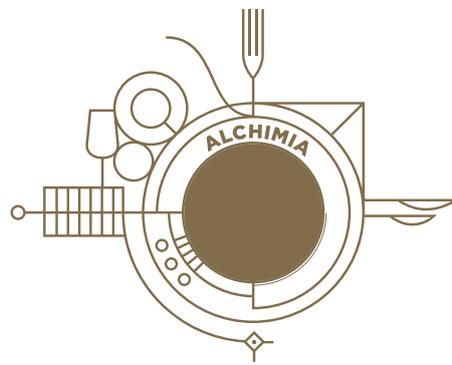
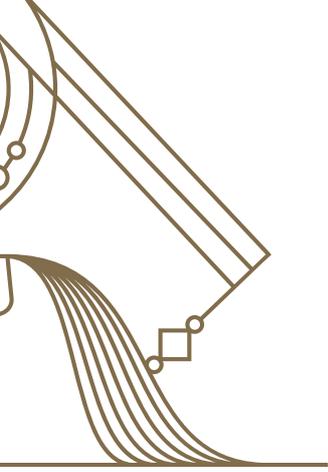




Quadro: Mirella Schench



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".

IL NOSTRO MENSILE

di fuori menù

IL NOSTRO ROAST-BEEF

Roast-beef cotto nei nostri forni BBQ. Servito con una concassé di pomodori marinati, freschi e aromatici, e petali di pane integrale, che completano il piatto con croccantezza e carattere | 20€



ALCHIMIA DI CACIO & PEPE

Bigoli di pasta fresca all'uovo, con salsa cacio & pepe. Accompagnati da fiori di zucca croccanti | 15€



ROMBO ED ORTO

Rombo alla piastra, dal cuore tenero e sapido, accompagnato da una caponata agrodolce. A completare, polvere di peperone crusco, profumata, che chiude ogni boccone con carattere | 23€

30 giorni di dessert

NEL GIARDINO DELLE PESCHE

Un'esperienza rinfrescante che celebra la pesca nelle sue due forme opposte: una in purea e l'altra in cubetti croccanti cotti a bassa temperatura. Un dolce accompagnato da un sorbetto ai frutti rossi e pepe di Sichuan. A completare una riduzione di Vin Santo | 8€



IL NOSTRO MENSILE

di fuori menù

Qui al Niky's - Alchimia del Gusto vogliamo valorizzare al massimo i prodotti di stagione, convinti che utilizzare ciò che Madre Natura ci offre rappresenti un autentico valore aggiunto per i nostri piatti.

Per questo motivo, abbiamo deciso di introdurre uno speciale
FUORI MENÙ!

Ogni mese troverete nuove proposte, presenti proprio in questo foglio! Le portate cambieranno regolarmente ed includeranno un antipasto, un primo ed un secondo, tutti ideati con cura dal nostro chef e dal suo team di cucina, per offrire sapori unici e autentici che seguono il ritmo delle stagioni.

Non perdere l'occasione di scoprire sempre nuovi piatti, creati appositamente per sorprendere il tuo palato.

Vienici a trovare e prova il piatto che più ti ispira!

