

**PASSIONE,
E QUALITÀ**



nanameatwine.it  

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'arrosticino fatto a mano, gli allevamenti certificati, il grande pasticciere Salvatore De Riso, La Carta dei Caffè...

The search of selected products, exclusive preparations like our handmade arrosticini skewers, our meat from certificate farms, pastry from sal De Riso workshop, 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.

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.





MENU DEGUSTAZIONE € 30



TARTARE DI FASSONA / *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.*

BISTECCA DI SCOTTONA / *RIB STEAK - 500 g*

“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*

LA BISTECCA € 15

SOLO A PRANZO - *ONLY FOR LUNCH*

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





PER INIZIARE / STARTER

I BANCALI - 11 €

CONTADINO



Giardiniera di Morgan in agrodolce, torta di verdure, polenta croccante, farinata, pesto artigianale, crostini in salsa di noci e patè di olive taggiasche.

Morgan's giardiniera (pickled vegetables), Lunigiana vegetables pie, crispy polenta, farinata, pesto, walnut sauce and olives patè bruschetta.

NANA



Degustazione salumi e formaggi del territorio, miele della Lunigiana, giardiniera di Morgan, crostini toscani.

Local cheeses and cold cut selection, jams, Morgan's giardiniera (pickled vegetables), Lunigiana honey, Tuscan bruschetta.

NORCINO



Degustazione salumi del territorio, crostini toscani.

Local cold cuts selection, Tuscan bruschetta.

CACIO



Degustazione formaggi del territorio, confetture, miele della Lunigiana.

Local cheeses selection, jams, Lunigiana honey.

PATANEGRA 70 g - € 25

Prosciutto Iberico Joselito Gran Riserva 42 mesi
Patanegra ham Joselito Gran Riserva 42 months

NANA'S LASAGNA



Lasagna con ragù artigianale di scottona. - 9 €

Lasagna with homemade scottona meat sauce.

Lasagna con pesto artigianale di Prà. - 10 € 

Lasagna with homemade pesto of Prà.



TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE



L 130 g € 9 / XL 260 g € 17

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.

TARTARE DI CHIANINA FROLLATA 130 g - 15 €



Polpa scelta di Chianina certificata frollata, sale, olio extravergine.

Servita con cipolla in agrodolce, pepe affumicato al melo, sale Maldon, pesto.

Selected Chianina cuttle beef, salt, extra virgin olive oil.

Served with pickled red onion, smoked pepper, Maldon salt flakes, pesto.

TONNO DELLA LUNIGIANA - 9 €



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 breadcrumbs.



DALLA GRIGLIA / FROM GRILL

ARROSTICINI ARTIGIANALI

5 pezzi di carne selezionata, Tris di contorni
5 homemade skewers of selected meats, with 3 sides.

POLLO BIOLOGICO *Organic chicken* - € 13

PECORA ABRUZZESE *Abruzzo mutton* - € 13

CINTA SENESE "*Cinta Senese*" *Tuscan pork* - € 15

BLACK ANGUS *Aberdeen Angus* - € 15

MISTI *Mixed* - € 17

WAGYU AUSTRALIANO - € 20  
3 pz. per 150 g di carne, edamame
3 homemade skewers for 150 g of meat with beans

AGNELLO NEW ZEALAND - € 23

New Zealand Lamb

Coscia disossata e bisticcine 300g
leg and chops

IL CHIODO DELLA LUNIGIANA - € 7

Salsicce Nostrane, cotte nel testo di terracotta della
Lunigiana

*Local sausage, cooked in a "testo" traditional clay dish from
Lunigiana*

LE SCOTTONE

Taglio Fiorentina a partire da kg 1 - € 40 al kg
T-Bone

Taglio Costata a partire da 700 g - € 30 al kg
Rib steak

Filetto 250g circa - (a porzione) € 18
Fillet steak

Controfiletto 500g circa (a porzione) € 15
Sirloin

LE ECCELLENZE ITALIANE

LA CHIANINA - € 60 al kg
a partire da kg 1



LA FASSONA - € 60 al kg
a partire da kg 1



DRY AGED

Frollatura certificata garantita minimo 30 gg

Dry aged minimum 30 days

TARTARE DI CHIANINA FROLLATA

130g circa (a porzione) - € 15

Polpa scelta di Chianina certificata frollata, sale, olio extravergine.

Servita con cipolla in agrodolce, pepe affumicato al melo, sale Maldon, pesto.

Selected Chianina cuttle beef, salt, extra virgin olive oil.

Served with pickled red onion, smoked pepper, Maldon salt flakes, pesto.

