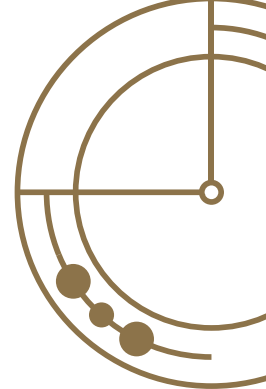
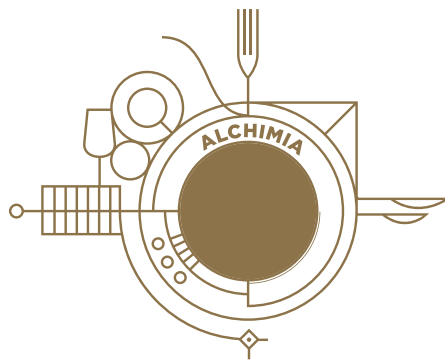
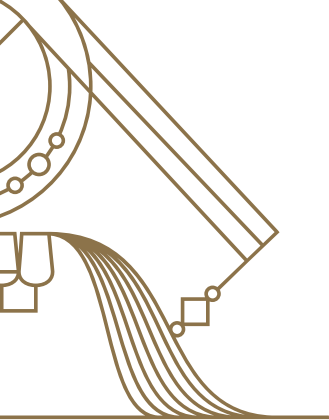




Quadro: *Mirella Schench*



ALCHIMIE DI GUSTO



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.

Abbiamo realizzato una linea di piatti



creati per soddisfare l'esigenza di
un'alimentazione sana ed equilibrata.



GLUTEN FREE



SENZA LATTOSIO



VEGANO



VEGETARIANO



PIATTO CONSIGLIATO

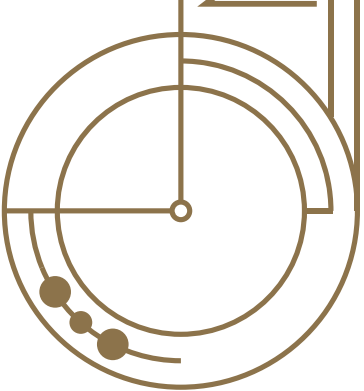


*Prodotto fresco congelato all'origine

**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

TONNO IN "SOQQUADRO"

Tartare di tonno pinna gialla ai profumi mediterranei: olive, pomodori secchi di Calabria, erba cipollina e pane carasau

Primo

LINGUINE "SPADACCINE"

Linguine al pesce spada con pesto di pomodori secchi e mandorle.
Melanzana frita a guarnire

SORBETTINO AL NEGRONI

Secondo

POLPO SCOTTATO

Teneri tentacoli di polpo cotti alla piastra e serviti con patate schiacciate al limone e erba cipollina. Taccole spadellate a completare il piatto

Dessert

SFOGLIATINA CROCCANTE

Croccante pasta viennese con i frutti di bosco e spuma di chantilly

(50€ a persona) bevande escluse

TERRA

Antipasto

ROAST-BEEF AL BBQ

Tenero manzo irlandese cotto e affumicato al bbq con legno di quercia, servito con fondo di carne e taccole spadellate

Primo

ALCHIMIA DI CARBONARA

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

SORBETTINO AL NEGRONI

Secondo

MAIALINO IBERICO

Tenero maialino nero iberico servito con senape dolce, patate grenaille e cipollotto in agrodolce al lampone

Dessert

STRUDEL CROCCANTE

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

(50€ a persona) bevande escluse



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: Camembert, Trentingrana 36 mesi formaggio Appenzeller delle Alpi svizzere e i nostri esclusivi cipollotti in agrodolce al lampone | 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.

6 sfere di pasta di pizza frita, guarnite con:
prosciutto crudo di Parma, lardo trentino, e guanciale
croccante | 9€



TONNO "IN SOQQADRO"



100 gr di tartare di tonno pinna gialla ai
profumi mediterranei: olive, pomodori
secchi di Calabria, erba cipollina e pane
carasau | 16€



ROAST-BEEF BBQ



Un roast-beef cotto al BBQ lo avete mai
provato?
Tenero manzo irlandese cotto e affumicato
al bbq con legno di quercia, servito con
fondo di carne e taccole spadellate.
Antipasto 14€
Secondo piatto 20 €

su richiesta



RISOTTO NUOVO NIKY'S

Lo storico piatto del Niky's con una variante.

Risotto Carnaroli con code di gambero* e mantecato con Trentingrana e burro acido, crema di piselli, arricchito con una spolverata di pepe nero e crema di pecorino romano e una generosa grattugiata di scorza di lime. | 16€



RISOTTO GORGONZOLA E NOCCIOLA



Risotto mantecato con burro di malga e gorgonzola. Crema alle nocciole piemontesi e una spolverata di cioccolato fondente grattugiato a guarnire | 16€



RISOTTO ALLA "PIZZAIOLA"



Mantecato con burro di malga e Trentingrana, finito con salsa "pizzaiola", ricotta di bufala campana e capperi fritti | 16€



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€



AMATRICIANA DI TONNO

Il piatto di punta del Niky's.

