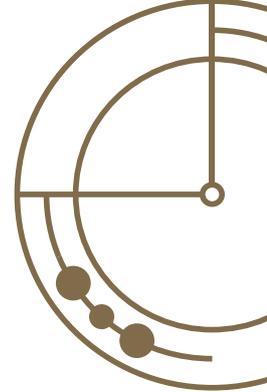
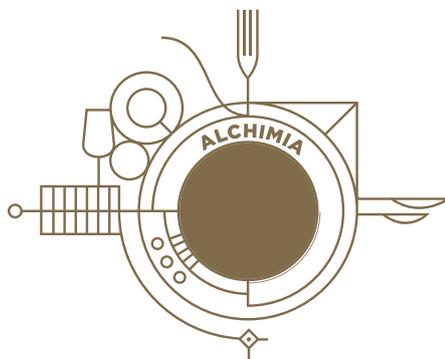
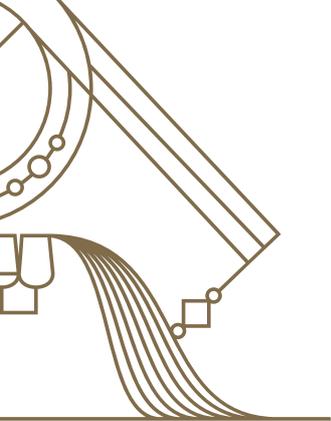




Quadro: *Mirella Schench*



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.

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



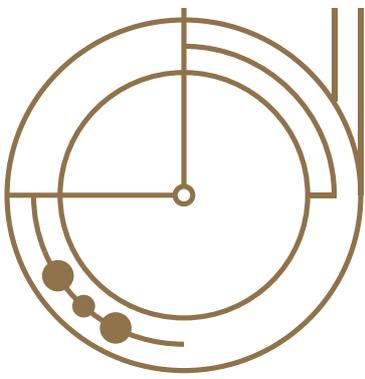
VEGETARIANO



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”.



MENU DEGUSTAZIONE

I percorsi per esplorare le speciali alchimie del Niky's

ACQUA

Antipasto

THE RING

Tartare di trota, marinata all'Aperol. Un sapore delicato e agrumato, bilanciato dalla freschezza degli agretti marinati. Gel al sambuco e perle di lime a guarnire.

Primo

LINGUINE "SPADACCINE"

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

Secondo

POLPO SCOTTATO

Polpo alla griglia servito con patate, pomodorini Piccadilly e cipolla rossa alla piastra e frutti di capperi. Completa il piatto un hummus di lenticchie, pomodorini secchi e olive verdi

Pre dessert

CINICO MOJITO

Dessert

SFOGLIATINA CROCCANTE

Croccante pasta viennese con fragole e spuma di chantilly

(55€ a persona) bevande escluse

TERRA

Antipasto

TARTARE

di Scottona piemontese condita con una salsa homemade di acciughe, capperi, cetrioli, cipolle borettane, salsa ketchup fatta in casa e aceto balsamico, burro affumicato

Primo

GARGANELLI RISOTTATI

Garganelli fatti a mano risottati con un ragù di cinghiale tagliato al coltello, arricchiti con finocchietto selvatico e una spolverata di ricotta salata

Secondo

MAIALINO IBERICO

Tenero maialino nero iberico servito con hummus di cannellini, cetriolo e basilico, patate grenaille e cipollotto in agrodolce al lampone

Pre dessert

CINICO MOJITO

Dessert

SEGRETO DELLA NONNA

frutta fresca, pasta frolla, marmellata al sambuco nero, spuma chantilly e gelato del bosco.

