

DISTILLATI

AMARI

AMARO DEL CAPO	5
BRAULIO	6
MONTENEGRO	5
AVERNA	4
RAMAZZOTTI	5

COGNAC

MARTEL	8
COURVOISER	7
GRAND MARNIER	4

BRANDY

CARDINAL MENDOZA	7
------------------	---

RUM

DIPLOMATICO	8
ZACAPA 23	10

WHISKY

OBAN	9
CHIVAS	7
JACK DANIEL'S	6
JAMESON	7

APERITIVI

ALCOLICI

CAMPARI SODA	4
APEROL SPRITZ	6
CAMPARI SPRITZ	6
LIMONCELLO SPRITZ	7
HUGO	6
NUNU'S IN AMERICA	8
NEGRONI	8
MOJITO	12
LUZ TONIC	10
GIN TONIC	13
MOSCOW MULE	9

BIBITE

ACQUA 0,75 l	3,5
COCA COLA bott. 0,33 l	4,5
COCA COLA ZERO bott. 0,33 l	4,5
COCA COLA bott. 0,5 l	6,5
FANTA 0,33 l	4,5
LEMON SODA bott. 0,33 l	4,5
SUCCO DI FRUTTA Pesca / Albicocca / Mela / Arancia / Pomodoro	4
RED BULL	4
TONICA	4,5
GINGER ALE	4,5
GINGER BEER	4,5
BITTER LEMON	4,5

BIRRA

FORST bott. 0,33 l	5
FORST bott. 0,5 l	7
FORST 0.0% bott. 0,33 l	5
FORST SIXTUS bott. 0,33 l	6
FRANZISKANER 0,5 l	6,5

ARTIGIANALI B2O

TERRA alla spina 0,2/0,4 l	4/6
EDGARD alla spina 0,2/0,4 l	4/6
BRUSSA alla spina 0,2/0,4 l	4/6

ANALCOLICI

BASIL TONIC	7
JUS D'AMOUR	7
CRODINO SPRITZ	6
COPERTO	3,5

CHIEDI AL CAMERIERE PER CONSULTARE LA CARTA VINI

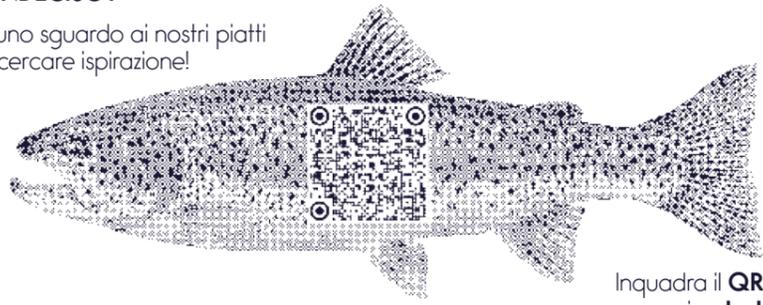
NUNUS
ALLA SCALA

PREM
N
E
R

NUNUS
ALLA SCALA
www.nunusallascala.it

SEI INDECISO?

Dai uno sguardo ai nostri piatti per cercare ispirazione!



Inquadra il QR CODE o cercaci su Instagram

ANTIPASTI

SOUTÈ DI COZZE [4,5,9] 14

Con salsa di pomodoro, servito con crostone di pane abbrustolito

POLPO ALLA GALLEGA [5] 19

Polpo aromatizzato con paprika e prezzemolo servito con verdure di stagione al vapore

PERSICO ALLA GARDESANA [5] 16

Salsa con capperi, acciuga, limone, prezzemolo, aglio e olio, accompagnato da polentina di storo alla griglia

PESCIOLINI DI LAGO IN SAOR [5,6,9] 15

Pesciolini fritti e conditi con cipolle agrodolce, uvetta e pinoli accompagnati da polentina di storo alla griglia

COCKTAIL DI GAMBERI [8,14] 16

Cotti al vapore, lattuga, salsa cocktail, frutta di stagione

ZUPPETTA DI MARE [4,8,9] 18

Zuppetta di molluschi e crostacei con la loro bisque accompagnata da crostone di pane abbrustolito

TAGLIERE DI FORMAGGI [3,11] 20

Formaggi del territorio accompagnati da mostarde senapate

TAGLIERE DI SALUMI LOCALI 24

Quattro tipologie di salumi locali, accompagnati dalla nostra giardiniera

PROVOLONE IN PADELLA [3,13] 14

Provolone dolce arrostito in padella, con marmellate

BRUSCHETTE AL POMODORO [9] 12

Pane abbrustolito, pomodoro fresco, olio, basilico

BRESAOLA DOP DELLA VALTELLINA [3] 18

Servita con scaglie di Parmigiano e olio EVO del Garda DOP

ROAST-BEEF [3] 18

Al naturale con scaglie di parmigiano e misticanza

CAPRESE DI BUFALA [3] 15

Mozzarella di bufala, pomodoro fresco, olio EVO e basilico

PRIMI PIATTI

RISOTTO CAPELANTE E LIMONE [4] 22

Riso vialone nano, capesante scottate, essenza di limone

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO [4,5,8,9] 19

Spaghetti con gamberi, cozze, vongole veraci, calamari, salsa pomodoro

SPAGHETTI ALLE VONGOLE [4,9,13] 22

Spaghetti, vongole veraci, aglio, olio, prezzemolo, vino bianco

PACCHERI ALL'ASTICE [8,9] 30

Paccheri con sugo all'astice, accompagnati da mezzo astice

TAGLIOLINO NERO AL GRANCHIO [5,8,9,14] 28

Al nero di seppia, polpa di granchio

TAGLIATELLA AL COREGONE [2,5,9,14] 20

Fatte in casa con coregone, pinoli e uvetta

DI ACQUA

DI TERRA

DI MARE

In assenza di prodotto fresco potrà essere utilizzato prodotto congelato. Lista allergeni: 1 ARACHIDI E DERIVATI, 2 FRUTTA A GUSCIO,

