

Via Del Monte di Casa, 47/57 - Tel. 06.8887653

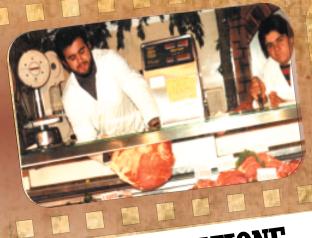






TE CURNT DALLA CAMPAGNA ALLA MACELLAZIONE...DAL 1975





1990BIRRERIA-PUB 1991PIZZA 1995RISTORAZIONE





DANESI, NAZIONALI, AMERICANE



INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

SIMBOLI E ALLERGENI



I piatti SENZA GLUTINE vengono preparati separatamente.
ATTENZIONE: non ci è possibile garantire la non-contaminazione al 100%

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale.



Manuale informativo per gli Operatori del Settore Alimentare sulle disposizioni del Regolamento (UE) 1169/2011





Questo piatto non è disponibile Sabato a cena (19:00 - 01:00)



Per le INTOLLERANZE e piatti SENZA GLUTINE rivolgersi sempre al personale



E' consigliato di **NON VARIARE LE RICETTE** soprattutto nelle ore di maggior affluenza.



Alimenti contrassegnati sono surgelati all'origine



Si applica servizio € 2,00 a persona



M ANTIPASTI salumeria CR

SALUMI E FORMAGGI TIPICI DELLA TRADIZIONE ITALIANA SELEZIONATI CON LA PASSIONE PER CHI AMA GUSTARE LE COSE PIÙ SEMPLICI E BUONE

Prosciutto, Salumi e Formaggi selezionati tagliati a mano, Piatti Romani

Selezioni Salumi e Formaggi (1) (1)€ 12,00 *Con riduzione di frutta

Formaggi Stagionati **© ©**€ 14,00 Pecorini stagionati in particolari condizioni climatiche Con riduzione di frutta e miele

Prosciutto tagliato a mano e bufala 0....€ 12,00 Prosc. Parma o San Daniele /Mozzarella bufala 90 qr

Lavorata a mano peso da 250-600 gr , > di gr 250 prezzo variato a €3,50 l'etto

Tagliere di Prosciutti (consigliato x 3) € 25,00 Parma, Norcia, San Daniele e Regionale

Tagliere Nashville (1) ((consigliato x 2) € 20,00 Salumi misti tagliati a mano e Formaggi misti insaporiti con confetture

Jamòn Iberico€ 30**,**00 Una porzione 100 gr.

Bufala Margherita 🔊 🚺 € **10,00** Mozzarella di Bufala, Filetti di San Marzano caldo con bufala e basilico

Ricotta di Bufala x2 ⊗ 6 6 € 8,00 Ricotta di Bufala, miele, noci, olio evo

ANTIPASTI sfiziosi CR

1 Bruschetta al pom., 1 Bruschetta al prosc., 1 supplì, 2 ascolane, 2 mozzarelline, 2 crocchette

Nashville 1990 (x2) ♥ 🛈 🕖 🗸 👢 € 19,50

2 Bruschette al pom. e prosc., 2 fiori di zucca, 2 suppli, 2 crocchette,

2 mozzarelline, 2 olive ascolane

CR જી FRITTI

FRIGGIAMO SOLO POCHI PEZZI ALLA VOLTA E SOLO CON OLIO DI ARACHIDI (CON IL PUNTO DI FUMO DI 230°C) PER GARANTIRE FRITTI ASCIUTTI E CROCCANTI

*Gran Mix Nashville x2 💩 🛈 🥬 🛈 € 21,50

2 Supplì, 2 Fiori di Zucca, 2 Mozzarelline, 2 Ascolane, 2 Crocchette, 2 Cremini, 2 Frittelle, 2 Filetto di baccalà

*Fritti a scelta (porz. da 8 pezzi) 🥬 🚺 🗧 6,00 Ascolane o Mozzarelline o Crocchette o Cremini

*Fritti a scelta : 🥬 📀 💇 💮€ 6,00 Chele di Granchio (6 pezzi), o Filetti di Baccalà (2 p.), o Fiori di Zucca (2p.)

