

FONDUTE

FONDUTA ALLA NUNU’S **28 CAD**
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.

Typical Swiss cheese fondue with Gruyère, garlic, white wine and Kirsch, served with Roman cabbage, Ratte potatoes, braised onions and Josper-grilled bread crusts.

(minimo 2 persone/ minimum for 2 people)

In aggiunta è possibile abbinare il:

SOTTOFILETTO SALTATO **15**
Sottofiletto saltato al rosmarino e scalogno (200g)
Sauteed sirloin flavoured with rosemary and shallot (200g)

FONDUE BOURGUIGNONNE **45 CAD**
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.
Garda oil, fillet meat and French sirloin “Blonde d’Aquitaine” (250g) served with the classic dips: aioli, tartar and cocktail sauce.
(minimo 2 persone/ minimum for 2 people)

ANTIPASTI

CARPACCIO DI MANZO MONTANO **18**
Di manzo trentino con nocciole, crema di Seirass Reale e pioggia di Tartufo estivo nero.
Trentino beef steak tartare with hazelnuts, served with Trentingrana’s cream and black truffle.

ST. MARCELLIN **14**
Formaggio con fichi secchi, noci e miele.
French chees with dried figs, walnuts and honey.

MAGATELLO TONNNATO **16**
Magatello di razza Piemontese con salsa tonnata.
Piedmontese magatello served with gourmet tuna sauce.

POLENTA DELLA NONNA **16**
Polenta concia con gorgonzola, formaggio di malga e panna.
Polenta concia with molten gorgonzola, casolet cheese and cream.

TAGLIERI

DAL NOSTRO SALUMIERE **25**
Tagliere con la pregiata selezione settimanale di salumi della Tana.
La Tana’s Chopping board, with a selection of premium Cured meats

QUEL DAL FORMAI **27**
Tagliere con la pregiata selezione settimanale dei formaggi della Tana.
La Tana’s Chopping board, with a selection of premium cheese

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!

PRIMI PIATTI

LASAGNA AL RAGÙ **18**
Lasagna all’uovo con ragù di Grigio Alpina dry aged, gratinata al Josper.

Classic lasagna, with gratinated Grigio Alpina dry aged meat and Trentingrana parmesan.

RISOTTO GIALLO **20**
Risotto allo zafferano mantecato con Trentingrana e mascarpone, condito con finferli e midollo alla brace.

Risotto, with chanterelles, bone marrow and saffron powder creamed with Mascarpone and Trentingrana cheese.

TORTELLINI **19**
Serviti con crema di Trentingrana, Speck cotto Belli e tartufo estivo nero.

Served with Trentingrana’s cream, baked “Belli” speck and black summer-truffle.

LASAGNA DI VERDURE **16**
Lasagna vegetariana con bietacosta, pomodoro cuor di bue, Provolone, e Grana Padano.

Lasagna, stuffed with chard, Provolone, Grana parmesan and Italian Bull tomatoes.

SECONDI PIATTI

POLLETTO ALLA CACCIATORA **20**
Condito con cipolle, scalogno ed erbette.

Chicken served with Italian mixed herbs, onions and shallot.

CHEESEBURGER **18**
Di grigio alpina dry aged con bun artigianale, salsa Nunu’s, Formaggio Tibert, cipolla brasata al Josper, con contorno di patatine fritte.

With Grigio Alpina dry aged meat, homemade Bun, Tibert cheese, Josper-braised onions, french fries and Nunu’s sauce.

CONTORNI

PURÈ BURROSO **7**

PURÈ AL TARTUFO **8**

VERDURE JOSPERIZZATE **7**

PATATE AL FORNO JOSPERIZZATE **7**

PATATINE FRITTE **6**

DOLCI

BOMBOLONI RIPIENI **10**
Bomboloni ripieni di crema e cioccolato.
Cream & chocolate stuffed donuts.

MILLEFOGLIE DI BOCCHIA **10**
Millefoglie on Coulis di frutti di bosco.
Millefeuille cake, served with berries coulis.

RIPIGLIATI **5**
Caffè (singolo o doppio) con accompagnamento di zabaione della casa.
Espresso, paired with homemade eggnog.



