



PUB – RISTO – GRILL

# NAUTILUS MENU

## **ALLERGENI ALIMENTARI Reg. UE 1169/2011**

- Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o i loro ceppi ibridati);
- Crostacei e prodotti derivati;
- Uova e prodotti derivati;
- Pesce e prodotti derivati;
- Arachidi e prodotti derivati;
- Soia e prodotti derivati;
- Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
- Frutta a guscio e prodotti derivati (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di Acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland, pistacchi);
- Sedano e prodotti derivati;
- Senape e prodotti derivati;
- Semi di sesamo e prodotti derivati;
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
- Lupini e prodotti derivati;
- Molluschi e prodotti derivati;

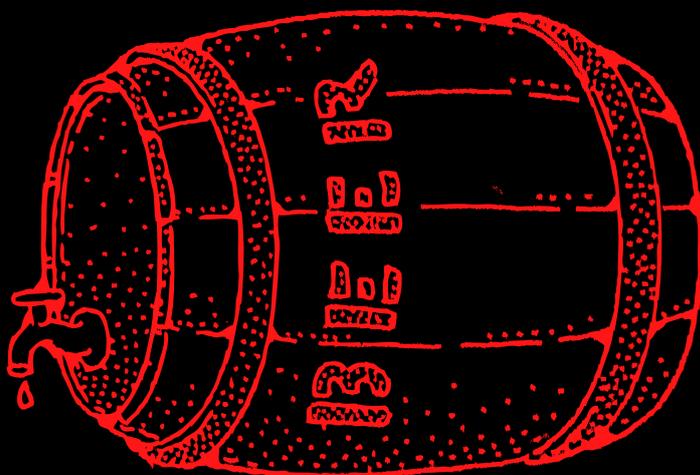
ALCUNI ALLERGENI POSSONO ESSERE PRESENTI NELLE PREPARAZIONE ALIMENTARI DEL RISTORANTE PER INFORMAZIONI DETTAGLIATE RIVOLGERSI AL PERSONALE.

**GRAZIE**

**Lo Staff NAUTILUS**

# BIRRE

- ISENBECK c| 25 € 4,00
- ISENBECK c| 50 € 5,50
  
- WARSTEINER PREMIUM PILS c| 20 € 3,50
- WARSTEINER PREMIUM PILS c| 40 € 5,00
  
- BREWERS GOLD c| 20 € 4,00
- BREWERS GOLD c| 40 € 5,00
  
- FRANZISKANER WEISSE c| 30 € 4,50
- FRANZISKANER WEISSE c| 50 € 6,50
  
- LEFFE ROUGE c| 33 € 6,50
  
- PATER LINUS TRIPLE c| 25 € 4,50
- PATER LINUS TRIPLE c| 50 € 6,50
  
- PATER LINUS BLONDE c| 25 € 4,50
- PATER LINUS BLONDE c| 50 € 6,50
  
- PATER LINUS BLANCHE c| 25 € 4,50
- PATER LINUS BLANCHE c| 50 € 6,50
  
- THWAITES GOLD EXTRA c| 25 € 5,00
- THWAITES GOLD EXTRA c| 50 € 7,00



# GIRAFFE

## BIONDE

- 1 litro € 12,00
- 2 litro € 20,00
- 3 litro € 28,00

## SPECIALI

- 1 litro € 14,00
- 2 litro € 25,00
- 3 litro € 35,00

# ...La descrizione delle Birre...

## **ISENBECK 4,8% vol**

Birra Pils dallo stile tradizionale e si distingue ancora oggi per la qualità dei suoi ingredienti. È una birra chiara, dal sapore leggermente amarognolo, molto dissetante e rinfrescante, che si caratterizza per l'aroma floreale, il gusto dal finale secco e pulito, nonché dalla persistente schiuma.