Suppli Nashville 🔮 🛈 🕖 🛈 🐯 € 2,00 Supplì di Riso al ragu fatto in casa

Arancino del "giorno" 🕜 🖗 3,00 *per gli allergeni chiedere al personale

Fritti dell'ortolano* 🕡 🤌 8,00 Vegetali Misti

Frittelle Cacio e Pepe **②** □ 8,50

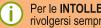
BRUSCHETTE 80

Tagliere di Bruschetta Mista € 12,00 (consigliato x 2)

Bruschetta Ø..... AL PZ. € 3,00 a scelta tra: Pomodori / Zucchine / Melanzane / Peperoni

Bruschette Sfiziose **⊘O**al pz € Salsiccia, o Pancetta, o Speck e Gorgonzola, o Mascarpone e Alici, o Lardo Toscano, o Pata Negra, o Cacio e Pepe, o Pomodoro e stracciatella

AGGIUNTE: TARTUFO (salsa) + € 3,00 PORCINI + € 4,00







80 PRIMI €8

Ravioli Ripieni di Ricotta e Spinaci € 12,00

• al Ragù abruzzese, carne mista macinata, soffritto di verdure 🏈 🤇

• al Burro e Salvia

Fettuccine ai porcini € 14,00

Polenta **() ()**..... € 13,00

• Spuntature e salsiccia / • Formaggio e pere / • Porcini

RICETTE CON L'INGREDIENTI SELEZIONATI E DI PRIMA QUALITÀ DOVE LA TRADIZIONE E L'INNOVAZIONE SI INCONTRANO GRAZIE AL RICONOSCIMENTO DEI CLIENTI PIÙ AFFEZIONATI

Maltagliati ai Fagioli ۞ ⑩ Ø € 11,00
Pasta all'uovo con fagioli e salsa di pomodoro

so SECONDI ଜ୍ୟ

Filetti (200/220gr)

ai porcini

• al pepe verde o gorgonzola e noci	€ 22,00
• ai porcini	. € 26,00
Straccetti di Filetto (200/220gr)	
• rughetta, pachino e scaglie di grana	€ 22,00
• ai porcini	€ 24,00
Medaglioni di Black Angus (300 gr)	
• al pepe verde o gorgonzola e noci	€ 16,00
• ai porcini	€ 18,00
Straccetti di Manzo (250/280 gr)	-
rughetta, pachino e parmigiano	€ 18,50

......€ **22,**00

FRESCHEZZA E QUALITÀ SONO GLI INGREDIENTI PRINCIPALI DEI NOSTRI PIATTI PREPARATI AL MOMENTO SEGUENDO LE NOSTRE TRADIZIONALI RICETTE PERFEZIONATI NEL CORSO DEL TEMPO

aliata di Manz

• rucola, pachino e parmigiano oppure patate o rosmarir	, ,
Cotoletta di Pollo Panataservita con patatine	€ 13,00
Scaloppine Manzo • limone / vino / marsala	€ 18,50
Scaloppine Pollo "SUPER NASH" • funghi, champignon, bacon e formaggio	£ 16.50
Faciolata Gnorante	
Fagioli e Salsiccia	€ 10.00

SO CONTORNI CR

Broccoletti Ripassati*	€ 5,50
Cicoria Ripassata*	€ 5,50
Radicchio in padella / alla brace	€ 6,00
Asparagi al burro	€ 7,00
Verdure grigliate	€ 6,00

Spinaci burro e parmigiano	€ 5,50
Patate Fritte *	€ 5,00
Patate al forno	€ 4,00
Patate Bacon & Cipolle	€ 6 , 00
Insalata mista	€ 5,00

Per le INTOLLERANZE e piatti SENZA GLUTINE rivolgersi sempre al personale

AGGIUNTE: TARTUFO (salsa) + € 3,00 PORCINI + € 4,00 VARIANTE PASTA ALL'UOVO + € 2,00

🔯 E' consigliato di NON VARIARE LE RICETTE soprattutto nelle ore di maggior affluenza. 🛮 Si applica servizio € 2,00 a persona



Margherita Semplice	Alici 🕬🏖🗨
Margherita con BUFALA 🏿 🏖 🕜 € 10,00	Salsiccia 🥬 🚉 🔾
Prosciutto <u>@</u> @ ()€ 11,00	Vegetariana 🥬 😂 🖸
Salame Piccante 🥬🏖 🛈 € 10,00	Funghi 🕬 😃 🛈
Tonno e Cipolla 🔗🏖🛈 £ 11,00	Radicchio 🕬 💇 .
Würstel e Patatine fritte <a>@@⊙ € 10,00	