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 (300g) with truffle sauce.</i>	
PICANHA 30 “Hereford” Uruguay (300g) con salsa Chimichurri. <i>“Hereford” Uruguay (300g) with Cimichurri sauce.</i>	

JOSPER PRIME BEEF (DRY AGED)	
La selezione di Carni varia a seconda del tempo di frollatura e grado di marezatura, in base al vostro gradimento e ai consigli del nostro mastro grigliatore. I tagli fanno tutti parte di una selezione ben curata dai nostri macellai di fiducia. <i>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.</i>	
QUINN 8,9h Tomahawk “Quinn” Irlanda <i>Tomahawk “Quinn” Ireland</i>	
NAVARRO 10,9h Costata selezione di“Navarro” angus Galiziano dry aged. <i>Chop selection of “Navarro” angus Galician dry aged.</i>	
FREYGAARD 10,9h 12,9h Nordic Nature Beef Finnish selection. Costata T-Bone	
GRIGIO ALPINA 8,9h Grigio Alpina dry aged Italian selection. Costata T-Bone	
CHIANINA 9,9h 10,9h Chianina Italian selection. Costata Fiorentina	

SUMMER EDITION

ANTIPASTI

CAPRESE DI MONTAGNA **16**
Pomodoro cuor di bue cotto al Josper, insalata di pomodoro, mozzarella fior di latte di montagna.

Josper-baked Italian bull tomato, tomatoes salad, fresh Mozzarella mountain cheese.

CROSTONE CUOR DI BUE **14**
Pane casereccio abbrustolito, pomodoro cuor di bue cotto al Josper e Scamorza di montagna affumicata.

Homemade roasted bread, Josper-baked Italian bull tomato and smoked Scamorza cheese.

SCAMPI CRUDI **10**
Prezzo al pezzo // Raw prawns (price for each)

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINO ESTIVO **21**
Tagliolino al Tartufo nero estivo, pomodorini freschi e fiori di zuccina.

Tagliolini pasta, with black summer-Truffle, fresh cherry tomatoes and courgette.

FUSILLONE ALLA BRACE **20**
Fusilloni con pomodoro alla brace e guanciaie croccante
Fusilloni pasta, with roasted tomato and crunchy Guanciaie-bacon.

SECONDI PIATTI

COTOLETTA DELL’ORTO **18**
Melanzana cotta sulla brace nel Josper, panata e fritta, servita con gel al limone e menta di montagna.

Josper-baked eggplant, breaded and fried, served with lemon gel and mountain mint.

COSTINE DI MAIALE **25**
Costine di maiale nero trentino cotto al Josper
Rack of pork ribs of Italian Black pig.

PAILLARD DI MANZO **24**
Paillard di Grigio Alpina, frollata 30gg, al Josper
Grigio Alpina Beef Paillard, dry aged 30 days, grilled in our Josper oven.

CONTORNI

INSALATA AI 3 POMODORI **7**
FRIGGITIELLI JOSPERIZZATI **9**
Friggitelli alla brace, serviti con maionese all’aglio nero e quinoa soffiata.

Roasted sweet green peppers, served with black garlic mayo and puffed quinoa.

CHAMPIGNONS AL JOSPER **8**
Champignon Brown, con salsa Ponzu, emulsione di olio d’ oliva EVO, conditi con aglio e prezzemolo.

Roasted Brown Champignons mushroom, served with garlic oil and Ponzu sauce.

DOLCI

INSALATA DI FRAGOLE **9**
Servite con aceto balsamico // Strawberry salad, served with balsamic vinegar.

ANANAS ALLA BRACE **8**
Serviti con spuma di yogurt e cannella
Roasted pineapple, served with yoghurt foam and cinnamon.

SORBETTO AL MANDARINO **6**

COCKTAIL

NEGRONI INVECCHIATO IN BOTTE **15**
Campari, gin, vermouht

MOSCOW MULE **11**
Vodka, zenzero, lime, ginger beer

GIN MULE **12**
Gin, zenzero, lime, ginger beer

VODKA SOUR VANILLA **12**
Vodka, succo di limone, sciroppo di zucchero, sciroppo di vaniglia

AMERICANO **10**
Campari, vermouht, soda

HUGO ST. GERMAIN **7**
St. Germain, prosecco, soda

APEROL SPRITZ **7**
Apero, prosecco, soda

CAMPARI SPRITZ **7**
Campari, prosecco, soda

MOJITO PASSION FRUIT **10**
Rum, lime, menta, maracuja, soda

BLOODY MARY **12**
Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, Worcestershire, tabasco, sale, pepe

ESPRESSO MARTINI **11**
Vodka, liquore al caffè, caffè, zucchero

GIN MARTINI **10**
Gin, dry vermouht

VODKA MARTINI **9**
Vodka, dry vermouht

WHISKEY SOUR **12**
Whiskey, succo di limone, zucchero

AMARETTO SOUR **11**
Disaronno, succo di limone, zucchero e angostura

ANALCOLICI

VIRGIN MOJITO **8**
Limw, zucchero, menta soda

VIRGIN HUGO SPRITZ **8**
Sciroppo di zucchero, sambuco, lime, soda

VIRGIN MARTINI **8**
Succo di ananas, lime, zucchero, sciroppo alla maracuja

VIRGIN APPLETINI **8**
Succo di mela, sciroppo al cocco, limone, zucchero, soda

BIRRA

AGRICOLA B2O **3/6**
Sibilla / Gabi / Terra / Edgard / Brussa

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