

Nel cuore della nostra amata Taormina ,**Trattoria da Nino** vive una storia fatta di passione, tradizione e famiglia, che dal 1963 porta in tavola il sapore autentico della Sicilia.

Tutto ebbe inizio con **Nonna Caterina**, il cui sogno era creare un luogo dove il buon cibo e l'ospitalità fossero il cuore pulsante. La figlia **Giuseppina** ,il marito e **Chef Antonio Maruca** e **Chef Ottavio Maruca**, raccolsero quell'eredità e diedero vita a quella che, fino al 1981, fu conosciuta come Trattoria da Antonio.

Fu poi il turno di **Antonino (Nino) Nicita** e della sorella **Anna**, che per oltre un decennio fecero crescere questo luogo con amore e lo rinominarono. Quando Anna andò in pensione, fu lo **Zio Nino** a portare avanti la trattoria con dedizione fino al 2005, anno in cui il testimone passò a **Gianluca Nicita**, che con passione e innovazione affiancò lo zio fino al suo meritato pensionamento nel 2018.

Oggi, la tradizione continua con **Gianluca e Caterina Nicita**, eredi di un sogno iniziato oltre sessant'anni fa. Accanto a loro, i giovani **Giovanni Nicita** e **Krizia Caminiti**, le nuove generazioni che con amore e dedizione custodiscono la magia di questa casa, dove ogni piatto racconta una storia.

In the heart of our loved Taormina, Trattoria da Nino has been a place of passion, tradition, and family since 1963, serving the authentic flavors of Sicily.

The journey began with **Grandmother Caterina**, who envisioned a place where excellent cuisine and warm hospitality were central. Her daughter **Giuseppina**, with her husband **Chef Antonio Maruca** and **Chef Ottavio Maruca**, embraced this vision, establishing what was known as Trattoria da Antonio until 1981.

Subsequently, **Antonino (Nino) Nicita** and his sister **Anna** expanded the establishment with love and dedication, renaming it Trattoria da Nino. Upon Anna's retirement, Uncle Nino continued to lead the trattoria alone until 2005, when the baton passed to **Gianluca Nicita**. Gianluca infused passion and innovation, working alongside his uncle until his well-deserved retirement in 2018.

Today, the legacy thrives under the guidance of Gianluca and **Caterina Nicita**, heirs to a dream that began over sixty years ago. They are joined by the younger generation **Giovanni Nicita** and **Krizia Caminiti** who, with love and dedication, preserve the essence of this place, where every dish tell a story.

**Cucina Casalinga
Homemade Cuisine**

**Trattoria
da
Nino**



trattoriadanino



trattoriadanino

**COPERTO
COVER CHARGE
€ 4,00**

**WIFI PASSWORD
vinodanino2016**

ANTIPASTI / STARTERS

Ostriche (1 pz)

Selezione di Ostriche (6 pz)

Oysters(1pz)

Oysters Selection(6pz)

[O]

6

30

Cocktail di Gamberi*

Shrimp Cocktail*

[C, E, L]

16

Alici marinate*

Marinated Anchovies*

[G, H]

16

Misto di Affumicati del nostro Mare

Mixed Smoked Fish

[G, H, S]

16

Insalata di Gamberi con Misticanza, Parmigiano e crema di Aceto*

Prawns Salad with Mixed Salad, Parmesan and Vinegar Cream*

[B, C]

16

Carpaccio di Tonno*

Tuna Carpaccio*

su disponibilità/ upon availability

[G]

18

Pepata di Cozze o Cozze alla Marinara*

Peppery Mussels or Marinara Mussels*

[H, O, S]

20

Baccalà in Tempura con Miele all'Arancia

Tempura Cod with Orange Honey

[A, B]

20

Fiori di Zucchine pastellati ripieni di Mozzarella fior di latte e Acciuga salata*

Zucchini Flowers fried fillings of Mozzarella fior di latte and salty Anchovy*

[A, B, G]

