

# ALCHIMIA D'INVERNO

---

## I RISOTTI

---


### **RISOTTO DEL BROCOLON**

*esclusivo riso Carnaroli stagionato 18 mesi con broccoli, acciughe del cantabrico e polvere di pane all'aglio \_ 14*

**A1 - A4 - A7 - A9 - A12**

### **RISOTTO COL STRACHIN**

*assolutamente un Riso carnaroli stagionato 18 mesi mantecato con stracchino e noci, rucola frita a guarnire \_ 14*

 **A7 - A8 - A9 - A12**

## IL SECONDO

---

### **TRE SFUMATURE DI BROCCOLO**

*Un percorso di sapori alla scoperta del broccolo con tre ricette in un unico piatto:*

*Quiche con broccoli, pomodoro confit e acciughe del Cantabrico; Pure di broccoli con aglio e peperoncino, gamberi fritti e filetti di mandorla tostatati; Tortino di broccoli con speck e pane all'aglio \_ 18*

**A1 - A2 - A3 - A4 - A7 - A8**

## L'INSALATONA

---

### **ARMONIA DI BROCCOLI**

*Insalata mista con orzo bollito, broccolo romanesco, pesto di pomodori secchi e filetti di mandorle tostate \_ 14*

 **A1 - A7 - A8**

## LA PIZZA

---

### **BROCCOLI & FRIENDS**

*bianca: crema di broccoli, acciughe del mar cantabrico, straciatella e filetti di pomodoro San Marzano \_ 14,50*

**A1 - A4 - A7**

# ALCHIMIE D'INSALATA

## IL DELIZIOSO CROCCANTE

*Un insalata tutta particolare, racchiusa dentro una sottile e croccante “bolla” di pasta pizza. Al suo interno croccante insalata iceberg , mozzarella di bufala artigianale Campana, basilico e origano. Al suo esterno sottili fette di prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi \_ 14€*

A1 - A7

## POLLO MIO

*Croccante insalata iceberg, bastoncini di petto di pollo fritto, scaglie di Trentingrana, cetrioli, pomodorini, salsa Caesar \_ 14€*

A1 - A3 - A7 - A9

## TERRA E MARE

*Croccante insalata iceberg con filetto di tonno, acciughe del Mar Cantabrico, olive nere taggiasche, fagiolini\*, patate lesse, pomodorini, cetrioli e uovo sodo \_ 13€*

 A3 - A4

## NIKY'S SALAD

*Insalata mista di stagione, salsa guacamole, pomodorini pachino, cipolla rossa di tropea cotta a bassa temperatura, semi di sesamo tostati e dressing di mango e peperoncino, code di gambero\* a guarnire \_ 13€*

 A2 - A11 - A12

## STRACCIATELLA SALAD

*Insalata mista con stracciatella di bufala artigianale Campana, pomodorini, melanzane grigliate, pesto di basilico \_ 12€*

  A7 - A8

# ALCHIMIA D'INVERNO

---

## I RISOTTI

---


### **RISOTTO DEL BROCOLON**

*esclusivo riso Carnaroli stagionato 18 mesi con broccoli, acciughe del cantabrico e polvere di pane all'aglio \_ 14*

**A1 - A4 - A7 - A9 - A12**

### **RISOTTO COL STRACHIN**

*assolutamente un Riso carnaroli stagionato 18 mesi mantecato con stracchino e noci, rucola frita a guarnire \_ 14*

 **A7 - A8 - A9 - A12**

## IL SECONDO

---

### **TRE SFUMATURE DI BROCCOLO**

*Un percorso di sapori alla scoperta del broccolo con tre ricette in un unico piatto:*

*Quiche con broccoli, pomodoro confit e acciughe del Cantabrico; Pure di broccoli con aglio e peperoncino, gamberi fritti e filetti di mandorla tostati; Tortino di broccoli con speck e pane all'aglio \_ 18*


**A1 - A2 - A3 - A4 - A7 - A8**

## L'INSALATONA

---

### **ARMONIA DI BROCCOLI**

*Insalata mista con orzo bollito, broccolo romanesco, pesto di pomodori secchi e filetti di mandorle tostate \_ 14*

