

DRINKS

◆ GIN TONIC

Z44 Dry Gin (Tramin, BZ)	12
TOVELS Distilled by Infusion (Lago di Tovel, TN)	12
PORTOFINO Dry Gin (Castelnuovo don Bosco, AT)	13
MALFY ORIGINALE G.Q.D.I Dry Gin (Canelli, AT)	12
MALFY RO/A G.Q.D.I Gin al Pompelmo (Canelli, AT)	12
MALFY ARANCIA G.Q.D.I Gin all'Arancia (Canelli, AT)	12
MALFY LIMONE G.Q.D.I Gin al Limone (Canelli, AT)	12
PETER IN NAVY Navy strenght gin (Castellare, FI)	16
ENGINE Italian organic gin (Barbaresco, CN)	13
GIN MARIO Italian gin (San Felice sul Benaco, BS)	14
EVAN NAVE Old Tom Gin (Tavola, PO)	13
MADAME Bathtub Gin (Castelnuovo don Bosco, AT)	13
MON/IEUR Bathtub Gin (Castelnuovo don Bosco, AT)	13
CROCODILE Bathtub Gin (Castelnuovo don Bosco, AT)	13
CIAL/ BORDIGA Dry gin (Cuneo, CN)	13
CIAL/ BORDIGA Smoked Gin (Cuneo, CN)	13
CLANDE/TINO Unfiltered Compound Gin (Roncadelle, RE)	13
MONKEY 47 Dry gin (Lossburg, Germany)	14
ELEPHANT London Dry Gin (Wittenburg, Germany)	13
MARE Mediterranean Gin (Barcelona, Spain)	12
MARE CAPRI Mediterranean Infused Gin (Barcelona, Spain)	14
GIN RAW Gastronomic Gin (Barcelona, Spain)	13
NORDES Infused Gin (Vedra a Coruña, Spain)	14
TANQUERAY FL. DE/EVILLA Distilled Gin (London, UK)	13
THE BLUE BEETLE London Dry Gin (London, UK)	13
THE LONDON N°1 London Dry Gin (London, UK)	13
GILPIN/ Navy Gin (London, UK)	14
FIFTY POUND London Dry Gin (London, UK)	15
/TAR OF BOMBAY London Dry Gin (Hampshire, UK)	14
OLD ENGLI/H GIN pure old pot still (West midlands, UK)	14
JINZU Crafted Gin (Japanese Botanicals, UK)	13
HENDRICK/ Dry Gin (Scotland, UK)	13
HENDRICK/ NEPTUNIA Infused Gin (Scotland, UK)	14
HENDRICK/ ORBIUM Quininated gin (Scotland, UK)	14
KI NO BI Kyoto Dry Gin (Kyoto, Japan)	16
KINOTEA Kyoto Dry Gin (Kyoto, Japan)	17
ROKU Craft Gin (Japan)	14

◆ BIRRA

JAIGON BAIGUR Premium Dry Gin (Vietnam)	15
AMAZZONI Dry Gin (Brazil)	14
AMAZZONI Rio Negro (Brazil)	14
CANAIMA Small Batch Gin (Venezuela)	15
BO/SQUE Craft Gin (Argentina)	14
B2O TERRA B20 / Bianche 0,33	6
B2O /IBILLA B20 / Helles 0,33	6
B2O EDGARD B20 / Ipa 0,33	6
B2O B. FRE/H B20 / Blond Ale 0,33	6

◆ RUM & AMARI

J.BALLY - PYRAMIDE VO Rhum Vieux	10
J. BALLY Rhum Agricole V.O.	10
TROI/ RIVIERE/ Bianco Rhum	6
DON PAPÀ - BAROKO Rum - oak aged	12
DON PAPÀ BAROKO 12 Diplomatico Barbet Rum	10
ZACAPA Ron Edición Negra	9
PLANTATION 2007 Australia, 14 Years	11
PLANTATION OVERPROOD Old Fashion Traditional Dark Rum	9
PLANTATION /INGLE CA/K Jamaica	18
PLANTATION XO BARBADO/ Double Aged Rum	12
VECCHIO MAG. DOGANALE Washington	6
AMARICATO ITALIANO Amaretto, Whisky Finish	7
PURE /ARDINIA Koro Elisir Amaro	6
ES/ENTIA MEDITERRANEA Elixir di Liquirizia	5
BERTAGNOLLI Amaro 1870	5
JAN LEONARDO Grappa Barriolata	6
JAN LEONARDO Grappa Bianca	6
DICIOTTO LUNE Grappa Marzadro	7
DICIOTTO LUNE WHI/KY Grappa Marzadro	8
E/PRE/ /IONI - AROMATICA Grappa Marzadro	9
AFFINA 10 ANNI Grappa Marzadro	11
BARON G. LEGRAND -VOP Armagnac - Bas Armagnac	12
BU/NEL - PAY/ D'AUGE HOR/ Calvados - Normandia - Francia	9
HENNE/Y - VV Cognac - Francia	6
FERRAND -10TH GEN. -IERE CRU Cognac - Francia	10