€	10,00
.€	10,00
€	12,00
€	9,50
€	9,50
	. € €

€ PIZZE BIANCHE C®

Crostino
Mozz., prosciutto cotto
Primavera ⊘♦0 € 9,50
Mozz., pomodoro fresco, basilico
Patate arrosto, salsiccia ♦ 🗘 🗆 € 12,00
Mozz., patate, salsiccia, aglio
Quattro formaggi
Mozz., gorgonzola, pecorino, provola

Formaggi e Pere 🕖 😂 🔾 🕾	
Quattro formaggi, pere, riduzione di san Radicchio e Provola	
Mozz., radicchio, provola Salmone	€ 16,00
	€ 12, 00
Mozz., friarielli affogati al vino, salsiccia	

BASE SENZA GLUTINE + € 2,00

Amatriciana 🔗 😂 🔾	. € 12,00
Gricia 🔗 🚭 🕚	€ 12,00
Carbonara () (1) (1) (1) (2) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1	€ 12,00

Spuntature e salsiccia 🕡 🔾 🥸 🔍	€	12,00
Sugo con salsicce, spuntature, pecorino romano		
Carciofi * 🕖 😂 🕜 🖒	€	12,00
mozz., speck croccante, menta, crema di carciofi		
Fiaba Romana due	€ , b	13,00 ottarga

Per le INTOLLERANZE e piatti SENZA GLUTINE rivolgersi sempre al personale

IINE

AGGIUNTE: TARTUFO (salsa)+ € 3,00 PORCINI + € 4,00 MOZZARELLA DI BUFALA 0 SENZA LATTOSIO + € 2,00

Si applica servizio € 2,00 a persona



LE NOSTRE PIZZE SONO PREPARATE CON UN IMPASTO DI FARINE SELEZIONATE, USANDO LA RICETTA ESCLUSIVA AFFINATA NEGLI ANNI CHE NEL 2018 CI HA FATTO CONQUISTARE IL 2°POSTO AL CAMPIONATO MONDIALE DI PIZZA CLASSICA

છ	PIZZE SPECIALI	CS.

Boscaiolo 🕬 💮	€	14,00	Alessia 🥬 😂 🔾
Mozz., porcini, crema di tartufo			S.Marzano a filetto, for
Colledara 🕖 😃 🗆	€	14,00	Coccio Aspara
Patate al forno, mozz., porchetta, burrata, rucola			Formaggio di Capra, mo
Girasole 🕬 😂 🔾 🗠	€	13,50	Pizza del Mont
Mozz., fiori di zucca, alici, zafferano		5,5	Ricotta di pecora, prose
Halloween 🕖 😂 🔾			Reginetta
			•
Vespino 🕬 🗆	€	14,00	Filetto Moz., stracetti al pepe v
Shain	€	13,00	Zahid
Abramo SPECIAL		15,00	crema ar carcoro nero
,			

Alessia		••
Coccio Asparagi	€	13,00
Pizza del Montanaro 🍪 🕙 🚳	€	11,00
Reginetta 🔗 😂 🛈Pom., mozz. di bufala a crudo, pomodorini, basilico	. €	13,00
Filetto	€	24,00
Zahid	€	15,00

PIZZE CONDITE 80

Giuliano	€	12,00
Abramo	€	12,00
Ubaldo 🕖 😂 🕜	€	12,00
Rughetta Parmigiano e Bresaola Pom., mozz., rugh., parm., bresaola	€	12,00
Rughetta Parmigiano e Prosciutto Pom., mozz., rugh., parm., prosciutto	€	11,00
Rustica () (a) (b) (b) (c) (c) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d) (d	€	12,00
Parmigiana	€ zzo	11,00

Frittellata PIZZA FRITTA CON Pom., pecorino, parmigiano, basilico	00
Capri ⊘⇔⊙)0
Funghi Porcini ⊘ �� € 13,0 Mozz., funghi porcini	0
Funghi e Prosciutto ⊘ ②	0
Fiori di Zucca e Alici	0
Porcini Boscaiola ⊘ ⊕ ⊙ € 14,0 Mozz., funghi porcini, salsiccia	00
Boscaiola	0