 **A1 - A7 - A8**

## LA PIZZA

---

### **BROCCOLI & FRIENDS**

**bianca:** *crema di broccoli, acciughe del mar cantabrico, stracciatella e filetti di pomodoro San Marzano \_ 14,50*

**A1 - A4 - A7**



CRUNCH  
STRAZIAIA

CRUNCH  
TARTARE

CRUNCH  
ETARIANA

CRUNCH  
IBERICA

ALCHIMIA DEL GUSTO

CRUNCH EXPERIENCE

# CRUNCH AD OGNI MORSO

CUCINA, PIZZERIA... QUI NASCE L'ALCHIMIA: UN'IMPASTO CROCCANTE ALLA BASE DI UNA RICETTA DI CUCINA.

## CRUNCH-EXPERIENCE

*La degustazione. Quale modo migliore per assaporare tutte e quattro le nostre crunch? Due fette di crunch-iberica, 2 fette di tarta-crunch, 2 fette di crunch-stracciata e due fette di crunch-etariana \_ 24€*

A1 - A3 - A4 - A7 - A8 - A12

DISPONIBILE SOLO LA SERA DAL MARTEDÌ AL GIOVEDÌ

## CRUNCH-IBERICA

*La Niky's TOP-SELLER. Fettine del nostro tenero e saporito maialino\* Iberico cotto alla brace, adagiate sopra ad una crema di gorgonzola\* dolce e chutney di albicocche e scalogno a guarnire \_ 17€*

A1 - A7 - A12

## TARTA-CRUNCH

*La nostra tartare di manzo\*\* Piemontese servita sulla nostra croccante crunch con melanzane fritte, pesto Niky's: mandorle, ricotta, pomodoro e basilico \_ 18€*

A1 - A4 - A7 - A8 - A10 - A12

## CRUNCH-STRACCIATA

*Il nostro grande classico: stracciatella di bufala Campana, sottili fette di prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, pomodorini ciliegino cotti al forno, gocce di olio extravergine di oliva al basilico \_ 15€*

A1 - A7

## CRUNCH-ETARIANA

*Con melanzane e zucchine grigliate, peperoni cotti al forno su crema di Trentingrana\* e le sue scaglie \_ 14€*



A1 - A7



**UNA FETTA TIRA L'ALTRA**

# IL TORTELLO DI PATATE

A MODO NOSTRO

## UNA FETTA TIRA L'ALTRA

Il nostro tortello di patate\* accompagnato da carni di allevamenti propri della macelleria Zanotelli della Val di Cembra: speck, carne salada, manzo affumicato e luganega da taglio. Assieme al Puzzone di Moena e al Trentingrana \_ 19€



## LA MELA E LA SALADA

Il nostro tortello di patate\* si esalta con la "Carne Salada" trentina, la mela della Valle di Non cotta a bassa temperatura e il formaggio Mezzano delle Valli di Fiemme e Primiero \_ 15€



## L'ORTO INCANTATO

Il nostro croccante tortello di patate\* servito con verdure: indivia belga e peperoni cotti al forno, zucchine e melanzane alla griglia, un formaggio cremoso, un tortino di carciofi e menta \_ 15€



## I DUE PRINCIPI

Il nostro tortello di patate\* in compagnia di due "Principi"... quello di Parma: un crudo dalla stagionatura di 24 mesi e quello Trentino: lo speck, incontrano "la Regina" Campana: la mozzarella di bufala \_ 15€



PER QUESTI PIATTI NON SI FANNO VARIAZIONI

---



NIKY'S  
RESTAURANT

**RISOTTO NIKY'S**



# ALCHIMIE DI RISOTTO

I NOSTRI RISOTTI SONO REALIZZATI CON RISO STAGIONATO 18 MESI.