(55€ 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, luga-nega, 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€



CAPRICCIO



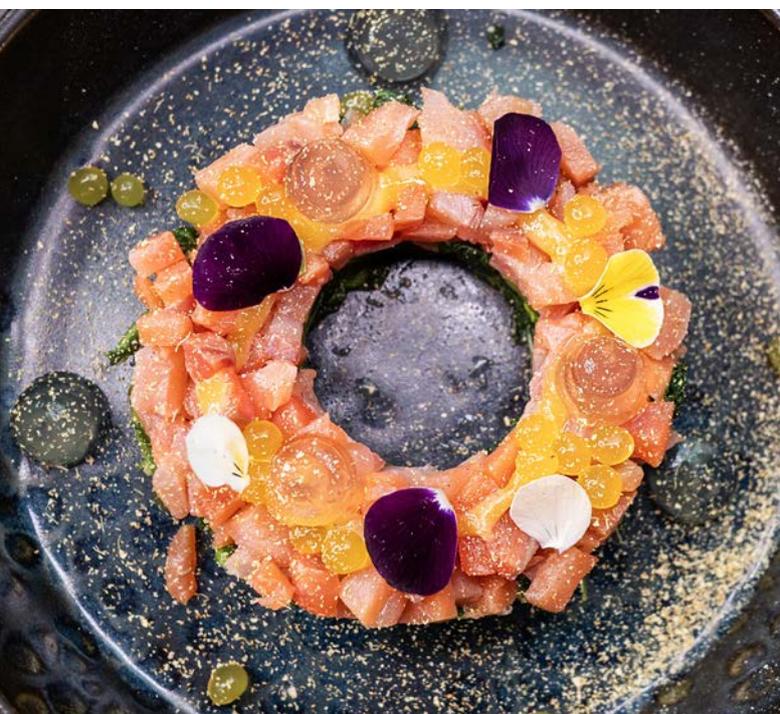
Pomodorini datterini rossi e gialli conditi con un dressing di mango e sambuco. Con aggiunta di crumble di olive, burratina cremosa con polvere di pomodoro e salsa pizzaiola cruda. Un'esplosione di sapori mediterranei! | 12€



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€



THE RING



Tradizione e innovazione. La tartare di trota, marinata all'Aperol, offre un sapore delicato e agrumato, bilanciato dalla freschezza degli agretti marinati. Il gel al sambuco aggiunge una nota floreale e leggermente dolce, mentre le perle di lime esplodono in bocca con un tocco di acidità, esaltando ogni boccone | 16€



TONNATO

Morbido vitello cotto a bassa temperatura con tonno fresco pinna gialla, spuma di tonnato e foglia di capperi. Un classico rivisitato che unisce sapori delicati e intensi in un equilibrio perfetto | 20€



RISOTTO NIKY'S

Lo storico piatto del Niky's è tornato.

Riso Carnaroli mantecato con pecorino romano, una spolverata di pepe nero e una generosa grattugiata di scorza di lime per un tocco di freschezza. Gamberi spadellati al timo e riduzione di bisque di gamberi per finire il piatto | 17€



RISOTTO RUBINCAPRINO

Delizioso risotto al lampone con fonduta di caprino affumicato, trota marinata e uova di trota. Mantecato con stevia e guarnito con amaranto tostato. | 16€



RISOTTO ALLA "PIZZAIOLA"



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



GARGANELLI RISOTTATI

Garganelli fatti a mano risottati con un ragù di cinghiale tagliato al coltello, arricchiti con finocchietto selvatico e una julienne di ricotta salata. Un piatto rustico e saporito. | 16€



AMATRICIANA DI TONNO

Il piatto di punta del Niky's.

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



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 dressing mango e sambuco | 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, con aggiunta di scaglie di grana | 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€

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!