◆ WHISKY

MACALLAN 12 years - Double cask finish	15
GLENKINCHIE 12 years	9
OBAN 14 years	9
TALI/KER Islay	12
TALI/KER Storm	12
KILCHOMAN Sanaig	10
KILCHOMAN 100% Islay	14
LAGAVULIN 16 years	12
OCTOMORE 10.2 Full Proof	35
NIKKA From the barrel	9
PUNH Marsala finish	7
MURRAY McDAVID - DAILUANE Bourbon finish	9
MURRAY McDAVID-CROFTANGEA Marsala finish	9
TOKINOKA Japan Blended Whisky	8
THE CHITA/INGLE Gran Japanese Whisky	10
CAOL ILA MOCH Isle of Islay	9
LAPHROAIG Isle of Islay, Single Malt Scotch-Whisky 10 years	9
CHIVA/ REGAL 12 Years Scotland	8
BIG PEAT Islay Blended Malt	8
BULLEIT - BOURBON American Bourbon	7
FIREBALL CINNAMON Whiskey alla cannella	7

◆ COCKTAIL

BLUE LADY Gin, Blu-curaçao, succo di limone, sciroppo Gin, Blu-curaçao, lemon juice, syrup	11
APEROL/OUR Aperol, succo di limone e arancia, sciroppo Aperol, lemon&orange juice, syrup	8
BLACK WHI/KY PEACH Liquirizia, whisky, tè alla pesca Licorice, whisky, peach infused tea	10
PIMMS/ TEA Pimms, tè al limone, succo di limone, sciroppo Pimms, lemon tea, lemon juice, syrup	10
CINNAMON WAY Whiskey-fireball cinnamon, succo di pera, limone fresco, sciroppo Whiskey-fireball cinnamon, pear juice, lemon, syrup	11
HUGO Prosecco, sciroppo di sambuco, soda, menta Prosecco, sambuco syrup, soda, mint	6
HUGO /T. GERMAIN Prosecco, liquore St. Germain, soda, menta Prosecco, St. Germain liquor, soda, mint	7
MO/COW MULE Vodka, ginger beer, zenzero, succo di lime Vodka, ginger beer, fresh ginger, lime juice	9
LONDON MULE Gin, ginger beer, zenzero, succo di lime Gin, ginger beer, fresh ginger, lime juice	9
GIN FIZZ Gin, succo di limone, soda, sciroppo Gin, lemon juice, soda, syrup	12
AMERICANO Campari, Martini Rosso, soda	8
AMERICANO RI/ MARTINI Riserva Speciale Martini, Bitter Martini, soda	9
AMERICACAO Bitter al cacao Fusetti, Vermouth riserva e cacao Cocoa-Bitter Fusetti, Vermouth riserva and cocoa	10
HUNU/ IN AMERICA Campari, Salvan's, soda	9
NEGRONI Campari, Martini rosso, Gin	9
NEGRONI RI/ERVA Martini Riserva, Martini Bitter, Gin	10
FIE/TA NEGRONI Campari, Bitter al cacao Fusetti, Gin Campari, Cocoa-bitter Fusetti, Gin	10
PIMMS/ Pimm's, ginger ale, cetriolo Pimm's, ginger ale, cucumber	8
MOJITO Rum, lime, menta, zucchero di canna, soda Rum, lime, mint, cane sugar, soda	10
MULE IN THE JUNGLE Elephant Sloe gin, vodka, lime, ginger Sloe	14
BLOODY MARY RI/ERVA Beluga vodka, succo di pomodoro datterino, tabasco, sale di sylv, pepe, salsa Worcestershire, succo di limone Beluga vodka, tomato juice, tabasco, sylv salt, pepper, Worcestershire, lemon juice	10