ALLERGENI

IL NOSTRO ROAST-BEEF

A1

ALCHIMIA DI CACIO & PEPE

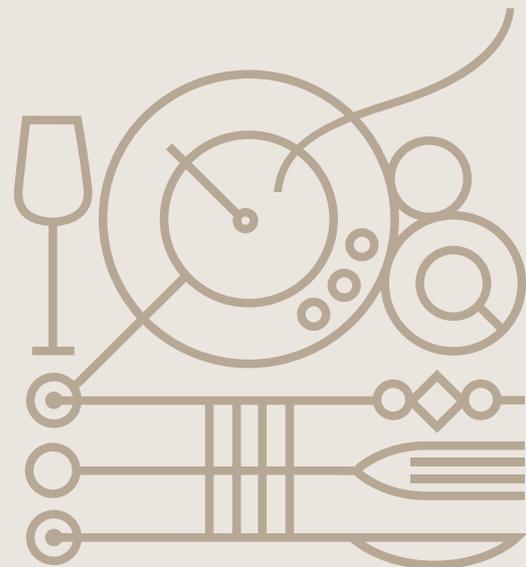
A1 - A3 - A7

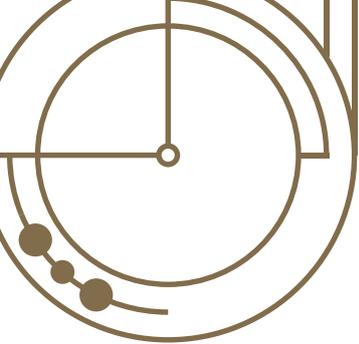
ROMBO ED ORTO

A4

NEL GIARDINO DELLE PESCHE

-





MENU DEGUSTAZIONE

I percorsi per esplorare le speciali alchimie del Niky's

ACQUA

Antipasto

RICCIOLA ALCHEMICA

Tartare di ricciola, condita con sale olio, pepe ed una carezza di buccia di lime. Accompagnata da un'insalatina croccante di rapanelli. A completare il piatto la dolce freschezza di un gazpacho di pomodori e fragole.

Primo

LINGUINA SPADACCINA

Linguine al pesce spada, pesto di pomodori secchi e mandorle. Julienne di melanzana fritta a guarnire.

Secondo

POLPO SCOTTATO

Polpo alla griglia servito con patate schiacciate al limone ed erba cipollina. Accompagnato da croccanti fave al limone e menta.

Pre dessert

PRE DESSERT DELLA CUCINA

Dessert

SEGRETO DELLA NONNA

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

(55€ a persona) bevande escluse

TERRA

Antipasto

TARTARE

Di Scottona piemontese condita con una salsa homemade. Servita con foglie di Trentingrana, burro affumicato e frutto di capperi.

Primo

UN'INSOLITA BUSIATA

Pasta risottata ai pomodori datterini gialli e rossi, cremosa e ricca di gusto. A completare il piatto delle chips di grana e basilico, croccanti e profumate.

Secondo

MAIALINO IBERICO

Tenero maialino nero iberico servito con patate dolci in due consistenze: purea e chips. Accompagnato da una mostarda di peperoni.

Pre dessert

PRE DESSERT DELLA CUCINA

Dessert

STRUDEL CROCCANTE

Cubetti di mele, pinoli, salsa di mele e cardamomo avvolti in pasta kataifi. Servito con gelato homemade alla cannella.

(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 una 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 | 22€
Provalo con la nostra mostarda di peperoni + 3€

perfetto per 2! 



 **TARTARE FAMILY**
Lo speciale piatto del Niky's!
 La nostra degustazione di tartare! 200 grammi di tartare di Scottona Piemontese con 3 varianti: una con burrata campana, una con uovo "poche", polvere di speck e pepe affumicato, una con maionese al sedano | 25€
Provalo con la fragrante focaccia al rosmarino + 3€



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€



RICCIOLA ALCHEMICA

Tartare di ricciola, condita con sale, olio, pepe ed una carezza di buccia di lime.



Accompagnata da un'insalatina croccante di ravanelli. A completare il piatto la dolce freschezza di un gazpacho di pomodori e fragole | 15€

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 ALLO ZAFFERANO...DIVERSO

Risotto allo zafferano mantecato con burro e grana, dorato ed avvolgente. Servito con zucchine alla scapece e chips croccanti di speck di anatra che aggiungono carattere e profondità | 17€



RISOTTO PECORINO E FAVE

Risotto mantecato con crema di fave. Ad esaltarne il carattere, una fonduta di pecorino, intensa e vellutata, ed a completare, perle di limone, piccole esplosioni di freschezza | 17€



ROTOLO CONTADINO

Cannellone di pasta fresca all'uovo con ripieno di verdure di stagione. Accompagnato da una ricca fonduta allo zafferano e croccanti fave spadellate | 15€



