

FONDUE	
FONDUTA DI MONT D'OR.	70
Fonduta di formaggio francese con aggiunta di vino Trento doc “Madonna delle Vittorie” servito nel suo involucri di corteccia.	
<i>Fondue of French cheese with addition of Trento Doc wine “Madonna delle Vittorie” served in its bark wrapper.</i>	
(per 4 persone/ for 4 people)	
FONDUTA ALLA NUNU’S	28
Tipica Fonduta di formaggio svizzero con la Gruyère, aglio, vino bianco ed il Kirsch, servita con cavolo romano, patate ratte, cipolline brasate e crostone di pane al josper.	CAD
<i>Typical Swiss cheese fondue with Gruyère, garlic, white wine and Kirsch, served with Roman cabbage, Ratte potatoes, braised onions and Josper-grilled bread crusts.</i>	
(minimo 2 persone/ minimum for 2 people)	
In aggiunta alle precedenti fondue è possibile abbinare il:	
SOTTOFILETTO SALTATO	15
Sottofiletto saltato al rosmarino e scalogno (200g)	
<i>Stir-fried beef sirloin, with rosemary and scallop(200g)</i>	
FONDUE BOURGUIGNONNE	45
Olio del Garda, carne di filetto e controfiletto di razza Francese “Blonde d’Aquitaine” (250g) e le classiche salse: Aioli, salsa tartara e salsa cocktail.	CAD
<i>Garda oil, fillet meat and French sirloin “Blonde d’Aquitaine” (250g) served with the classic dips: aioli, tartar and cocktail sauce.</i>	
(minimo 2 persone/ minimum for 2 people)	
FONDUE CHINOISE	30
Con brodo Vegetale agli aromi dell’orto alpino e carpaccio di carne (200g) con le classiche salse: Aioli, salsa tartara e salsa cocktail.	CAD
<i>With vegetable broth flavored with the aromas of the Alpine garden and meat carpaccio (200g) with the classic dips: aioli, tartar, cocktail sauce</i>	
(minimo 2 persone/ minimum for 2 people)	

ANTIPASTI

CARPACCIO	18
Di razza Piemontese all’albese con nocciole, crema di Seirass Reale e pioggia di tartufo Nero.	
<i>Piedmontese steak tartare with hazelnuts, served with Trentingrana’s cream and black truffle</i>	
NUNU’S RACLETTE	16
Formaggio Svizzero servito con cipolline brasate, patate ratte e pane al Josper.	
<i>Swiss cheese served with braised onions, ratte potatoes and Josper-grilled homemade bread.</i>	
ST. MARCELLIN	14
Formaggio francese con fichi secchi, noci e miele.	
<i>Frénche cheese with figs, nuts and honey.</i>	
MAGATELLO	16
Magatello di razza Piemontese con salsa tonnata.	
<i>Piedmontese magatello served with tuna sauce.</i>	
POLENTA DELLA NONNA	16
Polenta concia con gorgonzola, mascarpone, casolet e panna.	
<i>Polenta concia with gorgonzola, mascarpone, casolet cheese and cream.</i>	
CARTOCCIO ALLA FRANK	20
Porcino al cartoccio gratinato con pane, pesto, Trentingrana e burro.	
<i>Boletus mushroom en papillote, gratinated with bread, pesto, Trentingrana and butter.</i>	