Per le INTOLLERANZE e piatti SENZA GLUTINE rivolgersi sempre al personale

BASE SENZA GLUTINE + € 2,00

AGGIUNTE: TARTUFO (salsa)+ € 3,00 PORCINI +€ 4,00 MOZZARELLA DI BUFALA o SENZA LATTOSIO + € 2,00



con:

Crema di formaggio, Rape Rosse, Insalata, Salmone, Rucola, Parmigiano e Limone a velo



26,00

FOCACCE COR 80

All'olio d'oliva 🌽 😂 🖰	€ 5,00
Olio d'oliva spremuto a freddo	
Prosciutto Crudo TM	€ 12,00
Prosciutto crudo tagliato a mano	-
Rughetta 🔗 🚉 🕜	€ 10,00
Bresaola e parmigiano / Prosciutto e parmigiano	-
Lardo di Colonnata 🌭 🕙	€ 12,00
Lauda di calamata DOC	=

Lardo di colonnata DOC Bufala e Prosciutto Crudo () (2) (1) € 12,00

Bufala, prosc. crudo

Ortaggi in linea giornaliera Nashville Italy (%) € **13,00**

Pomodorini, Rughetta e Bufala 'Nduja 🥬🎱€ **12,00**

'Nduja Calabrese

Cacio e Pepe **640** € 10,00

Pecorino Romano e Pepe

RIPIENA

Gricia 🥬 🔮 🕚€ **12,00**

Guanciale IGP di Norcia, pecorino romano e pepe

PIZZE E PINSE SOVRAPPOSTE NON sono disponibili Venerdì e Sabato

a causa delle elevate temperature del forno

CALZONI 80

Classico @@O€ 10,00 Mozzarella, Funghi e Ciccioli di Prosciutto Crudo Nashville **6.200** € 11,00 Mozzarella, Melanzane, Salsiccia, Uovo e Funghi Boscaiola <u>@</u>

6 11,00 Mozzarella, Funghi e Salsiccia Rustico <a>6 <a>6 <a>6 <a>6 <a>7 <a>8 <a> Mozzarella, melanzane, speck e provola

RIPIENA

con:

'Nduja, Crema di Formaggio, Salame Piccante, Rughetta e scaglie di Parmigiano 🥬 😂 🛈

con:

Crema di tartufo, Ricotta di Pecora e Mortadella

al Pistacchio 🥬 🥸 🕻

€ 20,00

ONDA ROMANA SOURAD

RIPIENA

con: Crema di pistacchio, Mortadella al Pistacchio

e granella di pistacchio

Per le INTOLLERANZE e piatti SENZA GLUTINE rivolgersi sempre al personale

Si applica servizio € 2,00 a persona

BASE SENZA GLUTINE + € 2,00

AGGIUNTE: TARTUFO (salsa)+ € 3,00 PORCINI +€ 4,00 MOZZARELLA DI BUFALA o SENZA LATTOSIO + € 2,00





BRACERIA





AL PIATTO con contorno di PATATE AL FORNO

Bistecchine di Pollo € 16,00 • con Patate o Rucola, pomodorini e aceto balsamico	Würstel Gigante (1 pz.) € 7,00
Piatto Nashville € 15,00 • hamburger, würstel, salsiccia, patate al forno e pane tostato	Salsicce (2 pz.) € 12,00
Arrosticini Abruzzesi* Ovino (30gr) I'uno € 1,50 Arrosticini Abruzzesi* Fegato (30gr) I'uno € 1,80	Hamburger (2 x 150gr) € 15,00
* ordine minimo 10 pz.	

GRIGLIATA MISTA per 2 (SU PRENOTAZIONE dal LUNEDÌ al GIOVEDÌ) € 60,00

PREZZO ALL'ETTO

CON OSSO minimo 700GR.

SENZA OSSO minimo $360 \, \mathrm{GR}.$

Entrecôte USA	. €	12,00
Entrecôte DANIMARCA	€	7,00
Entrecôte POLONIA	€	7,00
Entrecôte SELEZ. EXTRA	. €	8,00
POLPA DI CONTROFILETTO	€	7,50
CUBEROLL DANIMARCA	€	8,00
Filetto DANIMARCA	€	7,50
Filetto CHIANINA	€	9,00

CARNI SELEZIONATE TRA LE MIGLIORE RAZZE
CON USO SAPIENTE DELLA LUNGA TRADIZIONE DI FAMIGLIA
FROLLATE IN MODO DA ESALTARNE IL GUSTO
E COTTE ESCLUSIVAMENTE ALLA BRACE

