi. Dall'esperienza di Mithos - Taverna dell'allegria nasce Nina - Dispensa e Cucina. L'oste Mario e sua figlia Valentina vi danno il benvenuto.

### ***Chi è Nina***

Nina è la nonna che ci ha tramandato l'amore e la passione per la cucina, quella semplice ma fatta con ingredienti genuini. Da lei abbiamo imparato il valore dell'accoglienza e vogliamo che nella nostra trattoria tutti si sentano davvero come a casa, con la voglia di stare insieme a tavola per condividere sapori e ricordi.

### ***La cucina di Nina***

Non abbiamo chef ma solo bravi cuochi che preparano le ricette della tradizione, romana e italiana, con la consapevolezza e le tecniche attuali. Il nostro menu cambia spesso nel rispetto della stagionalità e per offrire sempre qualcosa di diverso ai nostri ospiti. Come a casa di una nonna, vogliamo che il cibo non vada sprecato, se al vostro tavolo avanza qualcosa saremo felici di prepararvi un "fagotto" da portar via.

### ***La dispensa di Nina***

Nina aveva i suoi bottegai di fiducia. Anche noi abbiamo selezionato attentamente i nostri fornitori: aziende, prevalentemente locali, che ci garantiscono materie prime di qualità.

Molti dei prodotti che utilizziamo sono disponibili nella nostra dispensa ed è possibile acquistarli.



## ANTIPASTI

- Tavolozza con selezione di formaggi e salumi di origine laziale **.14**
- Tagliere di formaggi **.9**
- Prosciutto e Bufala **.9**
- Impepata di cozze e limoni di Sorrento **.8**
- Pane burro e alici **.5**
- Carciofo alla giudia **.5**
- Vignarola e crostini **.6**

## PRIMI

- Pappardelle con tacchinella e brodetto di limone e pecorino **.12**
- Fusilloni con zucchine romanesche e provola affumicata **.8**
- Spaghetti con vongole veraci **.12**
- Strangozzi cozze, pecorino e pachino **.10**
- Tutti i classici romaneschi **.9**

Acqua e pane 1 euro a persona



## SECONDI

- Meravigliosa frittura di paranza *.14*  
Baccalà con patate e pomodoretto *.12*  
Polpette al sugo di Nina *.8*  
Costolette d'abbacchio dorate con  
patate al forno *.14*  
Saltimbocca alla romana *.12*  
Coratella d'abbacchio con carciofi *.8*  
Trippa menta e pecorino *.7*  
Tagliata di manzo con patate *.17*

## CONTORNI

- Erbe di campo strascinate *.4*  
Agretti *.5*  
Patate al forno *.4*  
Insalata mista *.4*

## DOLCI

- Tiramisù classico in teglia *.4*  
Crostata di ricotta e visciole *.4*  
Torta caprese al cioccolato *.5*  
Fragole zucchero e limone *.4*  
Ciambelline di veroli *.3,5*

N  
i  
n  
a



DISPENSA  
E CUCINA

## VINI IN MESCITA

Sauvignon Cantina d'Offizi

Cabernet Cantina d'Offizi

*Quartino .3*

*Fojetta .5*

*Tubo .8*

Spritz *.5*

Special Gin Tonic *.10*

Vino e Gazzosa *.5*

Birra alla spina *.4*

Bevande *.2,5*

Caffè *.1,50*

Amari *.3*

Grappe *.4*

Passito *.4*





## PINSE

**Focaccia** olio Traldi e rosmarino **.4**

**Margherita** pomodoro e mozzarella **.6**

**Amatriciana** pomodoro guanciale di Bassiano,  
pecorino Brunelli **.7**

**Nina** cicoria nduja e provola affumicata **.7**

**Donna Olimpia** stracchino,  
prosciutto di Bassiano e rughetta **.8**

**Romanella** mortadella di Rieti **.8**

## DAL BANCO

Tavolozza con selezione di  
formaggi e salumi di origine laziale **.14**

Tagliere di formaggi **.9**

Prosciutto e Bufala **.9**

Rinforzino dalla pizzicheria **.3**



*Il vino deve essere buono, se bio e' meglio*

## BOLLICINE

**Franciacorta** saten le Marchesine **.40**

**Kius SPUMANTE** metodo classico bellone  
Lazio Carpineti **.23**

## BIANCO

**Capolemole** bellone Lazio Carpineti **.14**

**Passerina superiore** Abruzzo Ferzo **.18**

**Pecorino superiore** Abruzzo Ferzo **.18**

**Ribella** ribolla gialla e chardonnay  
Venezia Giulia Venchiarezza **.23**

**Falanghina** del Sannio Mustilli **.21**

**Inzolia** Sicilia Tenute Orestiati **.16**

## ROSSO

**Tufaliccio** Montepulciano, cesanese Lazio Carpineti **.15**

**La Faiola** Cesanese Lazio Az.Agr Le Rose **.23**

**Capolemole** Nero buono di Cori, Montepulciano,  
cesanese Lazio Carpineti **.21**

**Morellino** sangiovese, alicante Toscana Monteccevoli **.19**

**Nebbiolo** Piemonte Rovero **.23**

**Nero d'Avola** Sicilia Barone Serramarocco **.18**