AFFETTATI E FORMAGGI

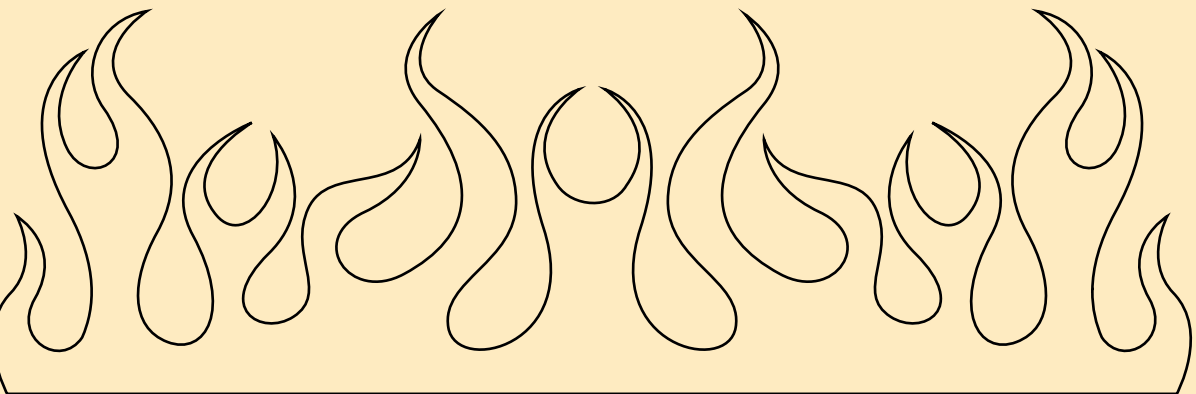
COLTELLO E CUCCHIAIO	20
Crudo affumicato di Sauris al coltello e gorgonzola DOP al cucchiaino, accompagnato con pane al Josper.	
<i>Handliced smoked sauris raw ham and Gorgonzola DOP cheese, paired with fresh grilled bread from our Josper oven.</i>	
DAL NOSTRO SALUMIERE	25
Tagliere con mortandella, Speck, lardo di spalla e Salame di Maiale Trentino, Salame di Cervo.	
<i>Cured meats selection with Mortandella, Speck, pork lard, pork salami from Trentino, deer salami.</i>	
QUEL DAL FORMAI	27
Casolet della val di Sole, Blu del birraio, Spressa delle giudicarie, Puzzone di Moena e Trentin Grana Dop Riserva accompagnato con mostarda di mele cotogne e miele di castagno.	
<i>Cheese selection wirt Casolet form Val di Sole, Blu del birraio, spressa from the giudicarie, Puzzone di Moena, Trentin Grana Dop Riserva served with quince mustard and chestnut honey.</i>	

PRIMI PIATTI

LASAGNA AL RAGÙ	18
Di grigio alpina dry aged gratinata al Josper.	
<i>Made with gratinated Grigio alpine dry aged meat, baked in our Josper oven.</i>	
RISOTTO GIALLO	20
Servito con finferli e midollo alla brace.	
<i>Served with chanterelles and bone marrow.</i>	
TORTELLINI	18
Serviti con crema di Trentingrana, prosciutto affumicato Branchi e tartufo nero.	
<i>Served with Trentingrana’s cream, smoked ham “Branchi” and black truffle.</i>	
ZUPPA DI CIPOLLA GRATINATA	15
Servita con gruyèr al Josper.	
<i>Onion soup, served with Josper-baked bread and Gruyère cheese.</i>	
GNOCCO GRATINATO	18
Gnocco gratinato al Josper, servito con speck, panna e malva.	
<i>Gratinated gnocchi, Josper-baked and served with cream, mauve and Speck.</i>	
TAGLIOLINO ALL’UOVO	20
Gnocco gratinato al Josper, servito con speck, panna e malva.	
<i>Gratinated gnocchi, Josper-baked and served with cream, mauve and Speck.</i>	

CONTORNI

PATATAS BRAVAS	7
PURÈ BURROSO	7
PURÈ AL TARTUFO	8
FRENCH FRIES	7
VERDURE JOSPERIZZATE	7
PATATE AL FORNO JOSPERIZZATE	7
CHOU-FLEUR AU GRATIN	8
Cavolfiore gratinato servito con emental svizzero e becciamella.	
<i>Gratinated califlower, served with swiss emmental cheese and bechamel.</i>	



FORNO JOSPER

Proveniente dai paesi baschi è la soluzione ideale per ottenere il sapore autentico e primordiale della griglia mantenendo perfettamente i succhi e le consistenze della carne; la combinazione perfetta tra un forno a carbone ed un barbecue. Diffidate dalle imitazioni!

Coming from the Basque region is the ideal solution to get the authentic and primordial flavor of the grill while perfectly maintaining the juices and textures of the meat; the perfect combination between a coal oven and a barbecue. Beware of imitations!