18*

***Il prodotto potrebbe essere surgelato o abbattuto, in base alla sua tipologia, alla stagione e alla disponibilità del mercato.**

The product could be frozen or blast chilled according to the type, season and market availability

ANTIPASTI / STARTERS

Carpaccio di Carne su Misticanza e Scaglie di Grana*
Meat Carpaccio on Mixed Salad and Grana Cheese Shavings*

[B, S]

18

Parmigiana
Aubergine/Eggplant Parmigiana

[B, S]

16

Caponata D'Amuri con ricotta Salata
Ratatouille with salt Ricotta

[B, F, H, N]

16

Caprese con Mozzarella di Bufala
Buffalo Mozzarella, Tomatoes and Basil

[B]

15

Prosciutto e Melone
Raw Ham and Melon

15

Uova “occhi di bue” al Tartufo
Fried eggs with Truffle

[B, E]

18

* Il prodotto potrebbe essere surgelato o abbattuto, in base alla sua tipologia, alla stagione e alla disponibilità del mercato.

The product could be frozen or blast chilled according to the type, season and market availability

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Tagliatelle alla Nino con Gambero Rosso e Tartufo Nero *

Tagliatelle Nino Style with red shrimp and black truffle *

[A, B, C]

25

Linguine ai Frutti di Mare*

Linguine with Seafood*

[A, B, O]

25

Linguine Pistacchio e Gamberi*

Linguine with Pistachios and Prawns*

[A, C, F]

22

Linguine all'Astice*

Linguine with Lobster*

su disponibilità/ upon availability

[A, C]

35,

Spaghetti alle Vongole*

Spaghetti with Clams*

[A, O]

25

Spaghetti alla Bottarga

Spaghetti with Tuna Roe

[A, G]

20

Spaghetti con le Cozze*

Spaghetti with Mussels*

[A, O]

20

Spaghetti ai Ricci di Mare*

Spaghetti with Sea Urchins*

su disponibilità/ upon availability

[A, O]

30

Risotto Gamberi e Zucchine*

Risotto with Shrimp and Zucchini*

[B, C]

25

Spaghetti alla chitarra con Burro e Acciuga al profumo di Agrumi di Sicilia

Spaghetti "alla chitarra" with Butter and salt anchovy with Sicilian Citrus

[A, B, G]

20

*** Il prodotto potrebbe essere surgelato o abbattuto, in base alla sua tipologia, alla stagione e alla disponibilità del mercato.**

The product could be frozen or blast chilled according to the type, season and market availability.

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Tagliatelle al Tartufo Nero
Tagliatelle with Black Truffle

[A, B]

20

Tagliatelle alla Carbonara
Tagliatelle with Eggs, Bacon, Pecorino Cheese

[A, B, E, S]

20

Tagliatelle Carbonara Reale con Tartufo Fresh
Tagliatelle with Eggs, Bacon, Pecorino Cheese and Black Truffle

[A, B, E, S]

25

Pasta alla Norma con Pomodoro, Melanzane fritte e Ricotta
Pasta with Tomato, fried Aubergines and Ricotta Cheese

[A, B]

18

Tagliatelle alla Bolognese
Tagliatelle Bolognese with Meat sauce

[A, H]

20

Tagliatelle con Radicchio e Gorgonzola
Tagliatelle with Radish and Gorgonzola

[A, B]

16

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino
Spaghetti with Garlic, Olive Oil and Chili Pepper

[A, S]

16

Zuppa del Giorno
Soup of the Day

[B, S]

16

* Il prodotto potrebbe essere surgelato o abbattuto, in base alla sua tipologia, alla stagione e alla disponibilità del mercato.

The product could be frozen or blast chilled according to the type, season and market availability.