UN'INSOLITA BUSIATA

Pasta ristorata ai pomodori datteri gialli e rossi, cremosa e ricca di gusto. A completare il piatto delle chips di grana e basilico, croccanti e profumate | 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 fritta 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 | 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



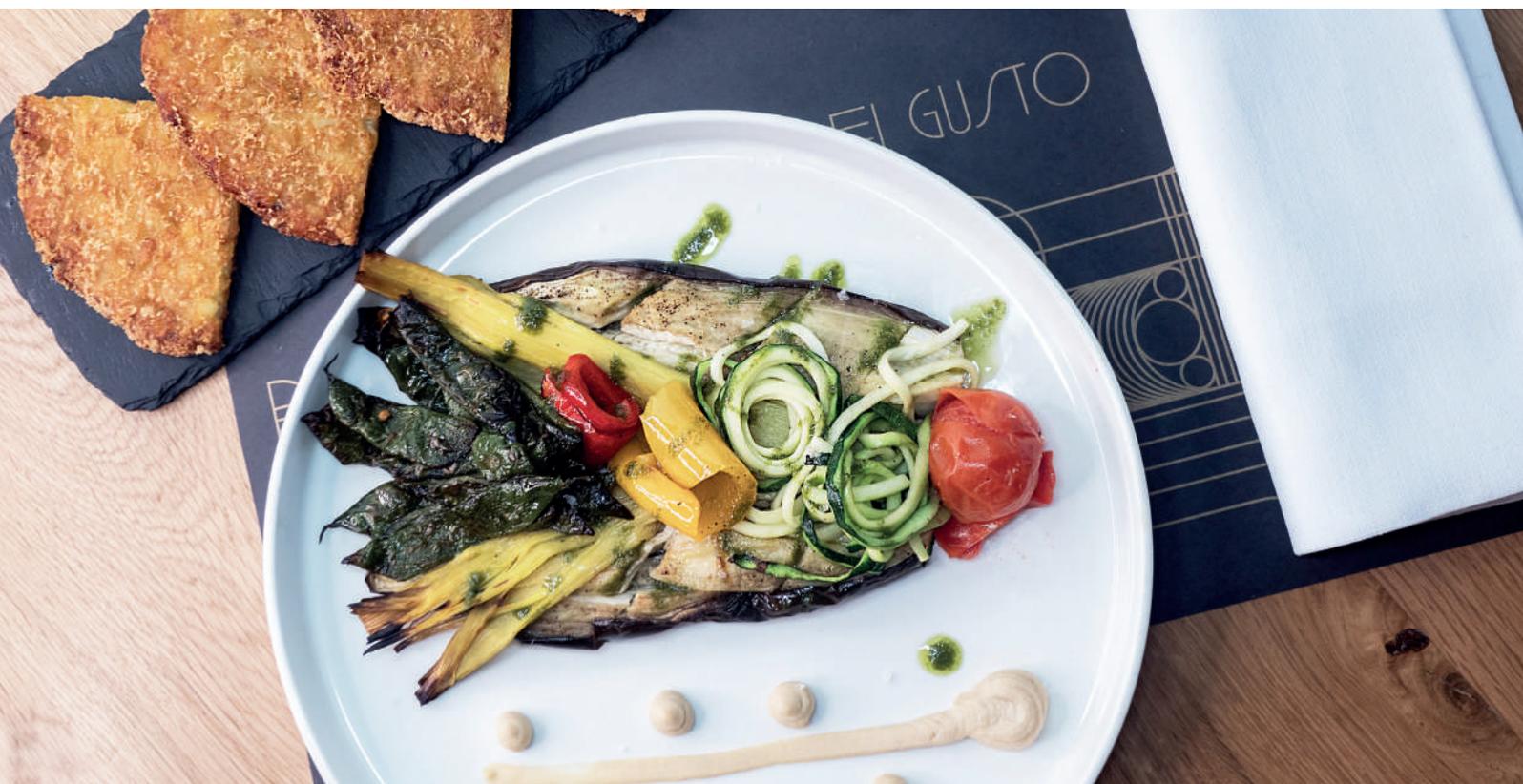
160 gr Tartare di Scottona piemontese condita con una salsa homemade di acciughe del Cantabrico, capperi, cetrioli, cipolle borettane, salsa ketchup fatta in casa e aceto balsamico, burro affumicato | 21€



MAIALINO IBERICO

Lo speciale piatto del Niky's!

