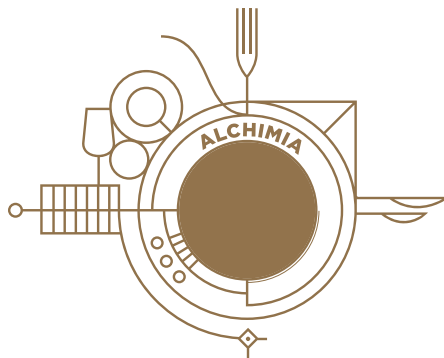
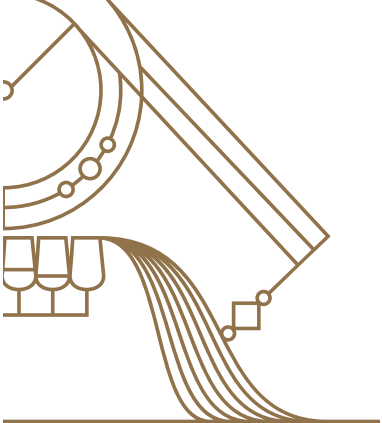




Quadro: *Mirella Schenck*



Caro ospite, Benvenuto a casa nostra!

Crediamo nella genuinità
e nel piacere di stare a tavola
ma ci piace anche giocare con
i gusti creando favolose alchimie.

**Ci ispiriamo a tre elementi chiave:
Territorio | Tradizione | Tesori
gastronomici.**

Ogni elemento partecipa alla
creazione di una proposta
di cucina unica.

Ma Niky's non è solo cucina...

Anche la nostra pizza è il risultato
di una perfetta alchimia:
farine biologiche e una lunga
lievitazione rendono il nostro impasto
leggero e altamente digeribile.

Potrai sceglierla con impasto
normale oppure 100% integrale.
Per i nostri ospiti intolleranti
abbiamo l'impasto gluten free.



Siamo il ristorante ufficiale dei nostri Campioni sportivi.
Per loro abbiamo realizzato una linea di piatti **"I LOVE SPORT"**
creati per soddisfare le loro esigenze e garantire
un'alimentazione sana ed equilibrata.



GLUTEN FREE



SENZA LATTOSIO



VEGETARIANO



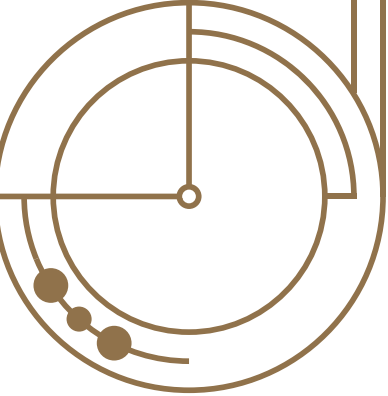
PIATTO CONSIGLIATO



*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



"Segnalateci eventuali allergie e intolleranze alimentari
e potremo porre rimedio. Richiedete al nostro staff il manuale
degli allergeni e intolleranze, che è a vostra
completa disposizione. In tutti i nostri piatti, se non reperiti
e disponibili freschi, possono essere presenti ingredienti
e prodotti congelati e surgelati all'origine
o abbattuti di temperatura".



MENU DEGUSTAZIONE

I percorsi per esplorare le speciali alchimie del Niky's

ACQUA

Antipasto

TARTARE DI FIUME

Tartare di trota salmonata marinata al lime, zenzero e pepe rosa. Servita con misticanza e olio extravergine di oliva alla rucola. Fresco gazpacho di pomodoro.

Primo

LINGUINE VERACI

Cremose linguine con vongole veraci, uova di trota e pomodorini affumicati.

Secondo

POLPO ALLA BRACE

Tentacoli di polpo cotto alla brace servito con insalata di verdure fresche alla catalana (pomodorini, zucchine, carote, sedano, fagiolini) e pesto di mandorle e paprika a guarnire.

Pre Dessert

PICCOLO SORBETTO AL MANGO

Dessert

SFOGLIATINA CROCCANTE

Pasta viennese croccante su una morbida crema chantilly e fresca insalata di fragole.

(50€ a persona)



TERRA

Antipasto

STORICO PAN FRITTO

Pasta di pizza frita con lardo Trentino e crudo di Parma adagiati sopra e una variante golosa con cuore di cacio con pepe e guanciale croccante a guarnire.

Primo

ALCHIMIA DI CARBONARA

Ogni italiano ha la sua carbonara... con la nostra la "scarpetta" è assicurata.