SECONDI DI PESCE / FISHES MAIN COURSES

Pesce del Giorno

Fish of the Day

[G]

al Kg 90

Spigola/ Orata alla Griglia

Grilled sea Bass or sea Bream

(400/600 gr a porzione)

[G]

30

Fritto di Calamari*

Fried Squid*

[A, G]

20

Involtini di Pesce*

Fish Rolls*

[A, B, G, S]

20

Gamberoni alla Griglia*

Grilled King Prawns*

[C]

20

Pesce Spada alla Messinese*

Stewed Swordfish*

[G, S]

20

Zuppa di Crostacei e Molluschi*

Shellfish Soup*

[C, G, O, S]

30

CONTORNI / SIDE DISHES

Insalata Mista

Mix Salad

6

Insalata di Pomodoro

Tomato Salad

6

Patatine Fritte*

French Fries*

6

Verdure Grigliate

Grilled Vegetables

9

* Il prodotto potrebbe essere surgelato o abbattuto, in base alla sua tipologia, alla stagione e alla disponibilità del mercato.

The product could be frozen or blast chilled according to the type, season and market availability.

SECONDI DI CARNE / MEAT MAIN COURSES

Tagliata di Manzo

Sliced Beef

[B]

30

Filetto ai Ferri

Grilled Fillet

27

Filetto al Gorgonzola

Fillet in Gorgonzola Sauce

[B, L]

30

Agnello al Rosmarino

Lamb with Rosemary

[S]

27

Filetto al Marsala

Veal fillet cooked in Marsala sauce

[A, B]

30

Scaloppina alla Pizzaiola

Veal Pizzaiola style with Tomatoes, Olives and Capers

[A, I]

18

Scaloppina al Limone

Veal cooked in Lemon Sauce

[A]

16

Cotoletta alla Milanese

Veal Milanese Cutlet in Breadcrumbs

[A, B]

16

Involentino di Carne alla Siciliana Pangrattato, Parmigiano, Vino Bianco, Pomodoro e Aglio

Roll of meat Sicilian Style with Bread crumbs, parmesan cheese, white wine, tomato sauce and garlic

[A, B]

20

Pollo Arrosto con aromi

Roast Chicken with herbs aroma

[S]

18

Pollo alla Diavola con Mostarda, Vino Bianco e Peperoncino

Chicken with Mustard, White Wine and Chili

[L, S]

18

***Il prodotto potrebbe essere surgelato o abbattuto, in base alla sua tipologia, alla stagione e alla disponibilità del mercato.**

The product could be frozen or blast chilled according to the type, season and market availability.

Invitiamo la gentile clientela ad informare il personale di sala riguardo a qualsiasi intolleranza o allergia alimentare prima dell'ordinazione.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento Anti-Anisakis,

secondo la normativa HACCP.

Alcuni prodotti del presente menù potrebbero essere stati trattati nel pieno rispetto della

“Catena del freddo” come previsto dal Reg. CE 1169/11.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Before ordering, we invite our costumers to inform the dining room staff about any food intolerance or allergy.

According to the HACCP regulation, the fish destined to be eaten raw has undergone an Anti-Anisakis treatment.

Some products in this menu may have been treated in full compliance with the “Cold Chain” as required by Reg. CE 1169/11.

Information on the presence of substances or products that cause allergies is available by contacting the services personnel.

A: Cereali contenenti glutine Cereals containing Gluten	B: Latte e Latticini Milk and products therof	C: Crostacei e prodotti a base di crostacei Croustacens and products thereof	D: Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof
E: Uova e prodotti a base di uova Eggs and product thereof	F: Frutta a guscio Nuts	G: Pesce e prodotti a base di pesce Fish and product thereof	H: Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof
I: Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof	L: Senape e prodotti a base di senape Mustardand and products thereof	M: Semi di sesamo e prodotti derivati Sesame seeds and products thereof	N: Anidride solforosa e solfiti Sulphur dioxide and sulphites
O: Molluschi e prodotti a base di molluschi Schellfish and products thereof	P: Lupini e prodotti a base di lupini Lupin and products thereof	S: Spezie Spieces	