Tenero maialino nero iberico servito con patate dolci in due consistenze: purea e chips. Accompagnato da una mostarda di peperoni | 25€



ORTO IN FORNO

Zucchine, peperoni, melanzane e altre verdure di stagione cotte al forno, condite con olio extra vergine al basilico e soia. Accompagnato da hummus di lenticchie, insieme al nostro tortello di patate* | 17€



Provalo con la nostra burrata Campana 100gr + 3€



GRAN TAGLIATA

Tenero roast beef con frollatura 25 giorni, da selezionati bovini allevati al pascolo sulle Alpi Tirolesi | 22€



POLPO SCOTTATO

Polpo alla griglia servito con patate schiacciate al limone ed erba cipollina. Accompagnato da croccanti fave al limone e menta | 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

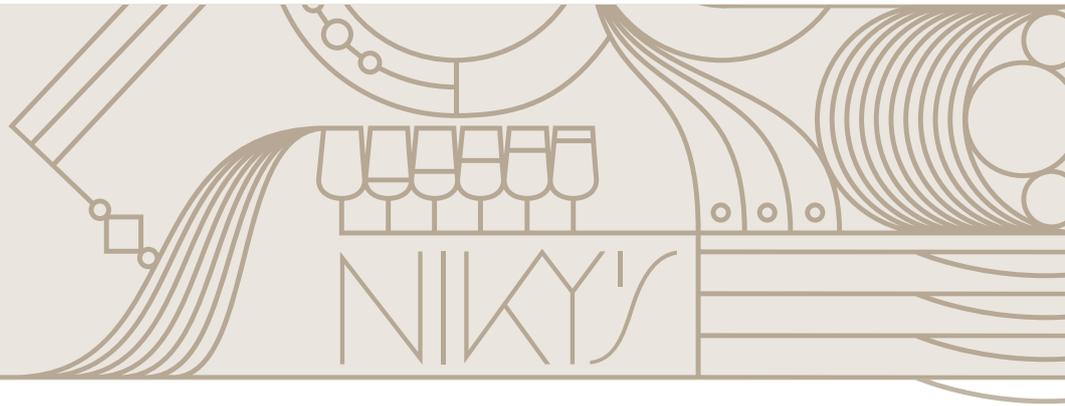
Gli hamburger sono realizzati con il nostro **croccante impasto KRANČ** e la carne di Scottona italiana di prima qualità, cotta alla brace.



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€



STRABURGER

200 grammi di burger di Scottona italiana, straciatella di bufala, zucchine grigliate, cipolla rossa cotta a bassa temperatura e insalatina valeriana | 18€



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 sfiziose portate **Kranč**: Iberica, Italia, Straccia e Tartare Sabauda | 25€



IBERICA

Alchimia perfetta!

Kranč con base di crema di gorgonzola dolce, fette di tenero e saporito maialino nero iberico e cipolla rossa in agrodolce cotta a bassa temperatura | 21€



ITALIA

Kranč con burratina artigianale campana, riduzione di pomodoro, pomodori cotti al forno, grana, pesto al basilico e foglie di basilico | 16€



TARTARE SABAUDA

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



KRANČ NIKY'S

Kranč con base di crema di carciofi, gambero cotto a bassa temperatura, guanciale croccante ed olio al timo | 21€



ORTOLANDIA

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



STRACCIA KRANČ

La nostra cara vecchia Straccia. **Kranč** con stracciatella di bufala campana, sottili fette di prosciutto crudo di Parma, pomodorini ciliegino confit e gocce di olio extra vergine al basilico | 18€



DOPPIA CHICKEN

Double Kranč ripiena di tenero pollo, insalatina verde, pomodoro, salsa all'origano, salsa tzatziki 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€

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.

