



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 COMPRESIVI 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€