Maccheroncini all'uovo risottati con pomodori infornati cipolla bianca brasata, mantecati con grasso di guancia e serviti con tartare di tonno pinna gialla crudo | 18€



FREGOLA BROCCOLI E ACCIUGHE

mantecata alla crema di broccolo verde, Trentingrana e burro acido. Acciughe impanate ed essiccate a guarnire | 15€



LINGUINE "SPADACCINE"

il piatto di punta del Niky's

Linguine al pesce spada, pesto di pomodori secchi e mandorle. Julienne di melanzana frita a guarnire | 18€

ORTO E D'INTORNI



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€



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 alla brace, 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€



POLPO SCOTTATO



Teneri tentacoli di polpo cotti alla piastra e serviti con patate schiacciate al limone e erba cipollina. Taccole spadellate a completare il piatto | 23€

SECONDI PIATTI



MISS TARTARE

160 gr 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, burro affumicato | 21€



TARTARE FAMILY

La nostra degustazione di tartare!



200 gr tartare di Scottona piemontese con 3 varianti:
una con burrata campana, una con uovo poche e polvere di speck e una con maionese di nocciole. | 25€



TAGLIATA DI MELANZANA

Cotta a bassa temperatura nel succo di rapa rossa e finita sulla griglia, guarnita con hummus di ceci. Servita con fagotto di cipolla brasata ripiena di tartare di cipolla, pane aromatico e pomodori secchi | 18 €



ORTO IN FORNO



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



Provalo con la nostra burrata Campana 100gr + 3€





MAIALINO IBERICO

Lo speciale piatto del Niky's!

Tenero maialino nero iberico servito
con senape dolce, patate grenaille e cipollotto in agrodolce al lampone | 24€



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€



SALMONE ROSÉ



Trancio di salmone croccante fuori, morbido e rosé al cuore. Servito con salsa pizzaiola e friggirelli spadellati | 23€

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€



Disponibili
anche gluten free

KRANČBURGER

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



STRABURGER

IL MONTANARO

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



MITIKO PULLED

Pulled pork cotto al BBQ,
Formaggio di malga, salsa
tartara, salsa BBQ e
insalata valeriana
17€

STRABURGER

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



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 Kranč:
Iberica, Italia, Straccia e Tarta | 25€



IBERICA

Alchimia perfetta!

Kranč con base di crema di gorgonzola dolce e fette di tenero
e saporito maialino nero Iberico cotto alla brace
con cipolla rossa cotta a bassa temperatura | 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€



KRANČ BBQ

Novità da provare

Kranc con ricottina, salsa verde, morbide fette di roast- beef cotto al BBQ e julienne di asparago marinato a guarnire | 18€



CAESAR KRANČ

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

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.



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

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

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€

NUOVA NIKY'S

Fior di latte, zucchine, cipolle in agrodolce e pomodorini.

Tocco di fine cottura: carpaccio di tonno pinna gialla affumicato, pesto di basilico e polvere di lime a guarnire. | 15€

SPECKTACOLO

La più amata

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€

SQUACQUERONA PICCANTE

Passata di pomodoro, formaggio squacquerone, datterino affumicato, basilico e salamino piccante | 14€

ATLETICA

Fior di latte, passata di pomodoro, formaggio Mezzano. *Tocco di fine cottura:* bufala artigianale, fette di crudo di Parma 20 mesi e rucola | 15€

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

Abbiamo creato al BBQ
un PROSCIUTTO COTTO
così UNICO che
non si può spiegare...
Si può solo assaggiare.



EPICA

Fior di latte e formaggio Camembert.
Mirtillo a guarnire

Tocco di fine cottura:

il vero valore aggiunto... sottili fette di
prosciutto cotto BBQ | 15€

MONTI

Fior di latte, funghi porcini.

Tocco di fine cottura:

prosciutto cotto BBQ | 15€

BELLANZANA

Passata di pomodoro e melanzane
fritte.

Tocco di fine cottura:

bufala e **prosciutto cotto BBQ** | 15€

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€

PARMIGIANA



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

REGINA MARGHERITA



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

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

SPACCA NAPOLI

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

AMATRICIANA

Passata di pomodoro,
fette di guanciale croccante e
pepe nero.