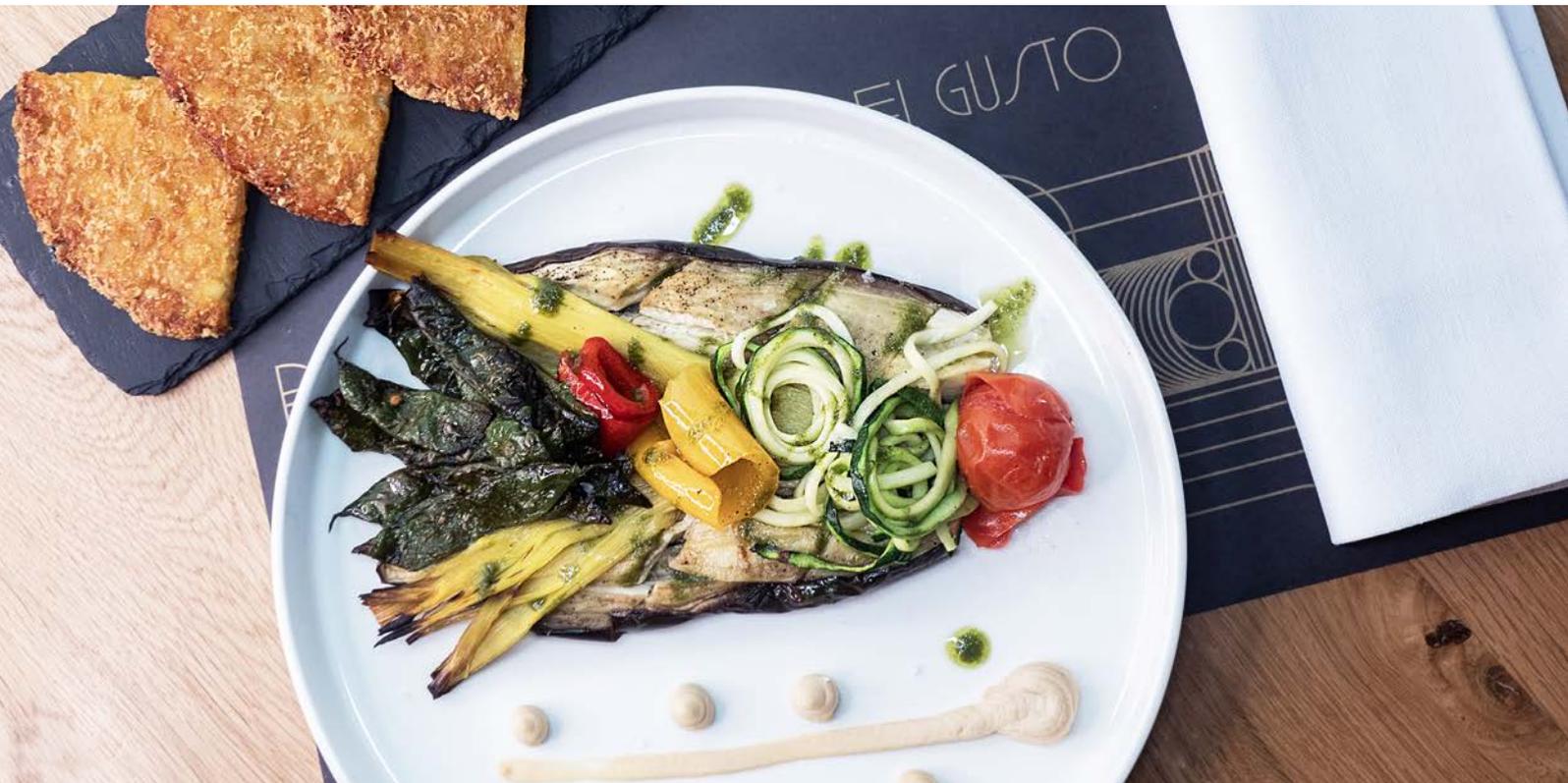
200 gr tartare di Scottona piemontese con 3 varianti:
una con burrata campana, una con uovo poche e polvere di speck
e una con maionese al porro | 25€



TATAKI DI MELANZANA



Cotta a bassa temperatura nel succo di rapa rossa, accompagnata da zucchini ripiena e hummus di cannellini, cetrioli e basilico | 18 €