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€

PIZZA E BOLLICINE



MAXIMUM ROSÉ

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

In abbinamento a **Maximum Rosé - CANTINE FERRARI +7€**

FERRARI
TRENTO

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, formaggio Camembert e mirtillo.

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€

REALE

Fior di latte, biette spadellate, uovo "poche".

Tocco di fine cottura:
prosciutto cotto BBQ | 15€

ESTATE

Passata di pomodoro.

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 | 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€

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
bianca brasata | 13€

PICCANTELLA

Fior di latte, passata di
pomodoro, peperoncino
jalapeño, spianata calabra,
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

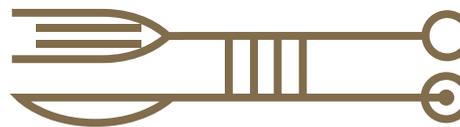
Fior di latte, passata di
pomodoro, gorgonzola, 'nduja.
Tocco di fine cottura: bufala
artigianale | 13€

ATLETICA

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

CARPACCIO

Fior di latte.
Tocco di fine cottura: rucola,
grana e carne salada | 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

SEPIA ALCHEMICA

A4

SIGNOR TORTELLO

A7 - A12

STORICO PAN FRITTO

A1 - A7

TARTARE FAMILY

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

INSALATE

INSALATA NIKY'S

A2 - A11

INSALATA IN BOLLA

A1 - A7

POLLO LOVE

A6 - A7

ORTO DI STAGIONE

-

PRIMI PIATTI

ALCHIMIA DI CARBONARA

A1 - A3 - A7 - A9

AMATRICIANA DI TONNO

A1 - A3 - A4 - A7

CANNELLONE CROCCANTE

A1 - A3 - A7

LINGUINE "SPADACCINE"

A1 - A4 - A7 - A8 - A9 - A12

RISOTTO NIKY'S

A2 - A4 - A7 - A9 - A12

CAVOLO CHE RISOTTO!

A7 - A9 - A12

RISOTTO GORGONZOLA N.

A5 - A7 - A8 - A9 - A12

SECONDI PIATTI

ASADO

A7 - A9 - A12

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,

COSTATA KROWA

NESSUNO

GRAN TAGLIATA

NESSUNO

MAIALINO IBERICO

A3 - A7 - A10

MISS TARTARE

A1 - A4 - A7 - A10 - A12

ORTO IN FORNO

A6 - A8 - A11

POLPO SCOTTATO

A4 - A9 - A11 - A12

COPPA DI MAIALE

A7 - A10

KRANČ

DOPPIA CHICKEN

A1 - A7

IBERICA

A1 - A7 - A12

ITALIA

A1 - A7

ORTOLANDIA

A1 - A7

KRANČ NIKY'S

A1 - A2

STRACCIA KRANČ

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

PARMIGIANA

A1 - A7

PICCANTELLA

A1 - A7

PORCHETTA MIA

A3 - A10 - A12

SPECKTACOLO

A1 - A7 - A12

SPACCA NAPOLI

A1 - A4 - A7

REALE

A1 - A3 - A7

CARPACCIO

A1 - A7

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

EMOZIONI *da assaporare*

Ci sono piatti che si mangiano e piatti che si vivono. Al Niky's, la cucina è un pensiero che **nasce, cresce** e che si **affina nei dettagli**.

Dietro ogni portata c'è il lavoro instancabile del nostro team, la ricerca costante dell'equilibrio perfetto, **il desiderio di stupire e di lasciare un ricordo**.



Il territorio, ***un elemento essenziale.***

Stagione dopo stagione, scegliamo il meglio che la terra e il territorio ci offrono, lavoriamo con produttori locali e valorizziamo ogni ingrediente con **tecnica e creatività**.

Il nostro menù è un viaggio: ogni piatto è una tappa, ogni boccone un'esperienza. Lasciati guidare. **Siediti • Assapora • Sogna.**

