

# nimbus

## MENU BAR

---

### Cocktail

Aperol Spritz	15
Campari Spritz	15
Select Spritz	15
Gin Tonic / Lemon	15
Vodka Tonic / Lemon	15
Negroni	15
Negroni Sbagliato	15
Tommy's Margarita	15
Paloma	15

### Birre

Lagunitas IPA	8
Ichnusa Non Filtrata	9

### Bevande

Coca Cola	6
Coca Cola Zero	6
Chinotto Lurisia	6
Three Cents Sparkling Lemonade	6
Three Cents Mandarin & Bergamot	6
Acqua Nepi 0,65 L	3
San Benedetto 0,65 L	3

### Distillati

#### Grappe

Castagner Fuoriclasse Ciliegio	7
Castagner Fuoriclasse Moscato	7

#### Amari

Amaro Montenegro	7
Jägermeister	7
Limoncello Benvenuti	7
Amaro del Capo	7
Unicum	7



# nimbus

## MENU APERITIVO

---

### To share

Tartare di salmone su chips croccanti  
al nero di seppia con fonduta di pecorino  
4 · 7 · 14

Ceviche di spigola in leche de tigre,  
crema di patata dolce e coriandolo fresco  
4 · 9

Tortellini fritti  
su crema di grana padano stagionato  
1 · 3 · 7

Hummus di ceci alla paprika affumicata,  
carasau e ceci tostati  
1

Gamberi croccanti in pasta kataifi  
su guacamole al lime  
1 · 2

Tacos di pollo alla cacciatora  
con olive taggiasche e scaglie di grana  
1 · 7 · 12

Tempura di verdure dell'orto  
in pastella leggera  
1 · 3



# nimbus

## MENU CENA

---

### Starters

Tartare di salmone su chips croccanti al nero di seppia con fonduta di pecorino 1 · 4 · 7 · 14	16
Polpo grigliato alla gallega con crema morbida di patate arrosto e paprika dolce 1 · 4	16
Baccalà mantecato con spuma di patate e polvere di olive nere 4	18
Ceviche di spigola in leche de tigre, crema di patata dolce e coriandolo fresco 4 · 9	16
Carpaccio di manzo con crumble di parmigiano e maionese al rosmarino 3 · 7 · 10	14
Carciofi crudi e porcini tagliati al coltello con scaglie di grana 7	15
Melanzana frita al Panko ripiena di gambero e provola affumicata 1 · 2 · 3 · 7	

### Raw — dal Mare

Tartare di salmone con mela verde croccante e cipolla caramellata 4 · 12	18
Tartare di tonno con spicchi d'arancia e carciofo fritto 1 · 4	18
Tartare di salmone alla mediterranea con feta, mandorle tostate e passion fruit 4 · 7 · 8	18
Sashimi di spigola con arancia candita e ponzu 1 · 4 · 6	17
Sashimi di tonno con maionese al wasabi e porro fritto 1 · 3 · 4 · 10	17

### Raw — dalla Terra

Tartare di manzo con fonduta di grana e porcini freschi 7	17
Tartare di manzo con tuorlo fritto, capperi e maionese alle taggiasche 1 · 3 · 10	18
Tartare di manzo con puntarelle, alici del Cantabrico e carasau 1 · 4 · 12	16

# nimbus

## MENU CENA

---

### Secondi

Tataki di tonno scottato con gel di peperoni arrostiti e ponzu 26  
1 · 4 · 6

Guancia di manzo brasata al vino rosso su crema di sedano rapa 25  
7 · 9 · 12

Salmon e alla piastra con tzatziki e salsa ai frutti rossi 24  
4 · 7 · 12

Tagliata di manzo al rosmarino con riduzione al balsamico 25  
1 · 2

Polpo rosticcato con crema di cime di rapa e peperone crusco 25  
1 · 4

Filetto di manzo alla bernese con burro chiarificato e scalogno 28  
3 · 7 · 12

### Bevande

Acqua Nepi Effervescente Naturale 65cl 3

Acqua San Benedetto Millennium Naturale 65cl 3

### Contorni

Funghi porcini alla griglia 8

Puntarelle alla romana in salsa di alici 7  
4 · 12

Scarola ripassata con uvetta, pinoli e peperoncino 7  
8

Verdure dell'orto alla griglia profumate al rosmarino 7

### Dolci

Tiramisù al mascarpone con savoiardi al caffè 10  
1 · 3 · 7

Mousse al cacao con cuore di cioccolato bianco, arancia candita e nocciole tostate 10  
3 · 7 · 8

Cheesecake al cioccolato bianco con salsa al passion fruit 11  
1 · 3 · 7

Fruttini gelato 15  
7 · 8

Caffè 2,5

# nimbus

## MENU BOTTIGLIE CLUB

---

### Gin

Tanqueray base	200
Tanqueray Ten	250
Hendricks	300
Tanqueray Ten 1.5	550

### Vodka

Ketel One	200
Ciroc	250
Beluga	300
Ciroc 1.5	550

### Tequila

Mastrobela Diamante	200
Casamigos Bianca	250
Casamigos Reposado	250
Don Julio 1942	500
Clase Azul	900

