
CHI E' NANA?

UN SOGNO

da più di 20 anni, lavorando come macellaio e servendo la ristorazione, è nata in me una grande dedizione per la cucina. Non sono sicuramente uno chef, ma un amante delle carni che cucina con passione per l'ospite che siederà al tavolo.

I worked as a butcher for the last 20 years. Being the supplier of the best restaurants, grew in me an insane passion for cooking meat.

LA RICERCA

di prodotti esclusivi come l'arrostitico fatto a mano, gli allevamenti certificati, La Carta dei Caffè...

The search of selected products, exclusive preparations like our handmade arrostiticini skewers, our meat from certificate farms, or our special coffee selection, and more

IL NOSTRO IDEALE

è la semplicità, vogliamo che i nostri clienti siano avvolti da sapori semplici, genuini, trasparenti e di grande qualità. Vogliamo far vivere al nostro cliente un'esperienza attraverso il cibo.

Passion and true flavours are our main ingredients, the best meat cuts, perfectly cooked, with local ingredients for your most genuine experience. We want our customers to join us and live an incredible journey through our food.

LA SOSTENIBILITA'

Lavorare un animale intero non è semplice, ma crediamo nella sostenibilità di questo progetto dove, come una volta acquistiamo da vivo in stalla per offrirvi un'esperienza gastronomica senza precedenti.

Working a whole animal is not easy, but we believe in the sustainability of this project where, in the past, we buy them alive in the stable to offer you an experience unprecedented gastronomy.

IL TERRITORIO

La lunigiana, la mia terra, un territorio antico a circa 200 m di altitudine con vista mare, fatta di tradizione e prodotti unici.

I'm born and raised in Lunigiana, between mountains and sea, a land of ancient traditions and amazing products.

LA FROLLATURA / dry aging

“È quel processo di stagionatura che conferisce alle carni un concentrato di sapore e tenerezza unico nel suo genere”.

Is the maturation process that confers meats with an unique tenderness and aroma.

LA COTTURA / cooking

“È l'elemento fondamentale per la genuinità dell'alimento. La Nostra esperienza e la tecnica sviluppata portano ad avere una superficie croccante, non bruciata e una cottura omogenea per valorizzare il prodotto da noi trattato.”

Is the key element for the quality of our meats, we developed our technique to get for the crispest and juiciest product.

LA SCOTTONA / heifer

“È la femmina di bovino adulto che non ha mai partorito. La marezzatura e tenerezza delle sue carni sono uniche.”

The heifer is a female cattle, who never breded, the marbling and tenderness of its meat are unique.

LA PIEMONTESE

“È la razza di bovino adulto autoctono Piemontese, conosciuta come Fassona. Si distingue per le sue carni saporite, tenere e prive di grasso.”

Is the Piedmontese native cattle. Meats are tender, tasty and lean.

LA CHIANTINA

“È la razza di bovino adulto autoctono Toscano. Garantita dai Consorzi CCBI e 5R, è caratterizzata da un'alimentazione basata su fieno e cereali, l'alimento principale che identifica questa carne.”

Is the Tuscan native cattle. Certified by CCBI and 5R, is grass an cereal fed, developing a distinctive taste.



PER INIZIARE / STARTER

I BANCALI - 13 €

CONTADINO

Cipolla nostrana in agrodolce, torta di verdure, anelli di cipolla, farinata, pesto artigianale, salsa chimichurri e patè di olive taggiasche.

Sweet and sour onion, Lunigiana vegetables pie, onion rings, farinata, pesto, chimichurri sauce and olives patè bruschetta.

NANA

Degustazione salumi e formaggi del territorio, miele della Lunigiana, cipolla nostrana in agrodolce, crostini toscani.

Local cheeses and cold cut selection, jams, sweet and sour onion, Lunigiana honey, Tuscan bruschetta.

NORCINO

Degustazione salumi di nostra produzione, crostini toscani.

Our cold cuts selection, Tuscan bruschetta.

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGIO

3 tipi di formaggio / 3 types of cheese - € 12

5 tipi di formaggio / 5 types of cheese - € 17

Selezione di formaggi, confetture, miele della Lunigiana.

Cheeses selection, jams, Lunigiana honey.

MOCETTA ARTIGIANALE 70 g - € 15

Polpa scelta di vacca nostra selezione, salata, massaggiata e stagionata secondo la tradizione Valtellinese.

Selected pulp of our selection cows, salted, massaged and seasoned according to the Valtellinese tradition.

