

## TAPAS

**BERENJENAS CRUJIENTES** € 4.50  
Con pistachos partidos, miel de caña y parmesano.  
*Crispy eggplant with crushed pistachios, cane honey and parmesan.*

**PIMIENTOS DEL PADRÓN** € 4.50  
Fritos con sal marina y limón.  
*Fried Padrón Peppers with sea salt and lemon.*

**PATATAS BRAVAS KIMCHI** € 4.50  
Patatas fritas caseras con salsa kimchi y emulsión de  
ajos asados.  
*Home made fries with spicy kimchi and roasted garlic sauce.*

**CROQUETAS DE BOLETUS Y TRUFA** € 5.50  
*Boletus and Truffle Croquettes.*

**CROQUETAS DE BUEY A LA BRASA** € 5.50  
*Grilled Ox Croquettes.*

**FOCACCIA TUMACA** € 7.00  
Tradicional pan Italiano con tomate rallado, rucula  
silvestre, almendras tostadas, tomates semi deshidratados  
y grana padano.  
*Traditional Italian bread with grates tomato, wild arugula, toasted  
almonds, semi-dried tomatoes and grana padano.*

MENU KIDS DISPONIBLE  
ASK FOUR OUR KIDS MENU

Menú  
Digital

Escanea el QR para  
descubrir nuestra carta

@nicciamalaga  
www.nicciamalaga.com

+34 633940331  
hola@niccimalaga.com

EAT ERNA  
GROUP



## ENTRANTES

**BURRATA FRITTA** € 13.00  
Sobre espejo de salsa de tomates y hojas de albahaca.  
*With tomato sauce and basil leaves.*

**LANGOSTINOS CROCANTES** € 14.00  
En panko con salsa sweet chilli.  
*Crunchy shrimps in panko with sweet chilli sauce.*

**PROVOLONE & PERAS** € 12.00  
Con peras asadas, nueces partidas y focaccia.  
*Baked provolone with roasted pears, chopped nuts and focaccia.*

**FOCACCIA MORTADELLA Y BURRATA** € 14.00  
Focaccia clásica rellena de mortadella de pistacho,  
burrata y pesto de albahaca.  
*Classic focaccia filled with pistachio mortadella,  
burrata and basil pesto.*

**HUEVOS ROTOS & JAMON IBERICO** € 13.00  
Con jamón ibérico, pimientos del padrón y parmesano.  
*Broken eggs with iberian ham, padron peppers and parmesan.*

**CESARE** € 14.00  
Lechuga romana, pollo en panko, parmesano, crutones  
y nuestra salsa cesar.  
*Romaine lettuce, panko chicken, parmesan, croutons and our  
Caesar dressing.*

**CAPRESE PESTO** € 13.00  
Tomate, mozzarella de bufala y pesto de albahaca.  
*Fresh tomato, mozzarella, basil pesto, extra virgin olive oil.*

## CARNES

**BROCHETAS DE POLLO Y VEGETALES** €17.00  
Con patatas fritas caseras especiadas.  
*Chicken skewers with home made fries.*

**SECRETO IBERICO 280g.** €23.00  
Con pure de boniato.  
*Iberian secret cut 280g with sweet potato puree.*

**SOLOMILLO DE VACA 250g.** Maduración 35 días. €30.00  
Con patatas baby tostadas en mantequilla de romero.  
*Beef tenderloin 250g. 35 day aging with baby potatoes roasted in  
rosemary butter.*

## LA PASTA

**TROFIE PESTO Y BURRATINA** €16.00  
Con pesto de albahaca y burratina di bufala.  
*Basil pesto and warm buffalo burrata.*

**PAPPARDELLE A LA BOLOÑESA** €16.00  
Pasta ancha, con carne de ternera 100%, cebolla, pimienta,  
salsa de tomates casera y grana padano.  
*Wide pasta, with 100% beef, onion, pepper, homemade tomato  
sauce and grana padano.*

**TAGLIATELLE MEDITERRANEO** €19.00  
Tagliatelle con salsa de limón, langostinos, alcaparras,  
eneldo fresco, y pistachos partidos.  
*Tagliatelle with lemon sauce, prawns, capers, fresh dill and  
crushed pistachios.*

**FAGOTTI FORMAGGIO Y PERA** €18.00  
Pasta rellena de pera confitada, queso Robiola, Taleggio  
y Parmesano en crema de espinacas nueces con  
granos de pimienta rosa.  
*Stuffed pasta with poached pear, Robiola, Taleggio, and  
Parmesan cheese in a spinach and walnut cream sauce. With pink  
peppercorns.*

**TRIANGOLI DI PORCHETTA** €19.00  
Pasta rellena de Porchetta di Ariccia (cerdo asado con especias)  
en salsa de crema de setas y tomillo.  
*Stuffed pasta with Porchetta di Ariccia (Spiced roasted pork) in a  
mushroom and thyme cream suace.*

**LASAGNA VERDE GRATINADA** €17.00  
Selección de carne vacuna, salsa de tomates,  
salsa bechamel gratinada con parmesano.  
*Selection of beef, tomato sauce, béchamel sauce au gratin.*

**CHEESE BACON SMASHED BURGER** €17.00  
Doble smashed burger de vaca madurada en pan brioche,  
doble cheddar, crispy bacon, cebolla asada y salsa del chef.  
*Double smashed beef burger aged, in brioche bun, double cheddar,  
crispy bacon, roasted onion and chef's sauce.*

**ENTRECOTE DE VACA 420g.** Maduración 35 días. €34.00  
Con patatas fritas especiadas y pimientos del padrón.  
*Sirloin steak 420g. 35 day aging with seasoned fries and  
padron peppers.*

niccia  
cocina mediterránea

## PESCADOS Y MARISCOS

**PATAS DE PULPO SALVAJE** €28.00  
Sobre patatas baby smashed en mantequilla y aliño de criolla.  
*Octopus legs with baby potatoes smashed with butter and criolla dressing.*

**DORADA** €23.00  
Con wok de vegetales y patatas baby asadas.  
*Catch of the day with vegetable wok and baby potatoes.*

**LANGOSTINOS A LA PLANCHA** €21.00  
Con ajo y perejil. Grilled prawns with garlic and parsley.

## DULCES

**TIRAMISU** €9.00  
Postre tradicional Italiano.  
*Tiramisu is a luscious Italian dessert crafted with layers of  
coffee-dipped ladyfingers and velvety mascarpone cream.*

**CANNOLI** €8.00  
Típico de la región de Sicilia. Rellenos de crema pastelera  
de pistachos y ricotta con un toque de cacao.  
*Typical of the Sicilian region. Filled with pistachio pastry cream and  
ricotta cheese with a hint of cocoa.*

**CREPPE NOCCIOLE** €8.00  
Creppe relleno de crema de avellanas con  
helado de dulce de leche.  
*Hazelnut cream-filled crepe with dulce de leche ice cream.*