LA NANA

La nostra selezione:

è il frutto dell'esperienza maturata negli anni.

a partire da 700g - € 55 al kg

FILETTO DI SCOTTONA FROLLATO / *DRY AGED FILLET STEAK*

250g circa (a porzione) - € 25

CONTROFILETTO DI SCOTTONA FROLLATO / *DRY AGED SIRLOIN*

500g circa (a porzione) - € 20

Chiedere al personale la selezione di frollature estreme

Ask us about our off the menu outstanding dry aged steaks



曜

[YO-U]

VG10 DAMASCUS STEEL
69 LAYERS

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.

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

WAGYU, the beef from Japanese black cattle, is renowned worldwide for its exquisiteness, thank to the characteristic tenderness of its flesh, due to the high concentration of monounsaturated fats in its muscle fasciae, known as marbling. Our Wagyu is A5 graded, the highest grade is terms of both genetic purity and marbling.

150 g - € 50

和牛
Wagyu



CONTORNI / SIDES

Verdure grigliate

Grilled vegetables

Spinaci saltati (aglio, peperoncino)

Sauteèd spinach

Patate al forno

Roasted potatoes

Patate alla cenere 

Ash-roasted potatoes

Patate Fritte

Fried Potatoes

Insalata Mista

Mixed salad

Polenta fritta

Fried polenta

Pannocchia 

Corn on the cob

Cipolle alla griglia 

Grilled onions

Ciliegino al barbecue

Barbecue cherry tomatoes

€ 4

DEGUSTAZIONI / TASTING

Focaccia - € 4

Selezione di focacce a lievitazione naturale
Selection of "focaccia" made with natural yeast

Olio / Oil - € 5

Degustazione di olio e aceto balsamico
con pane
*Tasting of organic olive oil and balsamic vinegar
with bread*

PER I PICCOLI / CHILDREN

ARROSTICINI POLLO BIOLOGICO / *Organic chicken skewers*

SVIZZERA DI SCOTTONA / *Beef patty*

PEPITE DI POLLO BIOLOGICO / *Organic chicken nuggets*  

Con contorno a scelta / *with one side*

€ 7



BURGER

STEAKBURGER DI SCOTTONA

L 180g - €10 / XL 360g - €14

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

White bread, select beef patty

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

CHIODO BURGER - € 11

Pane ai cereali, salsiccia nostrana cotta nel testo di terracotta della Lunigiana (cottura media o ben cotta)

Cereal bread, local sausage, cooked in a "testo" traditional clay dish from Lunigiana.

CHICKEN BURGER BIO - € 11

Pane ai cereali, sovracoscia di pollo biologico disossata cotta alla griglia

Organic chicken thigh cooked on the grill

DRY AGED BURGER 200g - € 15

Pane al mais viola, polpa scelta di scottona frollata 30giorni

Purple corn bread, selected dry aged beef patty

Scegli la cottura:

(per Steakburger di Scottona / Dry Aged Burger)
sangue / media / ben cotta

Choose cooking:

(for Steakburger Scottona / Dry Aged Burger)
rare / medium / well done

Scegli i condimenti:

insalata / pomodori / cipolla rossa caramellata / mozzarella
fiordilatte / 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

Scegli il contorno (a pag. 7)

Choose the side (pag. 7)

TARTAR BURGER 130g - € 15

Pane alla curcuma, polpa scelta di bovino piemontese, sale, pepe, olio extravergine, limone, cipollotto, capperi, pesto, senape, insalata, pomodoro

Curcuma bread, selected Piedmontese cattle beef, extravirgin olive oli, salt, pepper, lemon, scallions, capers, pesto, mustard, salad, tomato

TONNO BURGER - € 11

Pane alla curcuma, polpa scelta di suino Nazionale, salsa chimichurri, insalata, pomodoro, cipolla rossa in agrodolce

Curcuma bread, cold pulled pork shoulder, chimichurri sauce, salad, pickled red onion

PULLED PORK BURGER "BBQ" - € 15

Pane al mais viola, coppa di suino Nazionale, injection succo di mela BIO, affumicata in barbecue con legno di ciliegio BIO, maionese e salsa bbq

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

Scegli il contorno (a pag. 7)

Choose the side (pag. 7)

BIRRE / BEER

Bionda alla spina Theresianer piccola € 3 media € 5
 Rossa alla spina Forst piccola € 4 media € 6

Steenbrugge Wit-Blanche 0,33 l € 5

Luogo d'origine: STEENBRUGGE - BELGIO	Grado sacc.: 11,7°
Stile: BLANCHE D'ABBZIA	Punto d'amaro: 14,5 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 5/6°
Grado alcolico: 5% vol.	Saturazione: 4,7 g. CO ₂ /l