## **WARSTEINER PREMIUM PILS 4,8% vol**

A renderla speciale sono l'acqua di fonte della foresta Arnsberg "Kaiserquelle", estremamente naturale, che dona bontà al prodotto. Luppolo e malto al conferimento del gusto della birra Warsteiner definiamo equilibrato e bilanciato nonché gradevolmente amaro per una leggera e piacevole predominanza del luppolo.

## **BREWERS GOLD 5,2% vol**

Lager non filtrata, ultima nata in casa Warsteiner, una "naturtrub", torbida, naturale, leggermente ambrata, brassata con luppolo amaro Brewers Gold (varietà autoctona) in grado di contrastare la dolcezza dei sentori di miele e caramello conferiti da malti Munchener e Pilsner. Il risultato è una birra di grande equilibrio ed estremamente baverina, caratterizzata da ribes nero, note floreali e accenni speziati.

## **FRANZISKANER WEISSE 5,0% vol**

Colore arancio scuro e intensi riflessi dorati, birra rinfrescante, leggermente acidula e torbida. Lieve fruttato di banana, leggeri chiodi di garofano, una base di frumento che ricorda il pane con accenni di agrumi (arancia).

## **LEFFE ROUGE 6,6% vol**

Lefte Rouge veste un colore ambrato, sormontata da una schiuma densa e persistente. Al naso emerge il caratteristico aroma di malto, caffè tostato ed un leggero sentore di fiori e frutta candita. In bocca avvolgente e dolce, con tracce di cereali tostati, caramello e lievi note di liquirizia.

## **PATER LINUS TRIPLE 7,5% vol**

Pater Linus Triple è la Belgian Ale ad alta fermentazione con molteplici malti e luppoli di colore ramato tendente al rosso. Dal gusto dapprima dolciastro con note di frutta e cereale e dal retrogusto amarognolo con sentori speziati e legnosi.

## **PATER LINUS BLONDE 6,5% vol**

Gradevolmente baverina, in particolare se consumata a temperatura di servizio (5° / 6°). Pater Linus Blonde esprime tutto il suo gusto delle migliori birre d'abbazia. Man mano che si scalda, sprigiona componenti aromatiche più complesse, che dal fruttato si spostano allo speziato, pur mantenendo un finale secco e pulito.

## **PATER LINUS BLANCHE 4,5% vol**

Pater Linus Blanche è la birra di frumento ad alta fermentazione. Questa birra belga è caratterizzata dal bianco opalescente tipico della categoria, ha un gusto fresco, leggermente speziato con note di coriandolo e scorza d'arancia.

## **THAWAITES GOLD EXTRA 9,0% vol**

Una strong al doppio malto di grande carattere. Birra a bassa fermentazione, dalla personalità calda e forte con toni speziati contrapposti al finale dolce. L'aspetto limpido ed il colore dorato riflette una personalità calda, seppure con toni alcolici decisi rendono questa birra dal corpo pieno e robusto, un' apprezzata specialità.

# SFIZIOSITA'

PATATINE FRITTE*	€ 6,00
CROCCHETTE DI PATATE*	€ 6,00
CROCCHETTE al SALAME Chorizo Iberico*	€ 6,00
ARANCINO*	€ 6,00
CROCCHETTE ALLA GORGONZOLA*	€ 6,00
BASTONCINI DI POLLO*	€ 6,00
ALETTE DI POLLO SPEZiate*	€ 7,00
POKER NAUTILUS* (crocchette di patate, crocchette al salame, arancino, crocchette alla gorgonzola)	€ 12,00
ANELLI DI CIPOLLA*	€ 6,00
TAGLIERE DI FORMAGGI	€ 20,00
TAGLIERE DI SALUMI	€ 18,00
MIX SALUMI E FORMAGGI	€ 20,00
CHIACCHIERE (lardo o prosciutto crudo)	€ 12,00
CHIACCHIERE ALLA MONTANARA (pomodoro e parmigiano)	€ 7,00
CHIACCHIERE NAUTILUS (rucola, pomodorino pachino, olive taggiasche, bufala)	€ 12,00

\*prodotto surgelato

# PASTA € 10,00

## TIPO DI PASTA

...a scelta tra...