Fiorentina DANIMARCA	€	7,50
Fiorentina POLONIA	€	7,50
Fiorentina ITALIA	€	6,50
Fiorentina SELEZ. EXTRA	€	8,50
Costata DANIMARCA	€	7,00
Costata POLONIA	€	7,00
Costata ITALIA	€	6,00
Costata SELEZ. EXTRA	€	7,50

TUTTI I SECONDI DI CARNE sono serviti con il contorno di PATATE AL FORNO

Il prezzo della carne può variare in base alla nazione di provenienza e frollatura

AGGIUNTE:

TARTUFO salsa + € 3,00 FUNGHI PORCINI + € 4,00

Si applica servizio € 2,00 a persona





Frutti di Bosco 💇 😂 💮 € 6,50 SBRICIOLONA Pasta Sfoglia - Crema Chantilly al profumo di strega Nutella **0 6 6 6 6 6 6**

.....€ 5**,**00

PIZZA DESSERT CR

Non disponibili di venerdì e sabato nelle ore di maggior affluenza

Pizza Frutti di Bosco 👂 🕜 🖒 😂 € 16,00 Crema Chantilly, frutti di bosco, topping ai frutti e zucchero a velo Ciòcrok **OO** € **12,00** Nutella, riso soffiato, polvere di caffè e granella di nocciola

Nutella / Frutti di bosco /Caramello Crema Catalana 🔊 🕜

Caramellata con granella di zucchero alla cannella

Pizza Cannolo **6000 a** € 18,00 Ricotta Dolce, pera, canditi, zucchero di canna, in uscita gocce di cioccolato, arancio candito, menta e zucchero a velo Frittelle de' Nonna Ø & @al pz. € 2,50 Zucchero e Alchemes, o Nutella, o Cioccolato bianco

Pupazzi ICE € 5,00

Tiramisù Frutta Ø00 ⊗ € 6,00

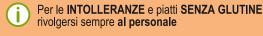
COPPE CR

Coppa Gelato 4 palline **①** € Coppa Frutti di Bosco 👀 € 6,50 con aggiunta di Crema Chantilly o Gelato con panna €

FRUTTA E GELATI 80

GELATI "BINDI" Ananas € 4,00 € 6,00 Insalata di Frutta€ 5,00 limoncello, pina colada, mango, frutti di bosco Frutti di Bosco Freschi € 6,00 Tartufi € 5,00 bianco, cioccolato, cocco e nocciola, nocciola Fragole _____ € 5,00 Gelato al Cocco €

AGGIUNTE: GELATO + € 1,50 a pallina



5,00









BIRRE IN BOTTIGLIA (R

SO APERITIVO

ા

Tennent's No glutine 0,33 € 5,00 Birra Bottiglia 0,66 € 5,00

Spritz ∰..... € 6,00

න BIBITE ශ

Coca Cola in vetro 1 lt. € 5,00

Acqua in bottiglia € 2,50

Bibite in lattina 33 cl...... € 3,00 Coca-Cola, CocaCola Zero, Sprite, Fanta, Chinotto

Acqua in bottiglia di plastica 1lt € 2,00

SO VINO IMBOTTIGLIATO NASHVILLE

ROSSO NASHVILE bottiglia 750 ml € 15,00

Tennent's Super 0,4 lt. € 7,00

Tennent's Super 0,2 lt. € 4,00

Goose Island 0,355 lt. ... € 6,00

Leffe Rossa 0,33 lt. ... € 6,00

 Jupiler 0,50 lt.
 € 6,00

 Jupiler 0,25 lt.
 € 3,50

 Franziskaner 0,5 lt.
 € 7,00

® VINIALLA SPINA ™

Pecorino Colle Moro (Abbruzzo)

- 0,25 lt.. € 3,00

- 0,50 lt.. € 6,00

- 1,00 lt .. € 12,00

Rosso Cesanese SanMarco (Lazio)

-0,25 lt.. € 3,00

-0,50 lt.. € 6,00

- 1,00 lt.. € 12,00

Caffè € 2,00

Caffè DECA € 2,50

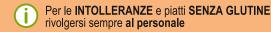
Caffè Orzo € 2,50

ൈ DISTILLATI

 Amari
 € 4,00

 Amaro Jefferson
 € 5,50

 Grappa Barique
 € 4,00





MISCELA DI FARINE PER PIZZA

RICETTA ANTICA

SENZA COLORANTI E CONSERVANTI





INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO 0 Farina di Farro Farina di Riso Farina di Soia Pasta acida di FRUMENTO essiccata Aromi