Secondo

MAIALINO IBERICO

Tenero maialino* nero iberico, servito con patate fondenti alla salvia e chutney di cipolla rossa e aceto balsamico.

Pre Dessert

PICCOLO SORBETTO AL MANGO

Dessert

SUA MAESTÀ LO STRUDEL

Cubetti di mele, pinoli, salsa di mele e cardamomo avvolti in pasta kataifi.

(45€ a persona)



RENDI LA TUA DEGUSTAZIONE "DIVINA"

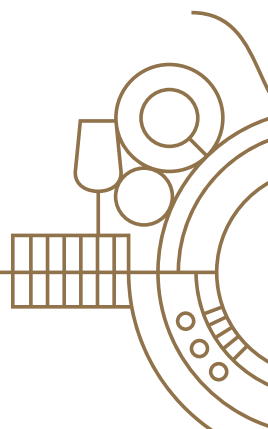
ABBINA
3 CALICI
+ 18€



ABBINA
4 CALICI
+ 25€



ABBINA
4 CALICI + GRAPPA/AMARO
+ 30€



CHIEDI AL NOSTRO STAFF I VINI IN ABBINAMENTO

ANTIPASTI



SIGNOR TORTELLO

Il nostro tortello di patate* croccante è servito con selezione di affettati: speck, luganega, lonzino di maiale all'aceto balsamico e carne salada fatta da noi; formaggi di malga: ricotta scorza nera, formaggio Appenzeller delle Alpi svizzere e giardiniera dell'orto in agrodolce fatta in casa | 21€



PARMIGIANINA



Piccola parmigiana di melanzane cotta al forno, preparata con passata di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella artigianale Campana, una spolverata di Trentingrana e formaggio Appenzeller Svizzero | 10€



STORICO PANFRITTO

Il nostro storico e sfizioso inizio.

Pasta di pizza frita, proposta in sei sfere nelle due classiche versioni: prosciutto crudo di Parma e lardo trentino e la variante golosa con cuore di cacio e pepe e guanciale croccante a guarnire | 9€



TARTARE DI FIUME



130 gr di tartare di trota salmonata locale marinata

per 4 ore nel succo di lime, sale, zucchero e pepe rosa, accompagnata con una misticanza condita con un filo d'olio alla rucola.

A parte, serviamo un fresco gazpacho di pomodoro e basilico | 16€



LIGHT RICCIOLA



Ricciola scottata con insalatina di verdure croccanti (cetrioli freschi, pomodorini e cipolla rossa agrodolce) servita con un fresco gazpacho di cetrioli | 16€

Pasta e Rice



CHICCHI NIKY'S

Lo storico piatto del Niky's.

Risotto Carnaroli con code di gambero*, mantecato con pecorino romano, arricchito con una spolverata di pepe nero e una generosa grattugiata di scorza di lime per donare freschezza.

Finiamo il piatto con scaglie di tonno croccante katsuobushi | 16€



LINGUINE VERACI

Il piatto di punta del Niky's.

Cremose linguine con vongole veraci, uova di trota e pomodorini affumicati cotti alla brace. Sapranno stupirvi con il loro fresco sapore di mare | 18€



ALCHIMIA DI CARBONARA

Un grande classico della cucina italiana... La Carbonara!

Cremose linguine mantecate con una salsa d'uovo preparata a bassa temperatura secondo una ricetta segreta.

Completano il piatto guanciale croccante e una grattugiata di tuorlo d'uovo marinato. La scarpetta è assicurata! | 15€



GARGANELLI RISOTTATI

Pasta fresca all'uovo con ragù di coscia di coniglio cotto a bassa temperatura per due ore in erbe aromatiche e spinacini freschi.

Il metodo di cottura "risottato" garantisce un'esplosione di sapore | 16€



CASERECCE RISOTTATE

Pasta fresca all'uovo con pomodori freschi, cipolla rossa di Tropea e maggiorana fresca.

Il metodo di cottura "risottato" garantisce un'esplosione di sapore | 15€



RISOTTO AI MIRTILLI



Risotto mantecato con crema di mirtilli neri
servito con una spuma fredda di pecorino, pepe e mirtilli freschi a guarnire.
La combinazione caldo-freddo ti sorprenderà! | 16€



RISOTTO DI MONTAGNA



Una ricetta dal sapore unico e delicato.

Risotto mantecato con crema di rapa rossa e guarnito con ciuffetti di ricotta di malga
montata con olio di oliva e rucola frita | 16€



ORTO E D'INTORNI



INSALATA NIKY'S



Il nostro fiore all'occhiello.