- AGNOLOTTI DI CARNE
- SPAGHETTI
- GNOCCHI DI PATATE
- PENNETTE RIGATE
- TORTIGLIONI

## TIPO DI SUGO

...a scelta tra...

- AMATRICIANA
- SALSICCIA E FRIARIELLI
- POMODORO E BASILICO
- CARBONARA
- 4 FORMAGGI
- RAGU

# PANUOZZO

## JACK SPARROW

Pomodoro, bufala e basilico

€ 6,00

## BARBOSSA

Prosciutto crudo, bufala, rucola e pomodoro

€ 6,00

## SPUGNA

Verdure grigliate e mozzarella

€ 6,00

## COMBO NAUTILUS

Panini con affettato misto (pezzi 5)

€ 8,50

# INSALATONE € 9,00

## INSALATA DI POLLO

pollo, scarola, pomodorini, parmigiano, sedano, peperoni arrostiti, salsa senape

## INSALATA ESTIVA

misticanza, uova, pomodorini, grana, straccinati di albese scottata, salsa rosa

## INSALATA VEGETARIANA

insalata verde, pomodoro, verdure grigliate, rucola, mais, cipolla, olive nere

# HAMBURGER

*...Pane fresco di nostra produzione...*

200gr con CARNE a vostra scelta tra

**ANGUS - CHIANINA**

accompagnato da patatine fritte stick\*

## **CIURMA**

Panuzzo, carne di pollo, fonduta e peperoni

€ 10,00

## **MOZZO**

Panuzzo, carne, maionese, misticanza e pomodoro

€ 10,00

## **CAPITANO**

Panuzzo, carne, cipolle rosse caramellate, maionese, misticanza, pomodoro e formaggio

€ 12,00

## **CAMBUSA**

Panuzzo, carne, formaggio, guanciale croccante, cipolle rosse caramellate, maionese, misticanza e pomodoro

€ 13,00

## **TOLO**

Panuzzo, carne, taleggio, radicchio rosso, guanciale

€ 13,00

## **NAUTILUS**

Panuzzo, carne, guanciale croccante, cipolla caramellata, uova, formaggio, pomodoro, misticanza

€ 13,00

# CARNE

FIorentina circa 1kg	€ 48,00
TOMAHAWK (Irlanda) circa 1kg	€ 65,00
COSTATA DI VITELLO circa 500gr	€ 25,00
TAGLIATA di Picanha con CIPOLLA CAMELLATA e SENAPE	€ 23,00
GRAN MIX (1 capocollo, 4 alette di pollo, 1 salsiccia, 5 arrosticini)	€ 20,00
GRIGLIATONE (1 controfiletto di angus, 5 arrosticini di agnello, 1 trancio di picanha e 1 salsiccia)	€ 30,00
ARROSTICI DI AGNELLO (6 pezzi)	€ 9,00
MIX ARROSTICINI (arrosticini agnello e pollo - 14 pezzi- )	€ 16,00
COSTINE DI MAIALE (anche piccanti) - 5 pezzi -	€ 16,00
COSTINE D'AGNELLO allo SCOTTADITO	€ 16,00
FILETTO DI VITELLO	€ 28,00
COSTINE DI ASADO (2 pezzi)	€ 20,00
GALLETTO VALLESPLUGA alla DIAVOLA sul CARBONE	€ 16,00
BATTUTA DI VITELLO	€ 16,00

**...TUTTE LE NOSTRE CARNI SONO GRIGLIATE AL CARBONE VEGETALE...**

I nostri piatti sono accompagnati a scelta tra:

- patatine fritte
- patate al forno
- verdure al forno
- insalata

# PIZZE

<b>NAUTILUS</b>	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame, cipolla e gorgonzola	
<b>MARGHERITA</b>	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella e basilico	
<b>NAPOLI</b>	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, acciughe ed origano	
<b>DIAVOLA</b>	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante e basilico	
<b>PROSCIUTTO</b>	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b>	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon e basilico	
<b>FUNGHI</b>	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella e funghi champignon	
<b>SALSICCIA</b>	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia di maiale e basilico	
<b>VALDOSTANA</b>	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e fontina	
<b>WURSTEL E PATATINE</b>	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte	
<b>GORGONZOLA E CIPOLLA</b>	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e cipolla	
<b>PARMIGIANA</b>	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane fritte, parmigiano e basilico	
<b>BUFALA E CRUDO</b>	€ 11,00
Pomodoro, ciliegine di bufala*, prosciutto crudo e olio al basilico	
<b>SALSICCIA E STRACCIATELLA</b>	€ 11,00
Pomodoro, stracciatella* e salsiccia, olio al basilico	
<b>CAPRICCIOSA</b>	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salame, olive, carciofi	
<b>4 STAGIONI</b>	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi ed olive	
<b>ORTOLANA</b>	€ 9,50
Mozzarella, verdure grigliate ( melanzane, zucchine, peperoni) pomodorini e rucola	
<b>4 FORMAGGI</b>	€ 8,50
Mozzarella, parmigiano, gorgonzola e fontina	
<b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b>	€ 10,00
Mozzarella, friarielli, salsiccia	
<b>FOCACCIA BIANCA</b>	€ 4,50
<b>FOCACCIA LARDO</b>	€ 6,50
<b>FOCACCIA CRUDO</b>	€ 7,50
<b>FOCACCIA SPECIALE</b>	€ 11,00
Prosciutto crudo, bufala, rucola, pomodorini e parmigiano	
<b>PISTACCHIO E MORTADELLA</b>	€ 11,00
*Stracciatella, mortadella e granella di pistacchio	
<b>CALZONE FRITTO</b>	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto	
<b>CALZONE AL FORNO</b>	€ 9,50
Prosciutto cotto, funghi, salame, pomodoro, mozzarella	