◆ MOCKTAIL

LAMPO Lamponi, lime, succo di pesca, soda, menta Raspberry, lime, peach juice, soda, mint	7
PURPLE MOJITO Lime, zucchero di canna, sciroppo di lampone, menta Lime, cane sugar, raspberry syrup, mint	8
VIRGI Sambuco, acqua tonica, zenzero, menta Sambuco, tonic water, ginger, mint	7
VIRGIN MULE Liquore ananacolo, ginger beer, zenzero fresco, menta, lime Non-alcoholic spirit, ginger beer, ginger, mint, lime	8

◆ MIXOLOGY

Nel nostro Bistrot, la preparazione dei cocktail è un'arte che sposa la **creatività** e la **precisione**. I nostri barman sono veri e propri artisti della mixology, dedicati a creare bevande uniche che si distinguono per il loro **equilibrio di sapori e presentazione affascinante**.
Ogni cocktail è una sinfonia di **ingredienti freschi** e di alta **qualità**, uniti con **maestria** per creare esperienze gustative indimenticabili. La nostra cantina è ricca di liquori pregiati, distillati artigianali e una **vasia selezione di ingredienti** freschi, frutta di stagione e spezie aromatiche. Dai classici agli innovativi, i nostri cocktail sono pensati per **soddisfare ogni palato** e sorprendere con la loro **complessità e originalità**.

◆ PERCORSI DEGUSTAZIONE

IL CANEDERLO Il nostro canederlo Trentino servito con fondo bruno, Trentingrana 24 mesi e burro fuso Our "canederlo" from Trentino, served with brown stock, Trentingrana parmesan 24 months and melted butter	16
RI/OTTO GOLO/O Risotto allo zafferano, burro acido, porcini e jus di midollo montata Saffron risotto, sour butter, boletus mushrooms and whipped marrow jus	22
/PAGHETTO CALIMERO Spaghetto all' aglio nero fermentato e burratina Spaghetti with fermented black garlic and burrata	18
GNOCCHI /ELVAGGI Gnocchi di polenta, ragù di cervo, pioppini e fonduta Polenta gnocchi, deer ragout, pioppini mushrooms and fondue	18
TAGLIOLINO MANTECATO Chiedi al personale di sala come viene servito oggi! (Creamy Tagliolini) Ask the room staff how it will be served today!	15
PERCOR/O TERRA Tartare Nunu's, Risotto Goloso, Guancetta di Manzo	60
PERCOR/O ACQUA Baccalà Fritto, Spaghetto Lacus, Salmerino Alpino	60
L'esperienza completa prevede una degustazione di tre calici abbinati ai piatti. // The complete experience includes a tasting of three glasses combined with dishes.	90
ABBINAMENTO VINI Tre calici di vino // Three glasses of wine	90

◆ ANTIPASTI / STARTERS

TAGLIERE PRIMAVERA Tagliere di formaggi e salumi servito con insalata di cappucci, tortel di patate, giardiniera di nostra produzione e confettura di ribes (per 4 persone) Cheese and salami platter served with coleslaw salad, hashbrowns, pickled veggies of our production and currant jam (for 4 people)	30
TAGLIERE PRIMAVERA Formato per 2 persone // smaller size, for 2 people	16
TARTARE NUNU'S Tartare Nunu's di manzo servita con torta frita Beef Nunu's Tartare served with italian "gnocco fritto"	18
NORDITALICO Radiochio tardivo CBT cotto alla brace, fonduta di Trentingrana 24 mesi e migole di pane Grilled CBT Radiochio, Trentingrana 24 months parmesan fondue, breadcrumb	14
BACCALÀ FRITTO Baccalà fritto, maionese alle erbe, patate dolci e bergamotto Fried baccalà, herb mayo, sweet potatoes and bergarnot	18
DELIZIA DI PARMA Prosciutto Crudo di Parma DOP 30 mesi "Riserva Nonno Bruno", Salumificio Ponte Romano di Corniglio, servito con torta frita Prosciutto Crudo from Parma DOP 30 months "Riserva Nonno Bruno", Salumificio Ponte Romano di Corniglio, served with italian "gnocco fritto"	16