Insalata mista in foglia, mix di verdure croccanti di stagione e code di gamberi cotte alla piastra, condite con una vinaigrette ai crostacei e limone | 16€



POLLO LOVE



Insalata mista in foglia, morbido pollo arrosto, verdure croccanti di stagione condite con una vinaigrette di soia, zenzero e miele trentino | 15€



ORTO DI STAGIONE



Il meglio del nostro orto.

Un mix di croccanti verdure di stagione servite con un'insalata in foglia, erbe e condita con citronette di limoni del Garda | 14€



INSALATA IN BOLLA

Insalata mista in foglia, mozzarella di bufala artigianale Campana, pomodorini, basilico e origano.

Lo serviamo in una "bolla" di pasta di pizza ricoperta di prosciutto crudo di Parma stagionato 20 mesi | 16€

SECONDI PIATTI



MISS TARTARE

Tartare di Scottona piemontese condita con una salsa homemade di acciughe del Cantabrico, capperi, cetrioli, cipolle borettane, salsa ketchup fatta in casa e aceto balsamico. Viene servita con petali di pane integrale croccante, burro affumicato e insalatina di stagione a sorpresa | 22€



SALMONE ROSÈ



Trancio di salmone arrosto, croccante fuori, morbido e rosé al cuore. Servito con un contorno di patate schiacciate condite con avocado freddo, pomodori stufati e foglie di basilico | 23€



ORTO IN FORNO



Zucchine, peperoni, melanzane e altre verdure di stagione cotte al forno, condite con olio extra vergine alle erbe, soia, pesto di mandorle alla paprika e accompagnate dal nostro tortello di patate* | 16€



SUPREME DI FARAONA

Petto di faraona cotto a bassa temperatura e arrostito in padella, servito con porri brasati, insalatina cruda di spinacini, conditi con noci. Il tutto è arricchito dalla glassa preparata con il suo fondo di carne, senape in grani e sciroppo d'acero | 22€

ALCHIMIA D



POLPO ALLA BRACE



Tentacoli di polpo cotto alla brace servito con insalata di verdure fresche alla catalana (pomodorini, zucchine, carote, sedano, fagiolini) pesto di mandorle e paprika a guarnire. | 23€



TONNO VITELLATO NIKY'S



Sottili fette di tonno crudo pinna gialla con mantello di sottili e tenere fettine di vitello cotto a bassa temperatura, condito con una vinaigrette di pomodoro fresco, polvere di capperi, olive taggiasche e basilico fresco | 23€



GRAN TAGLIATA



Tenero roastbeef con frollatura 35 giorni, da selezionati bovini allevati a pascolo sulle Alpi Tirolesi, servito con contorno a scelta tra verdure al forno, tortello di patate o patate fritte | 22€



GRAN TAGLIATA

Lo speciale piatto del Niky's!

Tenero maialino nero iberico servito con morbide patate fondenti alla salvia, chutney di cipolla rossa, aceto balsamico e gocce di senape dolce al cumino a guarnire | 24€

LA COSTATA



COSTATA KROWA



800 grammi di Costata di Scottona qualità Red Krowa, eccellenza polacca, frollata in Dry Age oltre 35 giorni.

Vive allo stato brado su prati ricchi di minerali e cereali donando così alla carne un sapore equilibrato e intenso. Scegli il contorno tra patatine fritte, tortello o verdure al forno | 49€

REALIZZATI CON IL NOSTRO
CROCCANTE IMPASTO
KRUNČ E CARNE SCOTTONA
ITALIANA COTTA ALLA
BRACE



GLUTEN FREE
SU RICHIESTA



IL MONTANARO

200 grammi di burger di Scottona,
formaggio di malga cotto alla piastra,
insalatina valeriana e speck
croccante | 18€

STRABURGER

200 grammi di burger di Scottona,
stracciatella di bufala, zucchine grigliate,
cipolla rossa cotta a bassa temperatura,
e insalata valeriana | 17€

IL KLASSICO

200 grammi di burger di Scottona,
pomodori secchi, insalata iceberg,
cetriolini in agrodolce e anelli di cipolla fritti
| 16€

Provalo con il pecordino +1,5€

CONTORNI

TORTELLO DI PATATE

La nostra croccante versione
del "Tortel di Patate" 5€

VERDURE IN INSALATA

Insalata in foglia, pomodorini e
verdure croccante di stagione 6€

VERDURE INFORNATE

Zucchine, peperoni, melanzane e
altre verdure di stagione.
Servite con olio extra vergine alle
erbette e soia 8€

PATATE FRITTE

Sottili e croccanti 5€

CUCINA E PIZZA
COSÌ NASCE LA NOSTRA
ALCHIMIA.