PATANEGRA 70 g - € 25

Prosciutto Iberico Cinco Jotas 5J

Patanegra ham Cinco Jotas 5J

COPPA BBQ 90 g E FOCACCIA - € 15

Coppa suino italiano affumicata con legno di melo e focaccia lievito madre

Italian pork smoked in apple wood and focaccia

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE

L 130 g € 13 / XL 260 g € 19

Polpa scelta di bovino adulto Piemontese, sale, pepe, olio extravergine, limone.

Servita con cipolla croccante, capperi, cipollotto, senape di Digione, aceto balsamico di Modena, pesto.

Selected Piedmontese cattle beef, extra virgin olive oil, salt, pepper, lemon.

Served with crispy onions, capers, scallions, dijon mustard, balsamic vinegar from Modena, pesto.

TONNO DELLA LUNIGIANA - 11 €

Polpa scelta di suino Nazionale, fagioli cannellini, cipolla rossa agrodolce, olio extravergine bio, cristalli di sale Maldon, pane croccante aromatizzato alle erbe

Cold pulled pork shoulder, cannellini beans, sweet and sour onion, extra virgin olive oil, Maldon salt flakes, herbed toasted bread crumbs.

NANA'S LASAGNA

Lasagna con ragù artigianale di scottona - 11 €

Lasagna with homemade scottona meat sauce.

UOVO POCHE'

Uovo dello chef cotto a bassa temperatura - 13 €

Chef's poached egg

DALLA GRIGLIA / FROM GRILL

ARROSTICINI ARTIGIANALI

PECORA ABRUZZESE *Abruzzo mutton* - € 16
6 pezzi

ABANICO PATANEGRA Suino Iberico - *Iberian Pork* - € 20
6 pezzi

POLLO NAZIONALE - € 15

CERTIFICATA NO OGM NO ANTIBIOTICI

Sovracoscia di pollo disossata cotta in sous vide e grigliata
Boneless chicken thigh cooked sous vide and grilled

AGNELLO NEW ZEALAND - € 25

New Zealand Lamb

Bistecchine 300 g
Steaks

TAGLIO SCELTO DI MR. NANA

300 g - € 30

Taglio scelto di bovino ricavato da mezzene extra
Chosen cut by Mr. Nana

LE SCOTTONE

Taglio Fiorentina a partire da kg 1 - € 45 al kg
T-Bone

Taglio Costata a partire da 700 g - € 40 al kg
Rib steak

Filetto 250 g circa (a porzione) - € 25
Fillet steak

Controfiletto 500 g circa (a porzione) - € 20
Sirloin

ANGUS MIGUEL VERGARA

Bistecca a partire da kg 1 - € 80 al kg

LE ECCELLENZE ITALIANE

LA CHIANINA - € 70 al kg
a partire da kg 1



LA FASSONA - € 70 al kg
a partire da kg 1

DRY AGED

Frollatura certificata garantita minimo 30 gg
minimum 30 days dry aged

LA NANA

La nostra selezione:

è il frutto dell'esperienza maturata negli anni.

a partire da 700g - € 60 al kg

FILETTO DI SCOTTONA FROLLATO / DRY AGED FILLET STEAK

250g circa (a porzione) - € 35

CONTROFILETTO DI SCOTTONA FROLLATO / DRY AGED SIRLOIN

500g circa (a porzione) - € 30

Chiedere al personale la selezione di frollature estreme

Ask our waiter for the daily specials dry aged steaks

WAGYU JAPAN



COTTURA IN TEPPANYAKI

La bontà del wagyu, il manzo giapponese dal manto nero, è riconosciuta in tutto il mondo e risiede nella caratteristica tenerezza delle sue carni dovuta all'accumulo di grassi monoinsaturi nelle fasce muscolari, detta marmoratura.

Il nostro WAGYU è di qualità A5, massimo sia dal punto di vista della purezza genetica sia della marmorizzazione.

WAGYU, Japanese black cattle, renowned worldwide for his exquisite, taste and tenderness, due to the high concentration of monounsaturated fats in his marbled muscles.

Our Wagyu is A5 graded, the highest grade in terms of both genetic purity and marbling.

