nussbaumer

vinum.
focus on wine.

Vinum GmbH
Brennerstraße 28
I-39100 Bozen (BZ)
T. +39 0471 061620
info@vinum.it
www.vinum.it

Join us on

"Herzlich willkommen bei uns im Nussbaumer! Wir nehmen dich mit auf eine kulinarische Reise durch Italien. Frische und hochwertige Produkte finden in unserer Küche ihren Platz und werden von unserem Team mit viel Liebe zu köstlichen Kreationen verarbeitet. Unsere gesamte Weinauswahl und einen Teil unserer leckeren Zutaten findest du in unserer Vinothek **Vinum** in Bozen.
Schau gerne vorbei und hol dir den Genuss nach Hause!“

"Benvenuti al Nussbaumer! Accompagnaci in un viaggio culinario attraverso l’Italia. Prodotti freschi e di alta qualità trovano spazio nella nostra cucina e vengono preparati con amore dal nostro team. Troverai l'intera selezione dei nostri vini e una vasta scelta dei nostri deliziosi ingredienti nella nostra enoteca **Vinum** a Bolzano. Vieni a trovarci e portati il piacere a casa tua!”

"Welcome to Nussbaumer! We invite you on a culinary journey through Italy: Fresh and high-quality products find their place in our kitchen and are lovingly turned into delicious creations by our chefs. You can find our entire wine selection and some of our tasty ingredients at our shop **Vinum** in Bolzano. Feel free to stop by and bring the flavour home!"

# vorneweg

Hausgemachte Focaccia A

Focaccia fatta in casa A

Handmade Focaccia A

€ 6,00

San Daniele Rohschinken, 18 Monate gereift, mit Oliven

Prosciutto crudo San Daniele stagionato 18 mesi con olive

San Daniele raw ham matured for 18 months with olives

€ 6,00

Nussbrot mit Kräuterdip A, G, H

Pane alle noci con salsa alle erbe A, G, H

Nut bread with herb dip A, G, H

€ 3,00

Tatar vom Rind mit Fenchel, Dill, Butter und getoastetem Brot A, C, G, M

Tartare di manzo con finocchio, aneto, burro e pane tostato A, C, G, M

Beef tartare with fennel, dill, butter and toasted bread A, C, G, M

€ 16,00

Buntes Tomatentatar mit Burrata, Basilikumpesto und getoastetem Brot A, G, H

Tartare di pomodoro con burrata, pesto di basilico e pane tostato A, G, H

Tomato tartare with burrata, basil pesto and toasted bread A, G, H

€ 13,00

Unser Frühlingsgarten mit saisonalem Gemüse, Mango, Feta und Leinsamen G, L, O

Il nostro orto primaverile con verdure di stagione, mango, feta e semi di lino G, L, O

Our spring garden with seasonal vegetables, mango, feta and linseeds G, L, O

€ 14,00

Couscous mit allerlei Gemüse auf Rote-Beete-Carpaccio A, L

Couscous con verdure stagionale su carpaccio di barbabietola A, L

Couscous with seasonal vegetables on beetroot carpaccio A, L

€ 12,00

Handgemachte Bio Teigtaschen gefüllt mit Südtiroler Bergkäse auf Mangoldbeet A, C, G

Cappelletti Bio fatti a mano ripieni di formaggio di montagna altoatesino su bietola A, C, G

Handmade Bio ravioli filled with south tyrolean mountain cheese on chard A, C, G

€ 16,00

Kräuterrisotto mit Zitrone G, L, O

Risotto alle erbe con limone G, L, O

Herb risotto with lemon G, L, O

€ 14,00

Melanzane alla parmigiana G

€ 13,00

Hausgemachte Tagliatelle mit Fleischragout A, C, L, O

Tagliatelle fatte in casa al ragù di carne A, C, L, O

Homemade tagliatelle with meat ragout A, C, L, O

€ 15,00

Lauwarmer Oktopus mit Kartoffeln, Taggiascha Oliven, Sellerie und Petersilie L, O, R

Polipo tiepido con patate, olive taggiasche, sedano e prezzemolo L, O, R

Tepid octopus with potatoes, taggiascha olives, celery and parsley L, O, R

€ 21,00

Fleischkrapfen mit Kartoffelpüree und saisonalem Salat A, C

Polpette di carne con purè di patate e insalata di stagione A, C

Meat patties with mashed potatoes gratin and seasonal salad A, C

€ 22,00

Rindsfilet mit Kartoffelgratin auf Pak Choi G, H

Filetto di manzo con gratin di patate su pak choi G,H

Beef filet with potato gratin on pak choi G, H

€ 28,00

# dolce delizia

Ciccios Tiramisù A, C, G

€ 8,00

Warmer Schokobrownie mit Himbeeren und Vanillesauce A, C, F, G

Brownie caldo al cioccolato con lamponi e salsa alla vaniglia A, C, F, G

Warm chocolate brownie with raspberries and vanilla sauce A, C, F, G

€ 8,00

Erdbeerschnitte A, C, G

Torta alle fragole A, C, G

Strawberrycake A, C, G

€ 7,00

# Pizza

Lockerer Weizenmehlteig mit langer Teigführung, verfeinert mit besten Zutaten: Tomaten aus Apulien und Fior di Latte aus Trient.