Tocco di fine cottura:

crema di pecorino romano
e cipolla brasata | 13€

PICCANTELLA

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

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€

FRIVOLA

Passata di pomodoro, friarielli,
scaglie di Trentingrana e polvere
di prosciutto crudo | 14€





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 2,60€ 0,40 LT 5€



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 2,60€ 0,40 LT 5€



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 4€ 0,50 LT 6€

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 3,5 € 0,40 LT 6 €



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 €

ACQUA MINERALE

CEDEA PH 8.1 0,500 L 2,00€
CEDEA PH 8.1 0,750 L 3,50€

BIBITE

0,330 L 3,00€

ANTIPASTI

ROAST BEEF BBQ

A7

PARMIGIANINA

A7

SIGNOR TORTELLO

A7 - A12

STORICO PANFRITTO

A1 - A7

TONNO IN "SOQQUADRO"

A1 - A4

INSALATE

INSALATA NIKY'S

A2 - A11

INSALATA IN BOLLA

A1 - A7

POLLO LOVE

A6 - A7

PRIMI PIATTI

ALCHIMIA DI CARBONARA

A1 - A3 - A7 - A9

AMATRICIANA DI TONNO

A1 - A3 - A4 - A7

FREGOLA BROCCOLI E A.

A1 - A4 - A7 - A9 - A12

LINGUINE "SPADACCINE"

A1 - A4 - A7 - A8 - A9 - A12

RISOTTO NIKY'S

A2 - A4 - A7 - A9 - A12

RISOTTO ALLA PIZZAIOLA

A4 - A7 - A9 - A12

RISOTTO GORGONZOLA N.

A5 - A7 - A8 - A9 - A12

SECONDI PIATTI

COSTATA KOWA

NESSUNO

GRAN TAGLIATA

NESSUNO

MAIALINO IBERICO

A7 - A9 - A10 - A12

MISS TARTARE

A1 - A7 - A10

TARTARE FAMILY

A1 - A2 - A3 - A7 - A11 - A12

ORTO IN FORNO

A1 - A6 - A8

POLPO SCOTTATO

A4 - A14

SALMONE ROSÈ

A4

TAGLIATA DI MELANZANE

A1 (solo per il ripieno della cipolla)

KRANČ

CAESAR KRANČ

A1 - A7

IBERICA

A1 - A7 - A12

ITALIA

A1 - A7

ORTOLANDIA

A1 - A7

KRANČ BBQ

A1 - A3 - A7

STRACCIA KRUNČ

A1 - A7

TARTARE SABAUDA

A1 - A4 - A7

KRANČ EXPERIENCE

A1 - A7 - A12

HAMBURGER

MITICO PULLED

A1 - A7 - A10 - A12

IL MONTANARO

A1 - A7

STRABURGER

A1 - A7 - A12

PIZZE

AMATRICIANA

A1 - A7

ATLETICA

A1 - A7

BELLANZANA

A1 - A7

BUFALA INDIAVOLATA

A1 - A7

CALZONE NIKY'S

A1 - A7

FRIVOLA

A1 - A7

CONTADINA

A1 - A7

EPICA

A1 - A7

ESTATE

A1 - A7

MASCALZONE

A1 - A7

MONTI

A1 - A7

NIKY'S

A1 - A4 - A7 - A12

SQUACQUERONA PICCANTE

A1 - A7

PARMIGIANA

A1 - A7

PICCANTELLA

A1 - A7

PORCHETTA MIA

A3 - A10 - A12

SPECKTACOLO

A1 - A7 - A12

SPACCA NAPOLI

A1 - A4 - A7

A1 : cereali contenenti glutine:
grano, segale, orzo, avena, farro,
kamut e prodotti derivati

A2 : crostacei e prodotti a base
di crostacei

A3 : uova e prodotti a base di uova

A4 : pesce e prodotti a base di pesce

A5 : arachidi e prodotti a base
di arachidi

A6 : soia e prodotti a base di soia

A7 : latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

A8 : frutta a guscio (mandorle, nocciole,
noci comuni, noci di anacardi, noci
di Pecan, noci del Brasile, pistacchi,

noci Macadamia o del Queensland
e i loro prodotti

A9 : sedano e prodotti a base
di sedano

A10 : senape e prodotti a base
di senape

A11 : semi di sesamo e prodotti a base
di semi di sesamo

A12 : anidride solforosa e solfiti
in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in
termini di SO₂

A13 : lupini e prodotti a base di lupini

A14 : molluschi e prodotti a base
di molluschi



STIAMO APRENDO IL PRIMO BIERGARTEN FORST DEL TRENTINO

Stiamo portando a termine un progetto ambizioso.
Pensato per gli amanti del buon cibo e del **sole**.

QUANDO?

Estate 2024.

COSA?

Il primo Biergarten Forst del Trentino!

Si, hai letto bene!

In un sobborgo di Trento...si animerà di nuova vita **La Torre!**

Una torre del 1300, con le sue storie e le sue leggende, immersa nella natura, con vista sulla valle dell'Adige, dove troverete il **cibo tipico e genuino** che da sempre contraddistingue lo **spirito Forst** insieme alle nostre amatissime, buonissime ed uniche birre.

Vuoi ricevere in anteprima tutte le novità di **La Torre | Biergarten Forst?**
Inquadra il QRCode qui sotto e compila il form.