\* gli ingredienti segnalati con \* sono aggiunti fuori cottura

## 烧烤菜单 Grigliato

### 羊肉

Spiedino di agnello 5pz € 6,00 12pz € 12,00

### 牛肉

Spiedini di manzo 5pz € 6,00 12pz € 12,00

### 鸡胗

Spiedini di duron di pollo 5pz € 6,00 12pz € 12,00

### 排骨

Costine di maiale 5pz € 6,00 12pz € 12,00

### 五花肉

Pancetta di maiale 5pz € 6,00 12pz € 12,00

### 王中王火腿肠

Wurstel cinese 5pz € 6,00 12pz € 12,00

### 鸡翅

Ali di pollo 1pz € 2,00

### 鱿鱼须

Ciuffi di calamari 5pz € 6,00 12pz € 12,00

### 虾

Gamberi 5pz € 6,00 12pz € 12,00

### 鱼豆腐

Spiedini tofu pesce 5pz € 6,00 12pz € 12,00

### 中国腊肠

Spiedini salsiccia cinese 5pz € 6,00 12pz € 12,00

## 卤菜 Stufato

### 卤拼中份

Misto di carne stufata media € 15,00

### 大份

Misto di carne stufata grande € 25,00

### 卤牛肉(可凉拌)

Stufato di manzo € 7,50

### 卤鸡胗(可凉拌)

Duron di pollo stufati € 6,00

### 鸡爪

Zampa di pollo 6pz € 5,00 12pz € 10,00

### 烤猪蹄

Zampa di maiale € 5,00

### 烤脑花(需询问有否)

Cervello di maiale € 5,00

### 烤韭菜

Cipollina cinese € 6,00

### 金针菇

Funghi cinesi € 6,00

### 日本豆腐

Tofu giapponese € 6,00

### 豆腐干

Tofu secco 6pz € 5,00 12pz € 10,00

### 小南瓜

Zucchine grigliate 6pz € 5,00 12pz € 10,00

### 青椒

Peperoni grigliati 6pz € 5,00 12pz € 10,00

### 牛舌

Spiedini lingua vitello 5pz € 6,00 12pz € 12,00

### 花菜

Cavolfiore € 5,00

### 苕皮

SHAOPi 1 pz € 2,50

### 卤猪肚(可凉拌)

Trippa di maiale € 6,50

### 卤牛百叶(可凉拌)

Trippa di manzo € 7,00

### 卤猪蹄

Zampa di maiale stufata € 5,00

### 卤鸡爪

Zampa di pollo stufato € 5,00



GRIGLIATA  
COREANA



**COSTINE ASADO 牛肋骨 € 8,00**



**COSTATA VITELLO 牛排 400gr € 22,00**



**CAPOCOLLO DI VITELLO 牛肉 € 6,00**



**LINGUA DI VITELLO 牛舌 € 7,00**



**STRISCE AGNELLO 羊肉 € 6,00**



**COSCE POLLO 鸡腿肉 € 6,00**



**CAPOCOLLO MAIALE 猪脖肉 € 6,00**



**PANCETTA 五花肉 € 5,00**



**COSTINE DI MAIALE 猪肋骨 € 6,00**



**SALSICCIA CINESE 中国腊肠 € 6,00**



**SALSICCIA € 5,00**



**TOFU 豆腐干 € 4,00**



**GAMBERI 大虾 € 6,00**



**CIUFFI CALAMARI 鱿鱼须 € 6,00**



**ZUCCHINE 小南瓜 € 3,00**



**FUNGI 蘑菇 € 4,00**



**PEPERONI 彩椒 € 3,00**



**PATATE 土豆片 € 3,00**



**VERDURE MISTE 蔬菜拼盘 € 8,00**

# BEVANDE

ACQUA naturale o gasata da 50cl	€ 2,00
COCA COLA IN LATTINA (ANCHE COCA ZERO)	€ 3,00
FANTA IN LATTINA	€ 3,00
SPRITE IN LATTINA	€ 3,00
TONICA (SCHWEPPES)	€ 3,00
ESTATHE' (LIMONE O PESCA)	€ 3,00
LEMONSODA	€ 3,00
SUCCO DI FRUTTA	€ 4,00
RED BULL	€ 4,00
COCA COLA ALLA SPINA PICCOLA	€ 3,00
COCA COLA ALLA SPINA MEDIA	€ 5,00
PANACHE' PICCOLA	€ 3,00
PANACHE' MEDIA	€ 5,00

## BIRRE IN BOTTIGLIA

BECK'S 33CL	€ 4,00
CERES 33CL	€ 4,00
CORONA EXTRA 33CL	€ 4,00
DESPERADOS 33CL	€ 4,00
TENNET'S SUPER 33CL	€ 4,00

## AMARI € 4,00

AMARO DEL CAPO

JEGERMAISTER

FERNET BRANCA

LIQUIRIZIA

AMARO LUCANO

SAN SIMONE

SAMBUCA

AVERNA

DISARONNO

LIMONCELLO

J&B

MIRTO

BAYLES

BRAULIO

GRAPPA

# DOLCI € 6,00

TIRAMISU'

CUORE CALDO

SORBETTO

COPPA NAUTILUS

(TIRAMISU' CON AMARETTI E CIOCCOLATO)

TORTINO DI MELA CON GELATO ALLA CREMA

CREMA CATALANA

PANNA COTTA

CHACCHIERE ALLA NUTELLA

CHACCHIERE ALLA CREMA DI PISTACCHIO

# CAFFETTERIA

CAFFE' (macchiato, dek)

€ 2,00

CAFFE' CORRETTO

€ 2,00



# Carta dei Vini

## ROSSO

	CALICE	BOTTIGLIA
BARBERA D'ASTI SORIA	€ 6,00	€ 19,00
DOLCETTO D'ALBA SCALETTA	€ 6,00	€ 19,00
MONTEPULCIANO ULISSI	€ 7,00	€ 23,00
NEBBIOLO BRUNO FRANCO	€ 6,00	€ 21,00
RUCHE' MERLONE	€ 7,00	€ 23,00
ROSSO DI MONTALCINO		€ 25,00
BARBERA D'ALBA TENUTA CARRETTA	€ 6,00	€ 21,00
DOLCETTO D'ALBA TENUTA CARRETTA	€ 6,00	€ 21,00
NEBBIOLO TENUTA CARRETTA	€ 7,00	€ 23,00
BAROLO CANNUBI TENUTA CARRETTA	€ 16,00	€ 71,00