Leggero impasto di frumento da lunga lievitazione condito con la nostra scelta dei migliori ingredienti: pomodori pugliesi e Fior di Latte di Trento.

Fluffy wheat flour dough with a long dough rise, refined with the best ingredients: tomatoes from Puglia and Fior di Latte from Trento.

## Focaccia A, G

Hausgemacht mit San Daniele Rohschinken 18 Monate/Büffelmozzarella DOP

Fatta in casa con prosciutto crudo San Daniele 18 mesi/mozzarella bufala DOP

Homemade with San Daniele raw ham 18 months/buffalo mozzarella DOP

€ 15,00

## Margherita A, G

Bio Tomate/Fior di Latte/frischer Basilikum/Bocca di Lupo Olivenöl Extra Vergine - Apulien

Pomodoro Bio/fior di latte/basilico fresco/olio extra vergine Bocca di Lupo - Puglia

Bio tomato/fior di latte/fresh basil/extra virgin olive oil Bocca di Lupo - Puglia

€ 9,50

## Nussbaumer A, G

Bio Tomate/Fior di Latte/Mascarpone/San Daniele Rohschinken 18 Monate/Datteltomaten/ Rauke/Bocca di Lupo Olivenöl Extra Vergine - Apulien

Pomodoro Bio/fior di latte/mascarpone/prosciutto crudo San Daniele 18 mesi/datterini/ rucola/olio extra vergine Bocca di Lupo - Puglia

Bio tomato/fior di latte/mascarpone/San Daniele raw ham 18 months/date tomatoes/ rocket/extra virgin olive oil Bocca di Lupo - Puglia

€ 14,50

## Capricciosa A, G

Bio Tomate/Fior di Latte/gekochter Schinken/Champignons/Artischocken/Oliven

Pomodoro Bio/fior di latte/prosciutto cotto/champignons/carciofi/olive

Bio tomato/fior di latte/cooked ham/mushrooms/artichokes/olives

€ 14,00

## Parmigiana A, G

Bio Tomate/Fior di Latte/Auberginen/Parmigiano Reggiano

Pomodoro Bio/fior di latte/melanzane/Parmigiano Reggiano

Bio tomato/fior di latte/eggplant/Parmigiano Reggiano

€ 13,00

## Vulcano A, G

Bio Tomate/Fior di Latte/Spitzpaprika/Chili/scharfe Salami - Kalabrien/
Bocca di Lupo Olivenöl Extra Vergine - Apulien

Pomodoro Bio/fior di latte/peperoni/peperoncino/salamino piccante calabrese/
olio extra vergine Bocca di Lupo - Puglia

Bio tomato/fior di latte/pepper/chilli/spicy salami - Calabria/
extra virgin olive oil Bocca di Lupo - Puglia

€ 14,00

## Verdure A, G

Bio Tomate/Fior di Latte/frisches Gemüse der Saison

Pomodoro Bio/fior di latte/verdure fresche di stagione

Bio tomato/fior di latte/fresh seasonal vegetables

€ 14,00

## Burrata A, G

Bio Tomate/Burrata/frischer Basilikum/getrocknete Tomaten

Pomodoro Bio/Burrata/basilico fresco/pomodori secchi

Bio tomato/Burrata/fresh basil/dried tomatoes

€ 15,00

## Sanni A, G

Bio Tomate/Fior di Latte/scharfe Salami - Kalabrien/Gorgonzola/Datteltomaten

Pomodoro Bio/Fior di Latte/salamino piccante calabrese/gorgonzola/datterini

Bio tomato/fior di latte/spicy salami - Calabria/gorgonzola/date tomatoes

€ 14,00

CHEERS

CIN CIN

SANTÉ

## Nussbaumer Apero

| | | |
|---|---|---|
| Negroni | | 9,00 € |
| Negroni Sbagliato | | 8,00 € |
| Americano | | 7,00 € |
| Gin Tonic | | 9,00 € |
| Aperol Spritz, Campari Spritz, Limoncello Spritz | | 5,50 € |
| Hugo, Estivo | | 5,50 € |
| Campari Soda | | 6,00 € |
| Sanbitter weiß / bianco / white, Sanbitter rot / rosso / red | | 3,50 € |
| Hugo alkoholfrei / analcolica / alcohol free | | 5,50 € |
| Gin Tonic alkoholfrei / analcolica / alcohol free | | 5,50 € |