### Champagne

Moet	200
Moet Ice	250
Moet Nir	300
Dom Perignon	500

### Run

Zacapa Gran Reserva	250
---------------------	-----



# nimbus

## CARTA DEI VINI APERITIVO

---

### Bianco

<b>Fiò Frascati</b>	Cantina Imperatori	Malvasia Puntinata 80% /Trebbiano	Lazio — Frascati (RM)	DOC Frascati	33
<b>San Michele Soave Classico</b>	Ca' Rugate	Garganega 100%	Veneto — Montecchia di Crosara (VR)	DOC Soave Classico	35
<b>Falanghina</b>	La Capranera	Falanghina 100%	Campania	IGT Campania	32

### Rosato

<b>W'Heart! Rosato</b>	Cantine Barsento	Primitivo 100%	Puglia — Noci (BA)	IGP Puglia	34
------------------------	------------------	----------------	--------------------	------------	----

### Rosso

<b>Tratturo Montepulciano d'Abruzzo</b>	Spinelli	Montepulciano d'Abruzzo 100%	Abruzzo — Chieti	DOC Montepulciano d'Abruzzo	32
---	----------	---------------------------------	------------------	--------------------------------	----

### Bolla

<b>Valdobbiadene Prosecco Sup.</b>	Sutto	Glera 100%	Veneto — Valdobbiadene (TV)	DOCG Valdobbiadene	40
<b>Franciacorta Brut DOCG</b>	San Cristoforo	Chardonnay 100%	Lombardia — Erbusco (BS)	DOCG Franciacorta Brut	58

### Bolla rosé

<b>Laelia Prosecco DOCG Rosé Brut</b>	Follador	Glera / Pinot Nero	Veneto — Valdobbiadene (TV)	DOCG Asolo Prosecco Sup. Rosé	35
---	----------	--------------------	--------------------------------	----------------------------------	----

# nimbus

## CARTA DEI VINI CENA

---

### Bolla

<b>Valdobbiadene Sup. Brut Baret</b>	Merotto	Glera 100%	Veneto — Col San Martino (TV)	DOCG Valdobbiadene Prosecco Sup.	42
<b>Cuvée Assemblage</b>	Bellavista	Chardonnay / Pinot Nero	Lombardia — Erbusco (BS)	DOCG Franciacorta	85
<b>Alta Langa Blanc de Noir</b>	Colombo (Cascina Pastori)	Pinot Nero 100%	Piemonte — Bubbio (AT)	DOCG Alta Langa	68

### Bolla rosé

<b>Rosé Spumante</b>	Merotto	Pinot Nero 100%	Veneto — Col San Martino (TV)	Spumante metodo charmat	45
----------------------	---------	-----------------	-------------------------------	-------------------------	----

### Champagne

<b>Brut Nature Dosage Zéro</b>	Maison Drappier	Pinot Noir 100%	Champagne (FR) — Urville	AOC Champagne	118
--------------------------------	-----------------	-----------------	--------------------------	---------------	-----

### Bianco

<b>Vermentino di Sardegna</b>	Audarya	Vermentino 100%	Sardegna — Sardinia (SU)	DOC Vermentino di Sardegna	38
<b>Malvasia Puntinata Zefira</b>	Pietra Pinta	Malvasia Puntinata 100%	Lazio — Cori (LT)	IGT Lazio	35
<b>Gewürztraminer Alto Adige</b>	Von Blumen	Gewürztraminer 100%	Alto Adige — Pochi di Salomo (BZ)	DOC Alto Adige	42
<b>Gessaia Sauvignon</b>	Montauto	Sauvignon Blanc 100%	Toscana — Manciano (GR), Maremma	DOC Maremma Toscana	45
<b>Chardonnay Alessandro</b>	Bovio	Chardonnay 100%	Piemonte — La Morra (CN)	DOC Langhe	48
<b>Præcipuus Riesling Renano</b>	Cantina Roeno	Riesling Renano 100%	Trentino — Belluno Veronese (VR)	IGT Trevenezie	52

# nimbus

## CARTA DEI VINI CENA

---

### Rosato

<b>Vetere Rosato Paestum IGP</b>	San Salvatore 1988	Aglianico 100%	Campania — Capaccio Paestum	IGP Paestum	45
----------------------------------	--------------------	----------------	-----------------------------	-------------	----

<b>Staccione Rosato</b>	Tenuta Montauto	Sangiovese 100%	Toscana — Manciano (GR), Maremma	DOC Maremma Toscana	42
-------------------------	-----------------	-----------------	----------------------------------	---------------------	----

### Rosso

<b>Calus Rosso</b>	Papalino	Montepulciano 85% / Sangiovese	Lazio — Castiglione in Teverina (VT), Alta Tuscia	IGP Lazio	32
--------------------	----------	--------------------------------	---	-----------	----

<b>W'Heart! Rosso</b>	Cantine Barsento	Primitivo 100%	Puglia — Noci (BA)	IGP Puglia	34
-----------------------	------------------	----------------	--------------------	------------	----

<b>O'Lillo Rosso Toscana</b>	Baracchi	Blend (Merlot/Sangiovese/ Cabernet)	Toscana — Cortona (AR)	IGT Toscana	34
------------------------------	----------	-------------------------------------	------------------------	-------------	----

<b>Smeriglio Syrah DOC</b>	Baracchi	Syrah 100%	Toscana — Cortona (AR)	DOC Cortona	42
----------------------------	----------	------------	------------------------	-------------	----