## BIANCO

	CALICE	BOTTIGLIA
GEWURZTRAMINER BRIGL	€ 7,00	€ 25,00
PECORINO ULISSI	€ 6,00	€ 21,00
GRILLO	€ 7,00	€ 25,00
ARNEIS BLANGE'		€ 34,00
SAUVIGNON BLANC VETTE		€ 28,00
SAUVIGNON STOCCO	€ 6,00	€ 21,00

## ROSATO

		BOTTIGLIA
CEREJA TENUTA CARRETTA		€ 23,00
ROSE' DE NOIR E. MIROGLIO		€ 25,00

## BOLLICINE

	CALICE	BOTTIGLIA
MOSCATO D'ASTI	€ 6,00	€ 17,00
BRUT FRANCIACORTA		€ 31,00
EXTRA DRY IL COLLE	€ 6,00	€ 23,00
CARTIZZE IL COLLE		€ 29,00

# COCKTAIL'S € 8,00

## **SPRITZ € 6,00**

Aperol, prosecco, soda

## **AMERICANO**

Campari, vermut rosso, soda

## **NEGRONI**

Gin, campari, vermut rosso

## **NEGRONI SBAGLIATO**

Spumante, campari, vermut rosso

## **SCREW DRIVER**

vodka, succo d'arancia

## **BLOODY MARY**

Succo pomodoro, vodka, succo di limone, tabasco, sale e pepe



## **WHISKY SOUR**

Whisky, succo di limone, sciroppo di zucchero

## **BOULEVARDIER**

Whisky, campari, vermut

## **DAIQUIRI**

Rum bianco, succo lime, sciroppo di zucchero,  
zucchero di canna

## **OLD FASHIONED**

Whisky, soda, zucchero, scorza arancia

## **MARGARITA**

Tequila bianca, triple sec, succo lime, sale fino

## **GODFATHER**

Amareto di Saronno, scotch whisky

## **GODMOTHER**

Amaretto di Saronno, vodka

## **GIN BASIL SMASH**

Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, basilico

## **GIN TONIC**

Gin, acqua tonica

## **JAPANESE ICE TEA**

Gin, vodka, rum bianco, midori, sweet sour, lemonsoda

## **LONG ISLAND ICE TEA**

Vodka, rum bianco, triple sec, tequila, gin, succo limone, sciroppo di zucchero, coca cola

## **MIAMI ICE TEA**

Vodka, rum bianco, gin, blu caracao, sweet and sour, sprite

## **LONDON MULE**

Gin, ginger beer, succo di limone

## **MOSCOW MULE**

Vodka, ginger beer, succo di limone

## **TEQUILA SUNRISE**

Tequila bianca, succo d'arancia, sciroppo di granatina

## **SEX ON THE BEACH**

Vodka, vodka alla pesca, succo arancia, succo mirtillo

## **CAIPIROSKA**

Vodka, lime, zucchero di canna

## **CAIPIRINHA**

Cachaca, lime, zucchero di canna

## **MOJITO**

Rum bianco, succo lime, zucchero canna, soda, menta

**COCKTAIL'S ANALCOLICO € 7,00**



BUON  
APPETITO

# NAUTILUS

CORSO REGINA MARGHERITA 172  
10152 TORINO

[www.nautilus-dining.com](http://www.nautilus-dining.com)



+ 39 351 29 27 740

[nautilus.torino888@gmail.com](mailto:nautilus.torino888@gmail.com)



[nautilus\\_torino](https://www.instagram.com/nautilus_torino)



Nautilus