Steenbrugge Blond 0,33 l € 5

Luogo d'origine: STEENBRUGGE - BELGIO	Grado sacc.: 13,5°
Stile: BLOND D'ABBZIA	Punto d'amaro: 23 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 7/9°
Grado alcolico: 6,5% vol.	Saturazione: 4,7 g. CO ₂ /l



Steenbrugge Dubbel Bruin 0,33 l € 5

Luogo d'origine: STEENBRUGGE - BELGIO	Grado sacc.: 14,5°
Stile: DUBBEL BRUIN D'ABBZIA	Punto d'amaro: 23 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 7/9°
Grado alcolico: 6,5% vol.	Saturazione: 4,7 g. CO ₂ /l



Brugge Tripel 0,33 l € 6

Luogo d'origine: BRUGES - BELGIO	Grado sacc.: 18,2°
Stile: TRIPEL	Punto d'amaro: 28 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 6/8°
Grado alcolico: 8,7% vol.	Saturazione: 4,7 g. CO ₂ /l



Daura Marzen Doppio Malto 0,33 l € 5

Luogo d'origine: BARCELONA - SPAGNA	Grado sacc.: 17°
Stile: BOCK DOPPIO MALTO	Punto d'amaro: 34 IBU
Fermentazione: BASSA	Temp. di servizio: 6/8°
Grado alcolico: 7,2% vol.	Saturazione: 5,5 g. CO ₂ /l



Rodenbach Vintage 2018 0,375 l € 15

Luogo d'origine: ROESELARE - BELGIO	Grado sacc.: 15,5°
Stile: FLEMISH RED ALE	Punto d'amaro: 8 IBU
Fermentazione: MISTA	Temp. di servizio: 7/9°
Grado alcolico: 7% vol.	Saturazione: 4,7 g. CO ₂ /l



Norbertus Kardinal 0,50 l € 7

Luogo d'origine: KEMPTEN - GERMANIA	Grado sacc.: 17,4°
Stile: BOCK (doppio malto)	Punto d'amaro: 26 IBU
Fermentazione: BASSA	Temp. di servizio: 8/10°
Grado alcolico: 7,5% vol.	Saturazione: 4,9 g. CO ₂ /l



Norbertus Festbier 0,50 l € 7

Luogo d'origine: KEMPTEN - GERMANIA	Grado sacc.: 13,3°
Stile: FESTBIER	Punto d'amaro: 25 IBU
Fermentazione: BASSA	Temp. di servizio: 6/8°
Grado alcolico: 5,8% vol.	Saturazione: 5,0 g. CO ₂ /l



Kloster Scheyern 0,50 l € 6

Luogo d'origine: SCHEYERN (Bavaria) - 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



Cornet Oaked 0,75 l € 13

Luogo d'origine: STEENHUFFEL - BELGIO	Grado sacc.: 18,0°
Stile: STRONG ALE MATURATA SU LEGNO	Punto d'amaro: 25 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 7/9°
Grado alcolico: 8,5% vol.	Saturazione: 4,7 g. CO ₂ /l



Oude Geuze Boon Black Label 0,75 l € 17

Luogo d'origine: LEMBEEK - BELGIO	Grado sacc.: 14,5°
Stile: GEUZE	Punto d'amaro: 24 IBU
Fermentazione: SPONTANEA	Temp. di servizio: 8/10°
Grado alcolico: 7% vol.	Saturazione: 4,7 g. CO ₂ /l



Maggese 0,50 l € 7

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



Regina del bosco 0,50 l € 8

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



Paglia 0,50 l € 7

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



DAL BAR

Acqua 0,75 l water	€ 2,50
Bibite in vetro soft drinks coca cola - coca zero - sprite - aranciata the freddo (limone/pesca)	€ 3
Drinks / Cocktails	€ 6
Succhi di frutta BIO organic fruit juice	€ 4

DIGESTIVI & DISTILLATI

Fiore Elettrico & Limoncino	€ 3
Amari, digestivi	€ 4
Grappe	da € 4 a 7
Whisky, Rum	da € 5 a 11
Chartreuse V.E.P. Verte	€ 15

SELEZIONE DI CAFFE'

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

*Ask the separate menu
for our special coffee selection*



LA NANA

NANA
MEAT & WINE

NANA

NANA
MEAT & WINE®

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 (sulphites)



LUPINI e prodotti a base di lupini
Lupins



MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi
Molluscs
