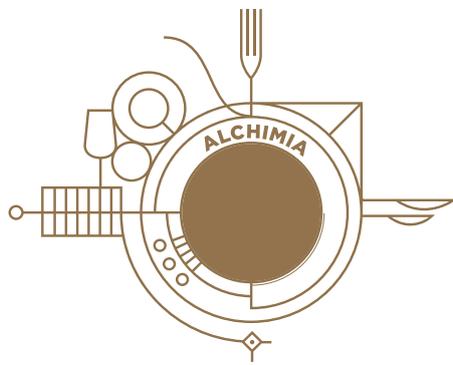




Quadro: Mirella Schench



ALCHIMIE DI GUSTO



Caro ospite,

benvenuto a Niky's - Alchimia del Gusto, la nostra casa!

Qui, celebriamo l'autenticità e il piacere di condividere un buon pasto, ma amiamo anche sperimentare e giocare con i sapori, creando vere e proprie **"alchimie" gastronomiche**.

Ci ispiriamo a 3 elementi chiave:

Territorio | Tradizione | Tesori gastronomici, che guidano ogni nostro piatto, rendendo la nostra cucina davvero unica.

Ma Niky's non è solo cucina...

Anche la nostra pizza riflette questa alchimia perfetta: utilizziamo farine biologiche e un processo di lunga lievitazione per garantire un impasto leggero e altamente digeribile.



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.



* 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

Puoi scegliere tra il nostro impasto classico o quello 100% integrale, e per i nostri ospiti intolleranti offriamo anche un impasto senza glutine.

Per quanto riguarda il **coperto, abbiamo deciso di includerlo direttamente nei nostri prezzi**, senza aggiungerlo come voce separata. Il pane che accompagna ogni pasto è fatto in casa, utilizzando le stesse farine selezionate delle nostre pizze.

Buon appetito e buona esperienza da Niky's!



SENZA GLUTINE



SENZA GLUTINE su richiesta



SENZA LATTOSIO



SENZA LATTOSIO su richiesta



VEGANO



VEGETARIANO



PIATTO CONSIGLIATO

"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, dal sapore delicato ed agrumato, bilanciato da friarielli della costa mediterranea. Il gel al sambuco aggiunge una nota floreale e leggermente dolce, mentre la centrifuga di cetriolo, basilico e lime da un tocco di freschezza, esaltando ogni boccone.

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

ALCHIMIA DI 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.

Secondo

PANCIA DI VITELLO

Morbida pancia cotta a bassa temperatura, accompagnata da una crema di sedano rapa, cappuccio viola in agrodolce ed a guarnire una salsa all'arancia e decise foglie di senape.

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 + AMARO/GRAPPA
+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€



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 alla nocciola | 25€



STORICO PANFRITTO

Il nostro storico e sfizioso inizio.

6 sfere di pasta di pizza fritta, 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 da friarielli della costa mediterranea. Il gel al sambuco aggiunge una nota floreale e leggermente dolce, mentre la centrifuga di cetriolo, basilico e lime da un tocco di freschezza, esaltando ogni boccone. | 16€

PASTA E RISO



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 | 18€



RISOTTO GORGONZOLA NOCCIOLA

Risotto mantecato con burro di malga e gorgonzola. Crema alle nocciole piemontesi e una spolverata di cioccolato fondente grattugiato a guarnire. | 17€





RISOTTO ALLA PUTTANESCA

Delizioso risotto con una base di acciuga, pomodorini scottati e capperi fritti in salsa di prezzemolo. A guarnire un'aggiunta di polvere di olive | 16€



GARGANELLI RISOTTATI

Garganelli fatti a mano risottati con ragù di faraona, arricchiti con una ricca fonduta di formaggio aromatizzata all'arancia ed a guarnire del crescione di coriandolo. Un piatto rustico e saporito | 16€



AMATRICIANA DI TONNO

Il piatto di punta del Niky's.