◆ PRIMI PIATTI /FIRST COURSES

IL CANEDERLO Il nostro canederlo Trentino servito con fondo bruno, Trentingrana 24 mesi e burro fuso Our "canederlo" from Trentino, served with brown stock, Trentingrana parmesan 24 months and melted butter	16
RI/OTTO GOLO/O Risotto allo zafferano, burro acido, porcini e jus di midollo montata Saffron risotto, sour butter, boletus mushrooms and whipped marrow jus	22
/PAGHETTO CALIMERO Spaghetto all' aglio nero fermentato e burratina Spaghetti with fermented black garlic and burrata	18
GNOCCHI /ELVAGGI Gnocchi di polenta, ragù di cervo, pioppini e fonduta Polenta gnocchi, deer ragout, pioppini mushrooms and fondue	18
TAGLIOLINO MANTECATO Chiedi al personale di sala come viene servito oggi! (Creamy Tagliolini) Ask the room staff how it will be served today!	15

◆ SECONDI PIATTI /SECOND COURSES

GUANCETTA DI MANZO Guancia di manzo brasata e cotta a bassa temperatura, cavolfiore, mandorla e uvetta Beef Cheek, braised and cooked at low temperature, califlower, almond and raisins	25
/ALMERINO ALPINO Salmerino alpino, servito con nduja e salsa agra Alpine char, served with Nduja and agra sauce	24
CO/TOLETTA 2.0 Costoletta cotta a bassa temperatura, misticanza e frutti rossi e confettura ribes Veal chop cooked at low temperature, salad, red fruits and currant jam	33
FILETTO DI MANZO Chiedi al personale di sala come viene servito oggi! (Beef Fillet) Ask the room staff how it will be served today!	32
◆ LIEVITATI/ OUR DOUGH I nostri lievitati, serviti al padellino non sono delle semplici pizze, ma un'interpretazione contemporanea di un'arte secolare Our leavened dough, served in the pan are not just simple pizzas, but a contemporary interpretation of a centuries-old art	13
TRE POMODORI Impasto a lievitazione naturale, pomodorini gialli, pomodorini rossi e in salsa, mozzarella di bufala Natural leavened dough, yellow tomatoes, red tomatoes and tomato sauce, buffalo mozzarella	13
FORMENTOR Impasto a lievitazione naturale, ricotta di malga, carne salada, cipolle caramellate Natural leavened dough, ricotta cheese, salted beef, caramelized onions	15

◆ AMERICAN SMASH BURGER

NUNU's /MA/H BURGER Doppio medaglione di manzo smashato alla piastra, cheddar e salsa Nunu's servito con patatine fatte a mano Double smashed beef burger, cheddar and Nunu's burger sauce, served with handmade chips	18
---	----

◆ SELEZIONE FORMAGGI

Selezione di formaggi serviti con mostarde e miele Cheese selection with mustard and honey	8
TRE PEZZI / THREE PIECE/	8
CINQUE PEZZI / FIVE PIECE/	13
/ETTE PEZZI / SEVEN PIECE/	17

◆ DOLCI /DESSERTS

TIRANUNU'S Pan di spagna al cacao, kombucha al caffè e caramello salato Cocoa sponge cake, coffee-kombucha and salted caramel	7
CRÈME BRÛLÉE Crema inglese cotta e sfoglia croccante di zucchero caramellato Cooked English cream and crispy caramelized sugar	7
TORTA BA/CA Cotta al forno, servita con ricotta montata, aromatizzata alla cannella Baked cake, served with whipped ricotta, flavored with cinnamon	7

◆ SOFT DRINKS

ACQUA 0,75 Still or sparkling water bottle, 75 cl	3
BIBITE Soda, fuzzy drinks, ice tea, cola & more	4
CAFFÈ Italian espresso coffee	1,5

◆ DOPOCENA / AFTER DINNER

Per un dopocena perfetto chiedi al nostro cameriere di portarti le Liste di Cocktail, dei Gin, dei Whisky e Whiskey o dei Rum e Amari.
For the perfect after dinner, ask our waiter for the Cocktail, Gin, Whisky and Rum lists

PANE E CORTESIA: 3€