JOSPER	
POULET DE BOURGOGNE	20
Condito con limone aglio e rosmarino.	
<i>Seasoned with lemon, garlic and rosemary.</i>	
COSTINE DI SUINO NERO	25
Costine di suino Nero Trentino con riduzione di cottura alla Birra.	
<i>Nero Trentino’s pork ribs served with its reduction and beer.</i>	
CHEESEBURGER	18
Di grigio alpina dry aged con bun artigianale, Formaggio Tibert, cipolla brasata al Josper, patatine e salsa Nunu’s.	
<i>With Grigio Alpina dry aged meat, homemade Bun, Tibert cheese, Josper-braised onions, french fries and Nunu’s sauce.</i>	
JOSPER BEEF	
NEW YORK	28
New York Strip Steak Sottofiletto “Merida” (3/400g)con burro manipolato alla salvia.	
<i>New York Strip Steak Sirloin “Merida” (3/400g) with sage flavoured butter.</i>	
TAGLIATA	28
Di Scamone razza “Piemontese” (300g) con salsa al Nebbiolo.	
<i>Roasted rumpsteak strips “Piemontese”race (300g) with Nebbiolo wine sauce.</i>	
FILETTO	38
Di razza Piemontese (250g) salsa al tartufo nero.	
<i>Fillet “Piemontese” race (250g) served with black truffle sauce.</i>	
PICANHA	30
“Hereford” Uruguay (300g) salsa Chimichurri.	
<i>“Hereford” Uruguay (300g) served with Cimichurri sauce.</i>	

JOSPER PRIME BEEF (DRY AGED)

La selezione di carni varia a seconda del tempo di “Frollatura” e grado di marezzatura che sceglierete in base al vostro gradimento e ai consigli del nostro mastro grigliatore. I tagli fanno tutti parte di una selezione ben definita da Nunu’s e curati dai nostri macellai di fiducia.

The selection of Meats varies according to the time of “dry-aging” and degree of Marbling that you will choose according to your liking and to the advice of our grill masters. The cuts of meat are all part of a well-defined selection by Nunu’s and cared for by our trusted butchers.

QUINN	8^h
Tomahawk “Quinn” Irlanda con salsa alla birra “Brussa” B20.	
<i>Tomahawk “Quinn” Ireland with beer sauce “Brussa” B20.</i>	
NAVARRO	10^h
Costata selezione di“Navarro” angus Galiziano dry aged.	
<i>Dry aged rib-eye, Navarro selection of 100% Galician angus.</i>	
PEZZATA ROSSA	9^h
Pezzata Rossa selezione Italiana, dal Friuli.	
<i>Pezzata Rossa Italian Selection, from Friuli.</i>	
ANGUS ABERDEEN	10^h
Angus Aberdeen Scottish selection.	
GRIGIO ALPINA	
Grigio Alpina dry aged Italian selection.	
Costata /Rib-eye	8 ^h
T-Bone	9 ^h
CHIANINA	
Costata /Rib-eye	9 ^h
Fiorentina	10 ^h

DESSERTS

BABÀ INFUOCATO	9
Ripieno con crema e infuocato nel Josper.	
<i>Stuffed with cream and Josper-smoked.</i>	
BOMBOLONI RIPIENI	10
Bomboloni ripieni di crema al cioccolato.	
<i>“Donuts without a hole”, stuffed with whipped cream and chocolate cream.</i>	
MILLEFOGLIE DI BOCCHIA	10
Con Coulis di frutti di bosco.	
<i>Chef’s cake served with berries coulis.</i>	
TIRAMISÙ	9
Il tiramisù della casa.	
<i>Homemade dessert with coffee, savoiardi biscuits, mascarpone</i>	
SORBETTO SGRASSATORE	6
Al lime e pepe rosa.	
<i>With lime and pink pepper.</i>	
RIPIGLIATI	4/5
Caffè normale o doppio con accompagnamento di zabaione della casa.	
<i>Double (or single) espresso, paired with homemade eggnog.</i>	

@latana_nunus	0465 950673	latana@nunus.it
----------------------	--------------------	------------------------