Sirloin steak - € 35 all'etto

和牛
wagyu

KOBE



IL MANZO PIU' PREGIATO AL MONDO

Kobe Beef nasce dai bovini di razza pura Tajima, allevati solo ed esclusivamente nella prefettura di Hyogo. La qualità di queste carni dipende dalla genetica dell'animale, dall'alimentazione e dalle tecniche di allevamento. A partire dalla metà dell'VIII secolo circa, i bovini Tajima sono cresciuti in ambienti naturali, caratterizzati da aria pulita, ruscelli limpidi ricchi di campi erbosi che circondano le montagne del distretto di Tajima. La caratteristica che rende unica questa carne è l'estrema mazzatura, il grasso di grande qualità ricco di omega 3 conferisce una tenerezza e dolcezza senza eguali. Il Manzo di Kobe quindi razza Tajima, è la specialità che la prefettura di Hyogo vanta in tutto il Mondo.

Kobe beef the finest beef in the world Kobe Beef comes from pure-bred Tajima cattle, raised exclusively in Hyogo prefecture. The quality of these meats depends on the animal's genetics, nutrition and farming techniques. Since the mid-eighth century, Tajima cattle have grown in natural environments, characterized by clean air, clear streams full of grassy fields that surround the mountains of the Tajima district. The feature that makes this meat unique is its extreme marbling, the high-quality fat rich in omega 3 gives it unrivaled tenderness and sweetness. Kobe beef, therefore Tajima breed, is the specialty that the prefecture of Hyogo boasts all over the world.

Steak - € 70 all'etto



CA' NEGRA EXPERIENCE



Nasce dall'audace idea di acquistare una capo intero, con genetica pura Giapponese, allevato secondo la tradizione Giapponese. Nasce e viene allevato in Italia a Venezia.

Lavorare un animale intero non è semplice, ma crediamo nella sostenibilità di questo progetto dove, come una volta acquistiamo da vivo in stalla per offrirvi un'esperienza gastronomica senza precedenti.

CA' NEGRA EXPERIENCE, was born from the bold idea of buying a whole garment, with pure Japanese genetics and bred according to the Japanese tradition. It was born and raised in Venice, Italy. Working a whole animal is not easy, but we believe in the sustainability of this project where, in the past, we buy them alive in the stable to offer you an experience unprecedented gastronomy.

BISTECCA CON OSSO - € 230 al kg

STAGIONATO 5 mesi di attesa per un salume unico 80 g - € 17

CBT i tagli ricchi di collagene cotti a bassa temperatura per 21 ore, 200 g - € 35

GRIGLIA tagli scelti cotti alla brace di carbone Argentino 250 g - € 40

ARROSTICINI artigianali cotti alla brace secondo la tradizione Abruzzese 200 g - € 30

BURGER degustazione di miniburger cotti alla brace, pane a doppia lievitazione, insalata, pomodoro - 200 g - € 20



CONTORNI / SIDES

Verdure grigliate

Grilled vegetables

Patate al forno

Roasted potatoes

Patate al cartoccio 

Baked potatoes

Patate Fritte

Fried Potatoes

Insalata Mista

Mixed salad

Pannocchia 

Corn on the cob

Ciliegiino al barbecue

Barbecue cherry tomatoes

€ 5

Purè affumicato 

smoked mashed potatoes

Spinaci freschi saltati

Sauteèd fresh spinach

Purè affumicato con scorza di limone 

Smoked mashed potatoes with lemon peel

€ 7

DEGUSTAZIONI / TASTING

Focaccia - € 5 

Selezione di focacce a lievitazione naturale

Selection of "focaccia" made with natural yeast

PER I PICCOLI / CHILDREN

SOVRACOSCIA DI POLLO NAZIONALE DISOSSATA COTTA IN SOUS WIDE E GRIGLIATA
CERTIFICATO NO OGM NO ANTIBIOTICI

/ Bonless chicken thigh cooked sous wide and grilled

SVIZZERA DI SCOTTONA / *Beef patty*

PEPITE DI POLLO NAZIONALE / *Chicken nuggets*  

CERTIFICATO NO OGM NO ANTIBIOTICI

Con contorno a scelta / *with one side*

€ 10

MENU DEGUSTAZIONE € 50

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE / *SELECTED PIEDMONTESE CATTLE BEEF*



Polpa scelta di bovino adulto Piemontese, sale, pepe, olio extravergine, limone.
Servita con cipolla croccante, capperi, cipollotto, senape di Digione, aceto balsamico di Modena, pesto.