LA KRANČ EXPERIENCE (solo a cena)

La nostra formula degustazione perfetta da condividere
per assaggiare le quattro più sfiziose proposte Kranc:
Iberica, Italia, Straccia e Tarta | 25€



IBERICA

Alchimia perfetta!

Kranc con base di crema di gorgonzola dolce e fette di tenero e saporito maialino
nero Iberico cotto alla brace con chutney di cipolla rossa e aceto balsamico | 21€



ITALIA

Kranc con burratina artigianale Campana,
pomodori cotti al forno e pesto di basilico | 15€



TARTARE SABAUDA

Tartare di manzo Piemontese servita sulla nostra croccante **Kranc**
con crema di Trentingrana e petali di pera | 20€



PROFUMO D'ESTATE

La nostra cara vecchia Straccia. **Kranc** con Stracciatella di bufala Campana, sottili fette di prosciutto crudo di Parma 24 mesi, pomodorini ciliegino cotti al forno e gocce di olio extra vergine al basilico | 18€



ORTOLANDIA

Kranc con crema di melanzane, fresche verdure di stagione cotte al forno e cremosa burratina da 50gr | 17€



PULLED PORK

Double Kranc ripiena di pulled pork con salsa tartara e salsa BBQ fatta in casa, insalatina verde, formaggio di malga alla piastra e fette di lardo | 19€



CAESAR KRANČ

Double Kranc ripiena di tenero pollo, insalatina verde, pomodoro, salsa all'origano, Salsa Caesar e stracciatella artigianale Campana | 18€



Disponibili
anche gluten free

HAMBURGER

Gli hamburger sono realizzati con il nostro croccante impasto **KRANČ** e la carne di Scottona italiana di prima qualità, cotta alla brace.

IL MONTANARO

200 grammi di burger di Scottona, formaggio di malga cotto alla piastra, insalatina valeriana e speck croccante | 18€

IL KLASSICO

200 grammi di burger di Scottona, pomodori secchi, insalata iceberg, cetriolini in agrodolce e anelli di cipolla fritti | 16€

Provalo con il pecordino +1,5€

STRABURGER

200 grammi di burger di Scottona, stracciatella di bufala, zucchine grigliate, cipolla rossa cotta a bassa temperatura, e insalata valeriana | 17€



LA PIZZA

Il nostro impasto ha una doppia lievitazione di 24 ore per dare maggiore equilibrio, digeribilità e leggerezza. Usiamo solo ingredienti locali certificati IGP, DOP e BIO come lo speck, il lardo, la salsiccia e la carne salada, prodotti artigianalmente da carni allevate in Trentino.

Scegli le varianti per il tuo impasto:

Integrale

(Farina 100% integrale e crusca) + 0€

Gluten Free

(Farina senza glutine e avena) + 2,5€

Aggiunta da **1€** a **5€**

le variazioni in meno non vengono conteggiate.

Le pizze baby non comportano differenza di prezzo.

VEGETARIANA



Chiedi il vassoio degli oli per fare la tua alchimia sulla pizza!

Mozzarella senza lattosio +1€

MASCALZONE

Metà pizza e Metà calzone

Pizza con passata di pomodoro, salsiccia nostrana, formaggio Mezzano.

Calzone con fior di latte e prosciutto cotto | 14€

NIKY'S

Fior di latte

Tocco di fine cottura: cipolla bianca e rossa cotta a bassa temperatura, filetti di tonno, pomodorini gialli e rossi e olio extra vergine al limone | 14€

SPECKTACOLO

Fior di latte, passata di pomodoro, salsiccia nostrana, gorgonzola dolce e aggiunta a crudo di speck affumicato e cipolla rossa cotta a bassa temperatura | 15€

CARBONARA

Fior di latte, formaggio pecorino, guanciale croccante e la nostra salsa all'uovo fatta in casa | 15€

ATLETICA

Fior di latte, bufala, passata di pomodoro, formaggio Mezzano. *Tocco di fine cottura:* fette di crudo di Parma 20 mesi e rucola | 14€

**SONO AMMESSE MASSIMO 2 VARIAZIONI PIZZE
NON PRESENTI PARTONO DA UNA BASE DI 9€**



CICCIA E FRIARIELLI

Fior di latte, friarielli cotti in padella con aglio e peperoncino, scamorza affumicata e salsiccia nostrana | 14€