COCKTAIL BAR

MASALA CHAI	14	SPRITZ	7
Bulleit rye, cordiale agrumi e chai, succo di limone e albume		Aperol/Campari, prosecco, soda	
<i>Bulleit rye, citrus and chai cordial, lemon juice and egg white</i>		<i>Aperol/Campari, prosecco, soda</i>	
HUGO ST. GERMAIN	8	NEGRONI	10
St.germain, prosecco, soda		Campari, vermouth, gin	
OTTO-ZERO-OTTO	13	BLOODY MARY	9
Appleton 8, orzata di nocciole, ancho reyes,angostura		Vodka, succo pomodoro, succo limone, Worcestershire, tabasco, sale, pepe	
<i>Appleton 8, hazelnut horchata, ancho reyes, angostura</i>		<i>Vodka, tomatoes juice, lemon juice, Worcestershire, tobasco, salt, pepper</i>	
FLYING DUTCH	14	MEXICAN MULE	9
Ketel one al caffè verde, liquore corretto Marzadro, caffè cocco plus Fabbri		Mezcal, lime juice, ginger beer	
<i>Ketel one with green coffee, Marzadro liquor, coffee coconut plus Fabbri</i>		<i>Mezcal, lime juice, ginger beer</i>	
HIAMATO	12	MOSCOW MULE	9
Tanqueray 10, sakè Junmai Ginjo, cordiale alle clementine, soda, bitter orange & Mandarin		Vodka, lime juice, ginger beer	
<i>Tanqueray 10, sakè Junmai Ginjo, clementines cordial, soda, bittersorange & mandarin</i>		<i>Vodka, lime juice, ginger beer</i>	
MAI TANA	12	GIN GIN MULE	10
Kingstone Gold, appleton, Remy martin vsop, dry Orange Bols, orzata di pistacchio, limone, latte di capra		Gin, lime juice, ginger beer	
<i>Kingstone Gold, appleton, Remy martin vsop, dry Orange Bols, Pistacchio’s horchata, lemon, goat milk</i>		<i>Gin, lime juice, ginger beer</i>	
RAFFAELLA	13	NUNU’S IN AMERICA	8
Ketel one, cordiale datterino lampone basilico, arancia vaniglia Fabbri, champagne		Campari, Carpano antica formula, soda	
<i>Ketel one, raspberry, tomatoes and basil cordial, orange, Fabbri vanilla, champagne</i>		<i>Campari, Carpano antica formula, soda</i>	
KAHLO	12	BLUE LADY	11
Altos tequila, herencia mezcal, sciroppo di barbabetola, bitters menta, lime, Cointreau		Gin, Blu-curacao, succo di limone, sciroppo	
<i>Altos tequila, Herencia mezcal, beet syrup, bitters mint, lime, Cointreau</i>		<i>Gin, blu curacao, lemon juice, syrup</i>	
LA TANA SPRITZ	7	CINNAMON WAY	11
Aperitivo in casa, prosecco, soda		Whiskey Fireball Cinnamon, succo di pera, limone, sciroppo	
<i>Home’s choice, prosecco, soda</i>		<i>Whiskey fireball cinnamon, pear juice, lemon, syrup</i>	
NEGRONI DELLA TANA	9	VODKA SOUR	11
Aperitivo in casa, gin		Vodka, succo di limone, sciroppo di zuccherò e di vaniglia	
<i>Home’s choice, gin</i>		<i>Vodka, succo di limone, sugar syrup and vanilla syrup</i>	
EAST INDIA	8	EAST INDIA	8
Cordiale agrumi e chai tea, limone, soda aromatizzata		Cordiale agrumi e chai tea, limone, soda aromatizzata	
ROSE VILLAIN	8	ROSE VILLAIN	8
Sciroppo di pomodorino datterino, lampone e basilico, lime, ginger ale		Sciroppo di pomodorino datterino, lampone e basilico, lime, ginger ale	

BIRRE

B2O SIBILLA	3/6	EDGARD	6
<i>Helles</i>		<i>IPA</i>	
GABI	6	BRUSSA	6
<i>Ambrata/Amber beer</i>		<i>Rossa/Red beer</i>	
TERRA	6		
<i>Bianca/Blanche</i>			