*Selected Piedmontese cattle beef, extra virgin olive oil, salt, pepper, lemon.
Served with crispy onions, capers, scallions, dijon mustard, Modena balsamic vinegar, pesto.*

TONNO DELLA LUNIGIANA



Polpa scelta di suino Nazionale, fagioli cannellini, cipolla rossa agrodolce, olio extravergine bio, cristalli di sale Maldon, pane croccante aromatizzato alle erbe.

Cold pulled pork shoulder, cannellini beans, pickled red onion, extra virgin olive oil, Maldon salt flakes, herbed toasted bread crumbs.

TAGLIO DI SCOTTONA / *STEAK*

“È la femmina di bovino adulto che non ha mai partorito. La marezzatura e tenerezza delle sue carni sono uniche.”

The heifer is a female cattle, who never breded, the marbling and tenderness of its meat are unique.

CONTORNO A SCELTA / *ONE SIDE DISH*

DOLCE DELLA CASA / *HOMEMADE DESSERT*

Il menu degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo

The menu will be served for all guests at the table

LA BISTECCA € 18

SOLO A PRANZO (escluso domenica e festivi)
ONLY FOR LUNCH (excluding sundays and holidays)

Bistecca di scottona g 500 circa, Tris di contorni
500 g Heifer strip steak With 3 sides

BURGER

STEAKBURGER DI SCOTTONA

L 180g - €13 / XL 360g - €17

Pane di frumento tipo "0", polpa scelta di scottona

White bread, select beef patty

OVERSIZE + 5 € (ogni 180 g - add 180 g of beef)

DRY AGED BURGER 200g - € 17

Pane al cacao amaro, polpa scelta di scottona frollata 30giorni

Dark cocoa bread, selected dry aged beef patty

Scegli la cottura:
sangue / media / ben cotta

Choose cooking:
rare / medium / well done

Scegli i condimenti:
insalata / pomodori / cipolla rossa caramellata /
mozzarella filante / pancetta croccante

Choose the condiments:
*salad / tomato / ccaramelized red onion / mozzarella fiordilatte
cheese / bacon*

Scegli le salse:
senape / maionese / ketchup / bbq

Choose the sauces:
mustard / mayonnaise / ketchup / bbq sauce

PULLED PORK BURGER "BBQ" - € 15

Pane cacao amaro, coppa di suino Nazionale, injection succo di
mela BIO, affumicata in barbecue con legno di melo BIO,
maionese e salsa bbq

*Dark cocoa bread, national pork, injection of organic apple juice,
smoked on the barbecue with organic cherry wood, mayonnaise and
bbq sauce*

BURGER DEL MESE

Ogni mese selezioniamo un burger speciale per voi

Every month we select a special burger for you

BIRRE / BEER

Gold Hell - 0,50 l

€ 7

Luogo d'origine: SCHEYERN (Baviera) - GERMANIA	Grado sacc.: 12,5°
Stile: EXPORT HELL	Punto d'amaro: 18 IBU
Fermentazione: BASSA	Temp. di servizio: 8/9°
Grado alcolico: 5,4% vol.	Saturazione: 5,0 g. CO ₂ /l



Weissie Dunkel - 0,50 l

€ 7

Luogo d'origine: SCHEYERN (Baviera) - GERMANIA	Grado sacc.: 11,8°
Stile: DUNKELWEISS	Punto d'amaro: 12 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 7/8°
Grado alcolico: 5,2% vol.	Saturazione: 6,2 g. CO ₂ /l



Gold Dunkel - 0,50 l

€ 7

Luogo d'origine: SCHEYERN (Baviera) - GERMANIA	Grado sacc.: 12,3°
Stile: EXPORT DUNKEL	Punto d'amaro: 16 IBU
Fermentazione: BASSA	Temp. di servizio: 8/9°
Grado alcolico: 5% vol.	Saturazione: 5,0 g. CO ₂ /l



Delirium Tremens - 0,75 l

€ 15

Luogo d'origine: MELLE - BELGIO	Grado sacc.: 16,1°
Stile: BELGIAN GOLDEN STRONG ALE	Punto d'amaro: 24,5 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 7/9°
Grado alcolico: 8,5% vol.	Saturazione: 5,0 g. CO ₂ /l



Delirium Argentum - 0,75 l

€ 15

Luogo d'origine: MELLE - BELGIO	Grado sacc.: 15,9°
Stile: BELGIAN IPA	Punto d'amaro: 48 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 7/9°
Grado alcolico: 7,0% vol.	Saturazione: 5,0 g. CO ₂ /l