ESTATE

Passata di pomodoro e tocco di fine cottura: stracciatella fresca, fette di bresaola, rucola e noci | 15€

CONTADINA

Fior di latte, petali di Trentingrana, olive nere Taggiasche, zucchine, melanzane, peperoni, e verdure di stagione cotte al forno | 15€

AMATRICIANA

Passata di pomodoro, fette di guanciale croccante e pepe nero.
Tocco di fine cottura:
crema di pecorino romano e cipolla brasata | 13€

PANCETTINA

Fior di latte, pomodorini ciliegini.
Tocco di fine cottura:
rucola e succulenta pancetta arrotolata al pepe | 14€

BELLANZANA

Mozzarella di bufala, passata di pomodoro e melanzane fritte.
Tocco di fine cottura:
prosciutto cotto | 13€

REGINA MARGHERITA

Una nuova interpretazione della regina margherita con bufala, passata e filetti di pomodori, Trentingrana grattugiato, olio extra vergine al basilico | 11€

PICCANTELLA

Fior di latte, passata di pomodoro, peperoncino jalapeño, spianata Calabra piccante, peperoni cotti al forno, olive nere taggiasche | 13€

SPACCA NAPOLI

Mozzarella di Bufala, passata di pomodoro, acciughe del Mar Cantabrico, cornicione ripieno di ricotta lavorata | 15€

PORCHETTA MIA

Fior di latte, fettine di porchetta, patate lesse e scamorza affumicata | 14€

MONTI

Fior di latte, funghi porcini.
Tocco di fine cottura:
prosciutto cotto | 15€

CALZONE NIKY'S **Classico immancabile**

Formaggio Mezzano, zucchine, melanzane, peperoni, e altre verdure di stagione cotte al forno | 14€

BUFALA INDIAVOLATA

Fior di latte, passata di pomodoro, gorgonzola, 'nduja.
Tocco di fine cottura:
fresca mozzarella di bufala | 13€

PARMIGIANA

Mozzarella di bufala, passata di pomodoro, melanzane fritte, Trentingrana grattugiato | 12€

**I PREZZI DELLE NOSTRE PIZZE
SONO GIÀ COMPRENSIVI DI COPERTO**



Birra alla spina



VIP PILS

AROMI: gradevole, con note di cereale e luppolo.

GUSTO: particolarmente secco e di grande freschezza, con raffinate note di amaro.

SEGNI PARTICOLARI: la fresca e morbida sensazione di un amaro raffinato al palato, unita a un gusto finemente elegante. Riportano la memoria alle birre forti originali e all'arte birraria tradizionale dei monasteri.

GRADO ALCOLICO: 5 % vol.

0,20 LT | 2,50€ 0,40 LT | 4,50€



KRONEN

AROMI: gradevole, con note di cereale e luppolo.

GUSTO: di elegante intensità.

SEGNI PARTICOLARI: dal sapore pieno e aromatico di malto, un colore giallo dorato e una leggera e fine nota di luppolo.

GRADO ALCOLICO: 5,2 % vol.

0,20 LT | 2,50€ 0,40 LT | 4,50€



HELLER BOCK

AROMI: moderati.

GUSTO: pieno, ben strutturato.

SEGNI PARTICOLARI: concepita attraverso un originale sistema di produzione a due miscele e fermentata in modo classico, questa birra viene quindi maturata nella tradizionale cantina delle birre doppio malto della FORST. Il risultato è una fantastica armonia fra malto e luppolo, dall'aroma molto marcato ma elegante.

GRADO ALCOLICO: 7,5 % vol.

0,30 LT | 3,60€ 0,50 LT | 6,00€

SIXTUS



AROMI: profumo intenso di malto tostato, ingentilito da una nota discreta di luppolo.

GUSTO: vellutato con marcato sentore di malto, con note calde di caramello tostato e speziato.

SEGNI PARTICOLARI: il suo colore scuro e la delicata nota di luppolo riportano la memoria alle birre forti originali e all'arte birraria tradizionale dei monasteri.

GRADO ALCOLICO: 6,5 % vol.

0,20 LT | 3,00€ 0,40 LT | 5€

FELSENKELLER



AROMI: morbido e piacevole.

GUSTO: rotondo e ben strutturato.

SEGNI PARTICOLARI: naturalmente torbida, sorprende con un retrogusto morbido che invita a berne un altro sorso... e un'altra uguale!

GRADO ALCOLICO: 5,2 % vol.

0,30 LT | 4,00€