

UNA PIZZA CHE:

- ha due lievitazioni e non una: una lievitazione in vasca di 24 ore poi una volta preparate le palline vengono fatte lievitare per altre 24 ore
- ha equilibrio, digeribilità e leggerezza
- ha un diametro di 30 cm
- ha un bordo fragrante alto 3 cm
- il suo peso è di 250 gr

HA UNA VARIANTE INTEGRALE

Un impasto preparato con farina 100% integrale e farina di crusca.

CON INGREDIENTI:

LOCALI

Solo la conoscenza diretta del produttore può garantirci sulla qualità.

Abbiamo scelto la macelleria Zanotelli proprio per questo: lo speck, il lardo, la salsiccia e la carne salada sono prodotti artigianali con carni di bestiame allevato in Trentino.

Quando ciò non è possibile ci affidiamo ai prodotti certificati (IGP, DOP e BIO) nella speranza di offrirvi dei cibi il più salubri possibile.

Niky's è ristorante con pizzeria, siamo pertanto organizzati per fornirvi il giusto servizio per tale tipologia di locale.

Ci sono però giorni, che la quasi totalità dei clienti ordina esclusivamente pizza e in queste occasioni l'attesa può superare i 40 minuti.

Sarà nostra cura avvisarvi, prima del vostro ordine.

Per allietarvi tale attesa vi proponiamo uno dei nostri antipasti.



PIZZA INDIMENTICABILE

LE PIZZE

A RICHIESTA MOZZARELLA SENZA LATTOSIO PIÙ 1€

IMPASTO INTEGRALE 0€ - IMPASTO SENZA GLUTINE PIÙ 2€

I PREZZI DELLE NOSTRE PIZZA SONO GIÀ COMPRESIVI DI COPERTO

LE PIZZE PERSONALIZZATE PARTONO DA UNA BASE DI 9,50€

STRACCIA GAMBERI

BIANCA TIPO FOCACCIA Stracciatella di bufala artigianale Campana. Dopo cottura: code di gamberi* e zucchine fritte _ 14€

A1 - A2 - A7

MARGHERITA SBAGLIATA

Fior di latte artigianale Campana, passata fresca di pomodorini gialli, basilico e cornicione ripieno di ricotta lavorata _ 12,50€

A1 - A7

SPACCA NAPOLI

Bufala artigianale Campana, passata fresca di San Marzano DOP, acciughe del Mar Cantabrico e cornicione ripieno di ricotta lavorata _ 13€

A1 - A4 - A7

REBUFFO

Mozzarella di bufala artigianale Campana, passata fresca di San Marzano DOP e porcini*. Dopo cottura: prosciutto cotto Ferrarini DOP _ 13€

A1 - A7

SPECKTACOLO

Fior di latte artigianale Campana, passata fresca di San Marzano DOP, salsiccia sgrassata e gorgonzola dolce. Dopo cottura: speck nostrano e cipolla rossa cotta a bassa temperatura _ 13€

A1 - A4 - A7 - A12

ATLETICA

Fior di latte e bufala artigianali Campane, passata fresca di San Marzano DOP e formaggio Mezzano del Primiero. Dopo cottura: prosciutto crudo di Parma Ferrarini stagionato 20 mesi e rucola _ 14€

A1 - A7

DEL PINAITRO

Fior di latte artigianale Campana, passata fresca di San Marzano DOP, funghi misti*, pasta di lucanica sgranata e scaglie di Trentingrana _ 13€

A1 - A7

MASCALZONE

PIZZA: Passata fresca di San Marzano DOP, salsiccia sgrassata e formaggio Mezzano Trentino

FAGOTTO: Ripieno di fior di latte artigianale Campana e prosciutto cotto Ferrarini DOP _ 13€

A1 - A7

BRUSA CUL

Fior di latte artigianale Campana, passata fresca di San Marzano DOP, peperoncino jalapeño, spianata Calabria piccante, peperoni cotti al forno e olive nere taggiasche. A richiesta olio piccante per l'estrema unzione _ 12€

A1 - A7

LA BRESAOLA

Passata fresca di San Marzano DOP. Dopo cottura: stracciatella artigianale Campana, bresaola della Valtellina IGP, rucola e noci del Bleggio _ 14€

A1 - A7 - A8

PORCINO PORCELLO

Fior di latte artigianale Campana, radicchio, funghi porcini e salsiccia sgranata _ 14€*

A1 - A7

PIZZA AMATRICIANA

Salsa San Marzano DOP, guanciale, pepe. Dopo cottura: crema di pecorino romano DOP e cipolla bruciata _ 12€

A1 - A7

FAGIOLINA

BIANCA *Pesto alla genovese, patate lessate, fagiolini*. Dopo cottura: stracciatella di bufala artigianale Campana _ 12€*

A1 - A7 - A8

LA PORCHETTA

BIANCA *Stracciatella di bufala artigianale Campana, friarielli, porchetta e Mezzano del Primiero _ 14€*

A1 - A7

INDIMENTICABILE

BIANCA *Fior di latte artigianale Campana, rucola e pomodorini ciliegino. Dopo cottura: squisita pancetta artigianale arrotolata al pepe _ 12€*

A1 - A3 - A7 - A8

REGINA MARGHERITA

Bufala artigianale Campana, passata fresca di San Marzano DOP coi suoi filetti, Trentingrana grattugiato e basilico _ 9€

A1 - A7

STRACCIA UOVO

BIANCA *Funghi porcini* e uovo fresco in cottura. Dopo cottura: stracciatella di bufala artigianale Campana _ 14€*

A1 - A3 - A7

I CAPRICCI

Fior di latte artigianale Campana, passata fresca di San Marzano DOP, carciofi e funghi porcini. Dopo cottura: prosciutto cotto DOP _ 13€*

A1 - A7



FAZZOLETTO ALLE VERDURE

IL NUOVO FAZZOLETTO

FAZZOLETTO BUFALINO

Fior di latte artigianale Campana e pomodorini rossi. Dopo cottura: prosciutto crudo stagionato 24 mesi e bufala artigianale Campana _ 13€

A1 - A7

FAZZOLETTO VERDURARO

*Fior di latte artigianale Campana, pomodorini, spinaci**, radicchio, olive taggiasche, zucchine e melanzane grigliate, peperoni al forno _ 13€*



A1 - A7

FAZZOLETTO NOSELA

Fior di latte artigianale Campana, passata fresca di san Marzano DOP, gorgonzola dolce julienne di speck in cottura e noci del Bleggio _ 13€

A1 - A7 - A8

FAZZOLETTO PORCINO

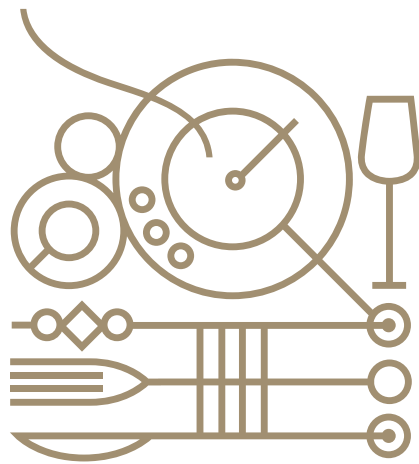
Pesto alla genovese, porcini, lardo e scaglie di pecorino _ 14€*

A1 - A7 - A8

FAZZOLETTO CALABRO

Fior di latte artigianale Campana, passata fresca di san Marzano DOP, spianata calabra, olive taggiasche e peperoni al forno _ 13€

A1 - A7 - A8



NIKY'S

ALCHIMIA DEL GUSTO