

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 CROCANTE € 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.