RISOTTO AMARONE E MONTE VERONESE [3]

Riso vialone nano, riduzione di amarone della Valpolicella e mantecato con crema di Monte Veronese

GNOCCHETTI DI PATATE [2,3,9]

Con pesto alla genovese e straciatella

SPAGHETTI ALLA REGINA [3,9]

Spaghetti al pomodoro, serviti con straciatella di burrata

LASAGNA VEGANA

Con ragù di lenticchie e formaggio di ceci

I Classici della Tradizione:

SPAGHETTI ALLA CARBONARA [3,9,14]

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA [3,9]

SPAGHETTI AL POMODORO [9]

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO [3,9,14]

LASAGNA ALLA BOLOGNESE [3,9,14]

TAGLIATELLE AL RAGÙ [9,14]

DI TERRA

SECONDI PIATTI

PESCATO DEL GIORNO [5] 9/H

Pesce fresco in base alla disponibilità (1000/1200g)

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI [1,4,8,9] 25

TROTA SALMONATA [5] 19

Arrotolata su letto di porcini

TRANCIO DI SALMONE [5,6] 22

Scottato, in crosta di sesamo

TARTARE DI PESCE E CROSTACEI [5,8] 29

Tartare di pesce in base alla disponibilità giornaliera

GAMBERONI [8] 24

Al sale

BRANZINO alla MEDITERRANEA al CARTOCCIO [5] 24

Con Pomodorini, olive taggiasche

HAMBURGER DI BUFALO [1,3,6,9] 20

Pane morbido alle patate, hamburger da 200g, lattuga, pomodoro, salsa burger e mozzarella di bufala

COSTOLETTA ALLA MILANESE [1,9,14] 29

Costoletta di vitello con osso (400/500g)

AGNELLO 32

Rack di agnello alla scottadito, con salsa alla menta

TARTARE DI BLACK ANGUS IRLANDESE 22

Carne 200gr. servita con sale, pepe, acciughe, olio EVO del Garda DOP e limone

COSTATA DI MANZO 500G 26

TAGLIE DI MANZO:

CLASSICA [3] 24

Rucola, scaglie di parmigiano, glassa all'aceto balsamico

al PEPE VERDE [3,11] 26

ai PORCINI [3] 28

FILETTO DI MANZO BLACK ANGUS:

alla GRIGLIA 29

al PEPE VERDE [3,11] 30

ai PORCINI [3] 34

alla ROSSINI [3] 38

Con tartufo nero, scaloppa di Foie Grass, fondo bruno e riduzione di di vino Madera

DI TERRA

3 LATTE E DERIVATI, 4 MOLLUSCHI, 5 PESCE, 6 SESAMO, 7 SOIA, 8 CROSTACEI, 9 GLUTINE, 10 LUPINI, 11 SENAPE, 12 SEDANO,

22

14

15

15

18

16

12

18

15

14

PIZZE

PIZZE E INSALATE

MARGHERITA [3,9] 8

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, olio

DIAVOLA [3,9] 11

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante

QUATTRO FORMAGGI [3,9] 13

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, grana padano, pecorino romano, gorgonzola

PROSCIUTTO E FUNGHI [3,9] 14

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi misti, prosciutto cotto

FRUTTI DI MARE [3,4,8,9] 16

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, cozze, calamari, gamberi, prezzemolo, aglio

ORTOLANA [3,9] 14

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni, cipolla rossa, pomodorini

TONNO E CIPOLLA [3,5,9] 12

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno sott'olio, cipolla rossa

HAWAII [3,9,13] 17

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, ananas sciroppato

SPECIALI

CARBONARA [3,9,14] 22

Mozzarella Fior di Latte, Pecorino, Tuorlo d'uovo, guanciale croccante

VALTELLINA [3,9] 18

Pomodoro, mozzarella, bresaola della Valtellina, rucola, scaglie di grana

PRIMAVERA [3,9] 20

Mozzarella Fior di Latte, prosciutto crudo, rucola, pomodorini datterini rossi e gialli, mozzarella di Bufala 125 gr.

INSALATE/POKE

CESAR SALAD [3,9] 19

Insalata con pollo alla piastra, scaglie di grana, salsa caesar, crostini di pane

INSALATA SORRENTINA 10

Pomodorini, cipolla di Tropea, capperi

NIZZARDA [5,14] 18

Insalata, uovo sodo, pomodoro, tonno, mais, olive

POKE SALMONE [5,7] 19

Riso venere, edamame, frutta di stagione, salmone, verdure grigliate

POKE POLLO 18

Riso venere, pollo grigliato, verdure grigliate, formaggio di ceci

I CONTORNI

PATATE AL FORNO [-] 6

PATATE FRITTE [9] 6

INSALATA MISTA [-] 6

VERDURE GRIGLIATE [-] 7

EXTRA / MENÙ BIMBI

MENÙ BAMBINI

PASTA AL POMODORO [3,9] 8

Pasta asciutta, con sugo di pomodoro e grana

COTOLETTA DI POLLO [1,9,14] 10

Servita con patatine fritte

HAMBURGER DI MANZO [1,6,9] 10

Servito con patatine fritte

13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 14 UOVA E DERIVATI.

Variazioni Pizze da 0,50€ a 3€