Maccheronini 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! | 16€



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 | 16€



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€



ROAST-BEEF BBQ

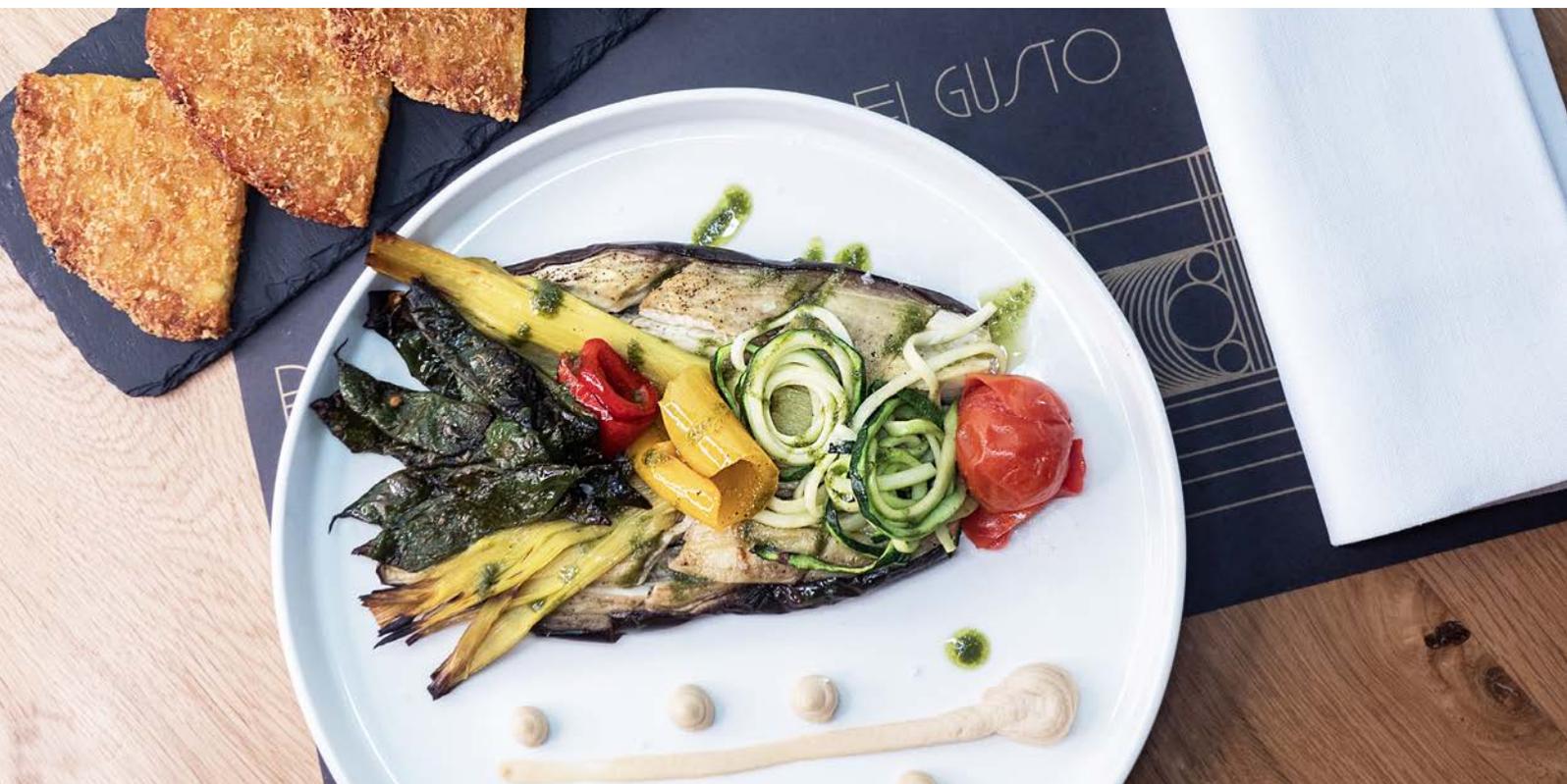


Affumicato e cotto nei nostri forni bbq, servito con pane croccante, cardoncelli spadellati e fresca mousse di formaggio aromatizzata alla camomilla. | 19€