ORTO IN FORNO



Zucchine, peperoni, melanzane e altre verdure di stagione cotte al forno, condite con olio extra vergine alle erbe. Accompagnato da hummus di lenticchie, pomodorini secchi ed olive verdi, insieme al 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 hummus di cannellini, cetriolo e basilico, patate grenaille e cipolle boretane in agrodolce al lampone | 24€



POLPO SCOTTATO



Polpo alla griglia servito con patate, pomodorini Piccadilly e cipolla rossa alla piastra e frutti di capperi. Completa il piatto un hummus di lenticchie, pomodorini secchi e olive verdi | 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€



SPADA CROCCANTE

Ventresca di pesce Spada con panatura croccante ai semi, crema al porro e curcuma, friarielli spadellati e germogli di soia all'aneto e menta con aggiunta di maionese al porro | 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€



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 **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€



L'IDEALE

Dal profumo fresco e delicato

Kranč con salmerino affumicato, salsa verde ed un gel all'arancia, finocchietto e scalogno | 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€

CAPRINISSIMA

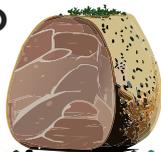
Base bianca. *Fuori cottura:* lonzino all'aceto balsamico, caprino ed erba cipollina | 11€

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,
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€

ATENA

Base bianca. *Fuori cottura:* rucola,
crema di pomodorini gialli arrostiti,
feta greca e pinoli tostati | 12€





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

THE RING

A4 - A12

CAPRICCIO

A7

SIGNOR TORTELLO

A7 - A12

STORICO PANFRITTO

A1 - A7

TONNATO

A3 - A4 - A7

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

GARGANELLI RISOTTATI

A1 - A3 - A7 - A9

LINGUINE "SPADACCINE"

A1 - A4 - A7 - A8 - A9 - A12

RISOTTO NIKY'S

A2 - A4 - A7 - A9

RISOTTO ALLA PIZZAIOLA

A4 - A7 - A9 - A12

RISOTTO RUBINCAPRINO

A4 - A7 - A9

SECONDI PIATTI

COSTATA KOWA

NESSUNO

GRAN TAGLIATA

NESSUNO

MAIALINO IBERICO

A7 - A11

MISS TARTARE

A1 - A7 - A10

TARTARE FAMILY

A1 - A2 - A3 - A6 - A7 - A11 - A12

ORTO IN FORNO

A1 - A6 - A8 - A11

POLPO SCOTTATO

A4 - A9 - A11 - A12

SPADA CROCCANTE

A1 - A3 - A4 - A5 - A6 - A8 - A9 - A11

TATAKI DI MELANZANA

A1 - A6 - A8 - A11

KRANČ

CAESAR KRANČ

A1 - A7

IBERICA

A1 - A7 - A12

ITALIA

A1 - A7

ORTOLANDIA

A1 - A7

L'IDEALE

A1 - A3 - A4 - A7 - A9 - A12

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

ATENA

A1 - A7

CONTADINA

A1 - A7

EPICA

A1 - A7

ESTATE

A1 - A7

MASCALZONE

A1 - A7

MONTI

A1 - A7

NIKY'S

A1 - A4 - A7 - A12

CAPRINISSIMA

A1 - A7 - A12

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

LA PERFETTA COLLABORAZIONE

Stellata

con **Chef Chris Oberhammer**



Le nostre proposte sono frutto della **perfetta sinergia**, che si rinnova ogni anno, con lo Chef Chris Oberhammer.

In primis un amico e poi un collaboratore, ci dona le sue **preziose conoscenze**, rendendo i nostri menù un racconto di **sapori straordinari e storie indimenticabili**.

CREIAMO *Esperienze*

Inoltre, insieme allo Chef stellato Chris Oberhammer, abbiamo ideato un **viaggio culinario** in 3 tappe annuali. Lo Chef e il nostro team di cucina elaborano un menù a tema, presentato in **serate esclusive**. Un viaggio unico a **posti limitati**.

PRENOTA

IL TUO POSTO
IN 1ª CLASSE

