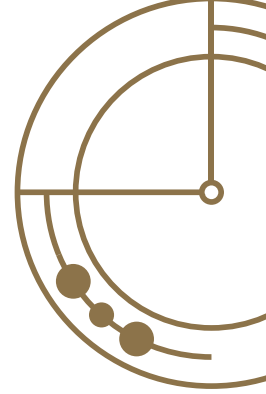
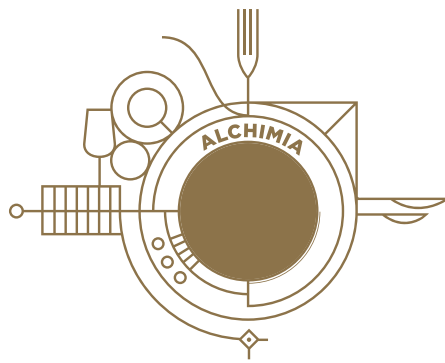
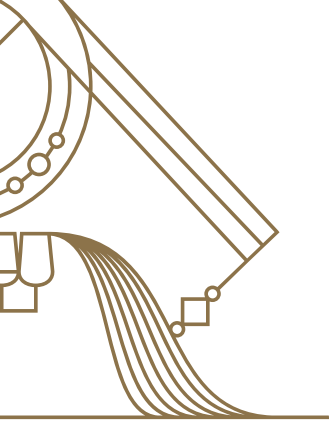




Quadro: *Mirella Schenck*



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.

Siamo il ristorante ufficiale dei nostri Campioni sportivi.

Abbiamo realizzato una linea di piatti

 **“I LOVE SPORT”**

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



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.



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”.



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€



STRABURGER

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

MITIKO PULLED

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

kranč[®]

● NIKY EXPERIENCE

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!

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

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



CAESAR KRANČ

Double Kranč 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€

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€

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€

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 COMPENSIVI DI COPERTO**



MIE

SPACCA NAPOLI

Mozzarella di Bufala,
passata di pomodoro,
acciuaghe 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 TRENINO

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 1.300, 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 unicissime birre.

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