VARIAZIONE DI VERDURE

Il protagonista le verdure, un piatto che non ti aspetti...il sedano rapa cotto a bassa temperatura è una vera sorpresa, accompagnato da: invidiata belga e le carote baby. Servito su un fondo vegetale accompagnato da patate novelle | 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* | 17€

Provalo con la nostra burrata Campana 100gr + 3€





MAIALINO IBERICO

Lo speciale piatto del Niky's!

Tenero maialino nero iberico servito con una crema di sedano rapa, accompagnato da un tortino di patate e cipolle boretane in agrodolce al lampone | 25€



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€



PANCIA DI VITELLO

Morbida pancia cotta a bassa temperatura, accompagnata da una crema di sedano rapa, cappuccio viola in agrodolce ed a guarnire una salsa all'arancia e decise foglie di senape | 23€



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 | 50€



ASADO

Saporitissimo Asado alle erbe, qualità Red Krow, cotto alla brace e finito con una lenta cottura a bassa temperatura. Scegli il contorno tra patatine fritte, tortello o verdure al forno | 25€

KRANČBURGER

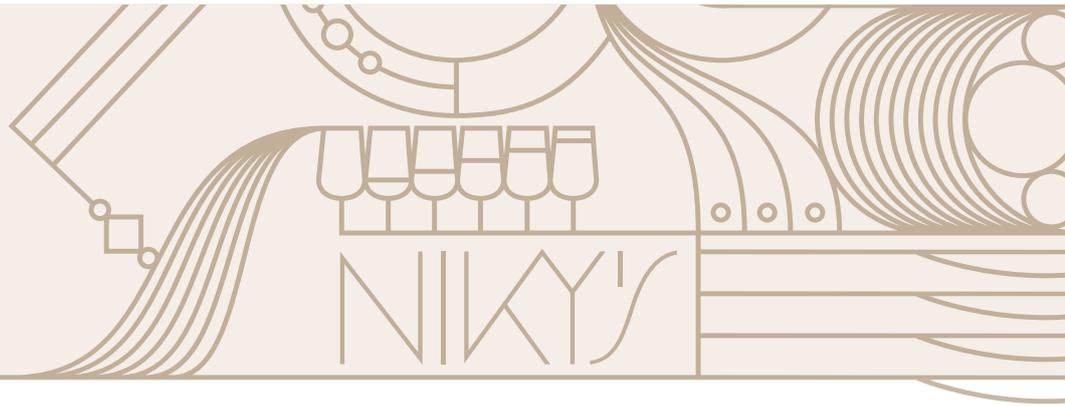
Gli hamburger sono realizzati con il nostro **croccante impasto KRANČ** e la carne di Scottona italiana di prima qualità, cotta alla brace.



Disponibili anche gluten free

IL MONTANARO

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



STARBURGER

200 grammi di burger di Scottona italiana, straciatella di bufala, zucchine grigliate, cipolla rossa cotta a bassa temperatura e insalatina 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€



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

Mozzarella senza lattosio +1€

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€

MASCALZONE

Metà pizza e metà calzone

Pizza con passata di pomodoro, salsiccia nostrana, formaggio Mezzano. Calzone con fior di latte e prosciutto cotto | 14€

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€

Aggiunta da 1€ a 5€, le variazioni in meno non vengono conteggiate. Massimo 2 variazioni a pizza. Le pizze non presenti partono da una base di 9€. Le pizze baby non comportano differenza di prezzo.

PIZZA E BOLICINE



MAXIMUM ROSÉ

Base margherita.

Gamberi spadellati al timo e menta, stracciatella, pesto di pomodori secchi. Tocco di fine cottura: mandorle e petali di mandorle tostate | 15€

In abbinamento a
Maximum Rosé - CANTINE FERRARI +7€

ORO ROSSO

Base bianca.