INGREDIENTS

0 WHEAT Flour Spelt Flour Rice Flour SOY Flour Dried WHEAT Sourdough Natural Flavours

INDICAZIONE SUGLI ALLERGENI

Regolamento EU 1169/2011 Il prodotto contiene seguenti allergeni: FRUMENTO (Contiene Glutine), SOIA

FOOD ALLERGY NOTICE

According to tabelling regulation EC 1169/2011

Contains: WHEAT (presence of Gluten), SOY



<u>Diverso da una Classica Pizza</u>

Il nostro prodotto è il frutto di un processo di modifica del mix di Di Marco Corrado, la Pinsa Romana, un prodotto di primissima qualità .

E' una farina accessibile a tutti e realizzata con soli ingredienti di prima scelta:
Farina di frumento tipo O, che permette di ottenere una elevata idratazione del prodotto;
Pasta madre essiccata che esalta il sapore e dona un gusto antico e naturale;
Farro (Tritucum dicoccum), un cereale che appartiene alla famiglia delle graminacee
tra i cereali più usati dai Romani... ha proprietà, valori nutrizionali,
ricco di nutrienti, ha anche un alto contenuto di selenio che contrasta i radicali liberi;
Farina di riso, permette di fissare più acqua all'interno del prodotto in fase di cottura così da ottenere un
prodotto croccante all'esterno e soffice all'interno (che si "scioglie in bocca").
Farina di soia: 100 % vegetale che dona croccantezza e friabilità.

Tutti qli inqredienti utilizzati sono qarantiti OGM FREE

L'impasto, fatto con quattro diverse farine biologiche OGM FREE ed olio extra vergine d'oliva, è realizzato seguendo una lenta e naturale maturazione a temperatura controllata da 24 a 48 ore: questo processo permette di ottenere un prodotto ALTAMENTE DIGERIBILE.

La tecnologia di preparazione prevede inoltre un contenuto di olio molto più basso della pizza tradizionale e soprattutto un alto contenuto di acqua nell'impasto che abbatte il tenore calorico del prodotto.

Quindi oltre ad essere buono, è un prodotto IPOLIPIDICO, IPOCALORICO e ad ALTA DIGERIBILITA'. un sano e golosissimo sfizio per tutte le stagioni.

PROCEDIMENTO

Dopo la maturazione e lievitazione avviene la cottura che per noi è articolata in due fasi: nella prima avviene la gelatinizzazione dell'amido e il fissaggio del lievito tramite una scottata a 60°C all'interno del prodotto ove avviene lo scarico dell'umidità eccessiva(asciugatura); dopo che la scottata viene freddata si può procedere con la farcitura e la finale fase di cottura.

Ci interessa la vostra salute (ed anche la nostra!), per questo motivo investiamo tempo in ricerca ed in controlli qualità, per fornirvi prodotti genuini, controllati sin dall'origine, che variano a seconda della stagionalità garantendo così un elevato livello qualitativo.





La qualità delle nostre pietanze viene confermata oggi più che mai dal nostro pubblico, che ogni sera ci viene a trovare sempre





Il nostro obiettivo è farvi trovare cortesia, quantità con qualità. Grazie ad internet potete farci conoscere ai vostri amici.... è più importante una vostra parola che 100 dei nostri cartelloni. Grazie!!



Come trovarci:

la sera dalle 19 alle o1 Vai su Google, digita Nashville Roma, indicazioni stradali e-ci puoi raggiungere. Per info: +39 o6 88 87 653





DIVENTA NOSTRO FAN SU FACEBOOK!

Puoi fare il check-in e far sapere ai tuoi amici che stai mangiando al Nashville!!

Pagina: nashville bisteccheria





Vi piace quello che avete mangiato al Nashville?

Scrivete una recensione su TripAdvisor!

Non vi piace? rimandate indietro il piatto
sicuramente è stata una distrazione





Fai una foto ad un piatto del Nashville
e pubblicala su Instagram con #nashroma
così andrà sul nostro sito e la vedranno i tuoi amici!



WWW.NASHROMANET

Visita il nostro sito e registrati
ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER

e saral informato sui nostri eventi ed offertelli