Delirium Nocturnum - 0,75 l

€ 15

Luogo d'origine: MELLE - BELGIO	Grado sacc.: 16,32°
Stile: BELGIAN DARK STRONG ALE	Punto d'amaro: 24,5 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 7/9°
Grado alcolico: 8,5% vol.	Saturazione: 5,0 g. CO ₂ /l



Delirium Black - 0,75 l

€ 50

Luogo d'origine: MELLE - BELGIO	Grado sacc.: 22,3°
Stile: OAK AGED	Punto d'amaro: 22 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 12°
Grado alcolico: 11,5% vol.	Saturazione: 5,0 g. CO ₂ /l



Idesbald Blond - 0,33 l

€ 6

Luogo d'origine: MELLE - BELGIO	Grado sacc.: 14,0°
Stile: BELGIAN ABBEY BLOND	Punto d'amaro: 24,5 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 7/9°
Grado alcolico: 6,5% vol.	Saturazione: 5,1 g. CO ₂ /l



Idesbald Dubbel - 0,33 l

€ 6

Luogo d'origine: MELLE - BELGIO	Grado sacc.: 17,89°
Stile: BELGIAN ABBEY DUBBEL	Punto d'amaro: 23 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 7/9°
Grado alcolico: 8,0% vol.	Saturazione: 5,1 g. CO ₂ /l



Idesbald Rouse- 0,33 l

€ 6

Luogo d'origine: MELLE - BELGIO	Grado sacc.: 15,88°
Stile: BELGIAN ABBEY AMBER	Punto d'amaro: 23 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 7/9°
Grado alcolico: 7,0% vol.	Saturazione: 5,1 g. CO ₂ /l



Paglia - 0,50 l

€ 8

STILE DI RIFERIMENTO: Blanche
GRADAZIONE ALCOLICA: 5,2% Alc. Vol.
IBU: 16

COLORE: giallo paglierino



Primo Taglio - 0,50 l

€ 8

STILE DI RIFERIMENTO: köln style
GRADAZIONE ALCOLICA: 4,4% Alc. Vol.
IBU: 18

COLORE: giallo carico



Maggese - 0,50 l

€ 8

STILE DI RIFERIMENTO: APA
GRADAZIONE ALCOLICA: 5,2% Alc. Vol.
IBU: 34

COLORE: ambrato chiaro



Santa Donna - 0,50 l

€ 8

STILE DI RIFERIMENTO: Abbey Ale
GRADAZIONE ALCOLICA: 7,5% Alc. Vol.
IBU: 20

COLORE: ambrato carico



Regina del bosco - 0,50 l

€ 8

STILE DI RIFERIMENTO: Ale alle castagne
GRADAZIONE ALCOLICA: 5,6% Alc. Vol.
IBU: 26

COLORE: dorato carico



DAL BAR

Acqua 0,75 l water	€ 3
Bibite in vetro soft drinks coca cola - coca zero - sprite - aranciata the freddo (limone/pesca)	€ 4
Drinks / Cocktails	€ 7
Succhi di frutta BIO organic fruit juice	€ 4

SELEZIONE DI CAFFE' E DISTILLATI

Richiedi la carta dei caffè e dei distillati da tutto il mondo
per scegliere tra le nostre proposte...

*to taste our special coffes and spirits
please ask the menu at the team...*

GADGET

POLO € 30
polo shirt

T-SHIRT € 15
t-shirt

CAPPELLO € 13
hat

PORTACHIAVI € 3
keychain

ALLERGENI



CEREALI CONTENENTI GLUTINE come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivanti e i prodotti derivati
Cereals containing wheat



CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
Crustaceans



UOVA e prodotti a base di uova
Eggs



PESCE e prodotti a base di pesce
Fish



ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
Peanuts



SOIA e prodotti a base di soia
Soya



LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk



FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
Nuts



SEDANO e prodotti a base di sedano
Celery



SENAPE e prodotti a base di senape
Mustard



SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
Sulphur Dioxide (surphites)



LUPINI e prodotti a base di lupini
Lupins



MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi
Molluscs

In caso di allergie o intolleranze, vi preghiamo di informare il nostro personale di servizio, che vi guiderà nella scelta delle pietanze adatte alle vostre esigenze. Alcuni prodotti, per esigenze di preparazione e conservazione, possono essere surgelati.

In case of any food allergy or intolerance, please inform your waiter, that will guide you in the choice of the dishes that are best suiting your needs. Some ingredients, due to preparation and conservation needs, might be deep frozen.