Tocco di fine cottura: lonzino all'aceto balsamico, caprino ed erba cipollina | 14€

In abbinamento a
**Oro Rosso Riserva Dosaggio zero
CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA +5€**

FERRARI
TRENTO

CEMBRA
cantina di montagna

I PREZZI DELLE NOSTRE PIZZE SONO
GIÀ COMPRESIVI DI COPERTO

**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: straciatella 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 | 13€

REGINA MARGHERITA



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

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€

SPACCA NAPOLI

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

AMATRICIANA

Passata di pomodoro, fette di
guancia 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€

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€





V.I.P. PILS

AROMA: Gradevole, con piacevoli note di luppolo.

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

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

AROMA: Elevate note di malto e adatta ai veri intenditori.

GUSTO: Di grande corpo ed elevata bevibilità.

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

AROMA: Fruttato con richiamo piacevole di fiori di luppolo.

GUSTO: Pieno, ben strutturato.

SEGNI PARTICOLARI: Concepita attraverso un originale sistema di produzione a 2 miscele e fermentata in modo classico. 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

AROMA: Profumo di malto tostato.

GUSTO: Questa birra doppio malto scura ha un gusto morbido e vellutato con un caratteristico aroma di malto e piacevoli note di caramello e luppolo.

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

AROMA: Morbido e piacevole.

GUSTO: Questa specialità birraria, naturalmente torbida, non filtrata e non pastorizzata ha un gusto armonioso 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

ROAST-BEEF BBQ

A1 - 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 - A12

LINGUINE "SPADACCINE"

A1 - A4 - A7 - A8 - A9 - A12

RISOTTO NIKY'S

A2 - A4 - A7 - A9

RISOTTO ALLA PUTTANESCA

A4 - A7 - A9 - A12

RISOTTO GORGONZOLA N.

A5 - A7 - A8 - A9 - A12

SECONDI PIATTI

ASADO

A7 - A9 - A12

COSTATA KOWA

NESSUNO

GRAN TAGLIATA

NESSUNO

MAIALINO IBERICO

A3 - A7 - A9

MISS TARTARE

A1 - A7 - A10

TARTARE FAMILY

A1 - A2 - A3 - A6 - A7 - A8 - A11 - A12

ORTO IN FORNO

A1 - A6 - A8 - A11

POLPO SCOTTATO

A4 - A9 - A11 - A12

PANCIA DI VITELLO

A7 - A9 - A10 - A12

VARIAZIONE DI VERDURE

A9

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

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

CONTADINA

A1 - A7

EPICA

A1 - A7

ESTATE

A1 - A7

MASCALZONE

A1 - A7

MAXIMUM ROSÉ

A1 - A2 - A5 - A7

MONTI

A1 - A7

NIKY'S

A1 - A4 - A7 - A12

ORO ROSSO

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



Vi portiamo il **mare**
da chi il mare l'ha sempre vissuto
con **Chef Matteo Balducci**

Direttamente dal ristorante **La Tartana** di Senigallia, lo chef che ha sempre avuto a che fare con il mare, chef Matteo Balducci, cucinerà per voi un'esclusiva cena a 4 mani con il nostro team di cucina.

Amico di vecchia data per il Niky's, Chef Balducci cucinerà per voi un **menù marittimo**, con ingredienti che fondono la tradizione trentina con quella del mare Adriatico.

CREIAMO *Esperienze*

Diamo periodicamente vita a collaborazioni con chef che sono prima di tutto **amici** e poi partner, per il Niky's, sia stellati che non. Vogliamo creare esperienze alchemiche esclusive, in cui il sapere del nostro team di cucina si fonde con quello degli chef ospiti. Viaggi gastronomici unici, con **posti limitati** per garantire un'esperienza davvero speciale.

PRENOTA
IL TUO POSTO
IN 1^a CLASSE

