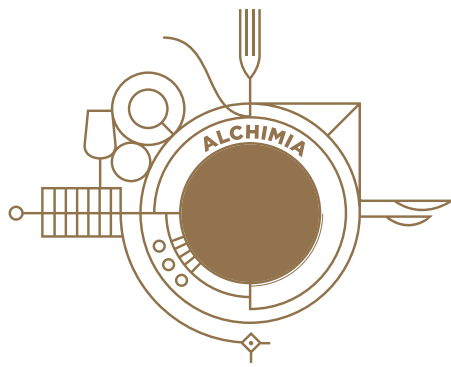




Quadro: Mirella Schench



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**

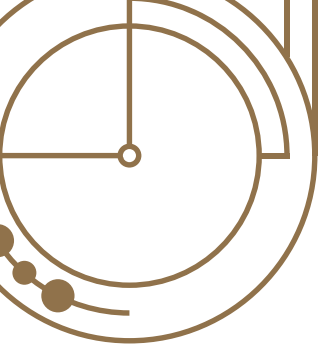


**VEGETARIANO**



**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€

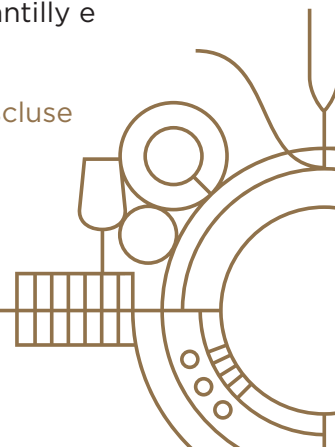


**ABBINA**  
**4 CALICI**  
+25€



**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.**

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! | 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 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

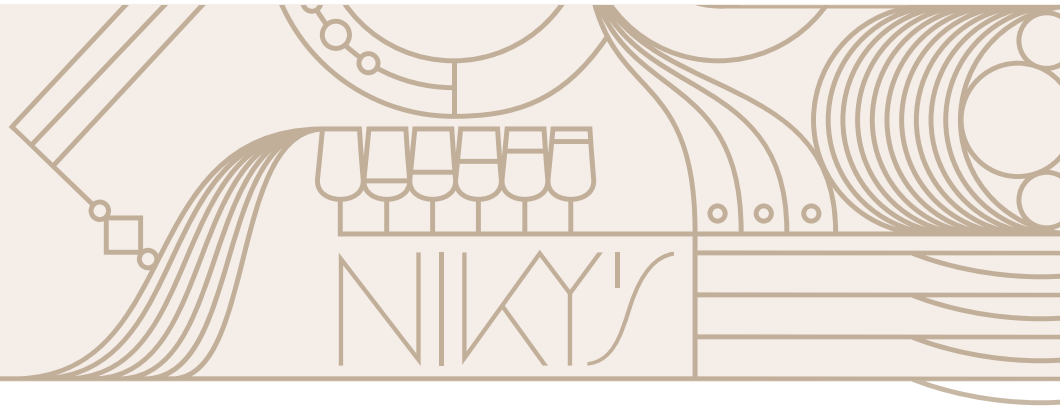
Gli hamburger sono realizzati con il nostro **croccante impasto KRANČ** e la carne di Scottona italiana di prima qualità, cotta alla brace.



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 straciatella 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 BOLLICINE



### 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  
TRENTINO

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 SO<sub>2</sub>

**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<sup>a</sup> CLASSE

