

# NINE BISTRO

## ANTIPASTI STARTERS

<b>Treccia di mozzarella di Battipaglia con pomodorini datterini e cipollotto di Tropea</b> <sup>7</sup> Treccia of Mozzarella from Battipaglia with date tomatoes and Tropea spring onion	15
<b>Parmigiana di melanzane</b> <sup>7</sup> Traditional Eggplant Parmigiana	15
<b>Baccalà mantecato con polenta grigliata</b> <sup>4,7</sup> Creamed mousse of Cod with grilled polenta	18
<b>Melone e prosciutto crudo della Macelleria Falorni</b> Seasonal melon with prosciutto crudo ham from the Falorni butchers	16
<b>Bruschetta di pane nero con pomodorini e salsa aioli</b> <sup>1,7</sup> Crouton of brown bread with fresh cherry tomatoes and aioli sauce	12

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

<b>Spaghettoni Monograno Felicetti alla carbonara di zucchine</b> <sup>1,3,7</sup> Spaghetti carbonara with courgettes and large 'Monograno Felicetti' pasta	14
<b>Fusillone al pesto fresco con stracciatella e crumble di pistacchio</b> <sup>1,7,8</sup> Fusillone pasta with fresh pesto and stracciatella cheese with crumbled pistachios	15
<b>Lasagnette verdi al ragù bianco dell'aia</b> <sup>1,3,7</sup> Green pasta lasagne with white ragù meat sauce	15
<b>Calamarata al cacio e pepe e crudité di gamberi di Mazzara del Vallo</b> <sup>1,2,4,7</sup> Calamarata pasta with 'cacio e pepe' (pecorino cheese and black pepper), and raw prawns from Mazzara del Vallo	20

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

<b>Filetto di salmone con velo di zucchine, frittelle di patate, crema di caprino e chive oil</b> <sup>1,4,7</sup> Salmon fillet topped with courgettes on a bed of pancaked potatoes, with a cream cheese sauce and chive oil	20
<b>Orecchio di elefante con pomodorini datterini e acciugata del Cantabrico</b> <sup>1,3,4,5</sup> Veal Milanese with date tomatoes and Cantabrico anchovy sauce	24
<b>Pollo alla francesina con fagiolini e cipollotto fresco</b> <sup>1,7</sup> Chicken escalope with green beans and fresh spring onions	18
<b>Tartare di manzo della Macelleria Soderi</b> <sup>3,4,6,10</sup> Steak tartare with fresh beef from the Soderi Butchers	20
<b>Insalata di polpo del Mediterraneo e patate</b> <sup>4,9</sup> Traditional summer octopus and potato salad	18

## PIATTI UNICI SINGLE COURSES

<b>Pollo al curry con riso basmati e chutney di mango</b> <sup>7,8,10</sup> Chicken curry with basmati rice and mango chutney	18
<b>Burger alla maniera classica con patatine fritte</b> <sup>1,5,7,11</sup> Nine classic burger with french fries	20
<b>Avocado Toast</b> <sup>1,3,4,6</sup>	15
<b>Club Sandwich e patatine fritte</b> <sup>1,3,5</sup> Club sandwich with french fries	16

## INSALATE & CONTORNI SALADS AND SIDES DISHES

<b>Waldorf Salad</b> <sup>7,8,9</sup>	14
<b>Insalata del Nine con Cavolo viola, filetto di tonno pinna gialla e alici del cantabrico</b> <sup>4</sup> Nine Salad with purple cabbage, tuna fillet and anchovies	16
<b>Caponata di verdure stagionali</b> Seasonal vegetables cooked in the caponata Italian style	7
<b>Patatine fritte</b> <sup>5</sup> French Fries	7
<b>Arrosto di carotine</b> Roast Carrots	7
<b>Fagiolini</b> Green Beans	7
<b>Pommes pont-neuf</b> <sup>5</sup> Potatoes pont-neuf	7

## DOLCI DESSERT

<b>Tiramisù</b> <sup>1,3,7</sup> Classic tiramisù	10
<b>Gelo di arancia siciliano</b> <sup>4,7</sup> Special panna cotta with Sicilian orange	10
<b>Gelato artigianale al fiordilatte con frutti di bosco freschi</b> <sup>7</sup> Artisanal gelato with fruits of the forest	12
<b>Selezione di cantucci Ghiott di Badia a Passignano e Vin Santo</b> <sup>1,8,12</sup> Selection of Tuscan Ghiott cantuccini with Vin Santo	8

Coperto Table cover 2  
Acqua Panna o San Pellgrino 3  
Caffè Coffee 3