## NIKY'S IL RISOTTO

*Code di gambero\* e una spolverata di pepe nero il tutto mantecato con del pecorino romano giovane, una grattugiata di scorza di lime per dargli la giusta freschezza e code di gambero\* fritte a guarnire*  
\_ 14€

A1 - A2 - A7 - A9 - A12

## CASCÁ DAL PERO

*“Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere”... pere e gorgonzola con una “sbriciolata” di noci, una grattugiata di cioccolato amaro valrhona e crescita biologico* \_ 13€



## I PORCINI SONO AL VERDE

*Porcini\*, lucanica sgranata, crema di spinaci\* e granella di pistacchi* \_ 14€



## IL TEMPO DELLE CASTAGNE

*Porri, castagne\* e il risotto autunno inverno è servito* \_ 13€



# LA PASTA

## CACIO E PEPE NIKY'S

*Il cacio, un pecorino romano giovane ma non troppo, il pepe nero, macinato al momento, un mestolo d'acqua di cottura della pasta e i nostri abbondanti maxi bigoli di pasta fresca. È solo questo il segreto del nostro storico piatto* \_ 13€





**PIATTONE VEGETARIANO**

# I SECONDI

## **CRISPY PORK** *nuova ricetta*

*Abbondanti, croccanti fuori e tenere dentro. Una lunga cottura a bassa temperatura e un'impanatura croccante prima di essere fritte. Queste costine di maiale\* vi stupiranno tanto da lasciare l'osso pulito. Servite con patate fritte \_ 18€*

A1 - A3

## **PIATTONE VEGETARIANO 2 PERSONE**

*Un percorso di proposte vegetariane da condividere: melanzana ripiena di verdure, tortino\* di patate, polpette di melanzane, polpette di ceci e verdure, crespella ripiena di melanzana, pomodoro e scamorza, camembert\* fritto e hummus di ceci \_ 34€*



A1 - A3 - A7 - A9 - A11 - A12 - A14

## **POLPO ALLA BRACE**

*Tentacoli di tenero polpo\*\* cotto alla brace, accompagnato da scarola, olive nere taggiasche, acciughe del Mar Cantabrico, capperi e pinoli tostati \_ 20€*



A4 - A8 - A9 - A12 - A14

## **LA TARTARE**

*Tartare\*\* di scottona Piemontese condita con crema tartufo e Trentingrana servita con chips pane integrale \_ 21€*

A1 - A4 - A10 - A12



LA COSTATA

# LA CARNE ALLA BRACE

## **FROLLATURA:**

PASSION DRY AGING  
IL METODO PIÙ NATURALE  
CHE CI POSSA ESSERE PER  
INTENERIRE ED INSAPORIRE  
LA CARNE, OVVERO:  
UNA PERFETTA FROLLATURA  
(TRA I 30 E I 60 GIORNI)

## **COTTURA:**

LA COTTURA ALLA BRACE  
DONA ALLA CARNE IL  
CLASSICO SENTORE DI  
AFFUMICATO E LA CARNE  
PRESENTA L'INEVITABILE  
SEGNO BRUCIATO DELLA  
GRIGLIA ROVENTE.

## **PICANHA**

*Taglio di carne tipico della cucina brasiliana dal classico gusto intenso e morbida consistenza. Abbiamo scelto di cuocerla in modo innovativo a bassa temperatura e finita alla brace, per questo motivo il grado di cottura è scelto da noi e non può essere modificato! \_ 24€*



## **LA COSTATA** circa 800 GR

*Carne polacca qualità Red krowa dal sapore equilibratamente intenso, frollata alla perfezione in Dry age oltre trentacinque giorni \_ 35€*



## **IL MAIALINO DI SPAGNA**

*Maialino\* nero iberico, tenero e inconfondibilmente saporito. Puoi scegliere di accompagnarlo da gratin\* di patate \_ 20€*



## **L'IMMANCABILE**

*Tenero roast-beef con frollatura 35 giorni, da selezionati bovini allevati a pascolo sulle Alpi Tirolesi \_ 21€*



## **I CONTORNI TRA CUI SCEGLIERE:**

- Tortello di patate\*
- Patate fritte\*
- Verdure grigliate
- Insalata mista

\* prodotto fresco congelato all'origine \*\* prodotto fresco abbattuto in loco per garantirne qualità e sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04