## Schaumweine / Spumanti / Sparkling wines

| | | |
|---|---|---|
| Abate Nero - Trento DOC Brut | 0,10l | 8,00 € |
| Marchese Antinori - Franciacorta Cuveé Royale DOCG | 0,10l | 8,00 € |
| Arunda - Brut DOP | 0,10l | 7,50 € |
| Terre al Piano - Prosecco DOC Extra Dry | 0,10l | 4,00 € |

## Getränke / Bibite / Beverages

| | | |
|---|---|---|
| Flasche Wasser / bottiglia d'acqua / bottle of water | 0,75l | 4,00 € |
| Krug Wasser / caraffa d'acqua / jug of water | | 2,00 € |

| | 0,25l / 0,50l |
|---|---|
| Bio Apfelsaft / succo di mela Bio / Bio apple juice | 3,00 € / 5,00 € |
| Orangensaft / succo d'arancia / orange juice | 3,00 € / 5,00 € |
| Holundersaft / succo di fiori di sambuco / elderflower juice | 2,50 € / 4,00 € |
| Johannisbeersaft / succo di ribes nero / currant juice | 2,50 € / 4,00 € |
| Himbeersaft / succo di lampone / rasperry juice | 2,50 € / 4,00 € |

| | | |
|---|---|---|
| Limonata - Niasca Portofino | 0,25l | 3,50 € |
| Mandarinata - Niasca Portofino | 0,25l | 3,50 € |
| Coca Cola / Coca Cola Zero | 0,33l | 3,00 € |
| Fanta | 0,33l | 3,00 € |
| Spezi | 0,50l | 4,50 € |

## Bier / Birra / Beer

| | | |
|---|---|---|
| Rothaus Pils vom Fass / alla spina / on tap | 0,30l | 3,50 € |
| Rothaus Pils vom Fass / alla spina / on tap | 0,50l | 5,00 € |
| Distelhäuser Kellerbier vom Fass / alla spina / on tap | 0,30l | 3,50 € |
| Distelhäuser Kellerbier vom Fass / alla spina / on tap | 0,50l | 5,00 € |
| Andechs Hefe Weissbier / wheat beer | 0,50l | 5,50 € |
| Andechs Hefe alkoholfrei / analcolica / alcohol free | 0,50l | 5,50 € |
| Pfefferlechner „Freedl" alkoholfrei / analcolica / alcohol free | 0,33l | 4,00 € |

## Kaffee / Caffè / coffee

| | |
|---|---|
| Espresso | 1,50 € |
| Espresso doppio | 3,00 € |
| Caffè americano | 2,00 € |
| Caffè lungo / ristretto | 1,50 € |
| Caffè corretto | 3,00 € |
| Macchiato | 1,50 € |
| Macchiatone | 2,00 € |
| Cappuccino | 2,50 € |
| Latte Macchiato | 3.00 € |

auch koffeinfrei oder als Gerstenkaffee erhältlich
ogni caffè si può avere decaffeinato o all'orzo
also available decaffeinated or as barley coffee

+ 0,40€

## Tee / Tè / Tea

| | |
|---|---|
| Schwarztee / tè nero / black tea | 3,00 € |
| Grüntee / tè verde / green tea | 3,00 € |
| Kamille / camomilla / camomile | 3,00 € |
| Bergkräuter / erbe di montagna / mountain herbs | 3,00 € |
| Pfefferminze / menta / peppermint | 3,00 € |
| Früchte / frutti rossi / fruits | 3,00 € |

## Digestivo

Entdecken Sie unsere Vielfalt an erlesenen Grappas und Digestifs.
Fragen Sie nach dem perfekten Abschluss für Ihren Genussmoment!

Scoprite la nostra varietà di squisite grappe e digestivi.
Chiedete il finale perfetto per il vostro momento di piacere!

Discover our variety of exquisite grappas and digestifs.
Ask for the perfect finish to your moment of pleasure!

| Allergene / allergenici / allergens | Buchstabenkennzeichnung / designazione di lettera / letter identification |
|---|---|
| Glutenhaltiges Getreide / cereali contenenti glutine / cereals containing gluten | A |
| Krustentiere / crostacei / crustaceans | B |
| Eier / uova / eggs | C |
| Fisch / pesce / fish | D |
| Erdnüsse / arachidi / peanuts | E |
| Soja / soja / soybeans | F |
| Milch / latte / milk | G |
| Nüsse / noci / nuts | H |
| Sellerie / sedano / celery | L |
| Senf / senape / mustard | M |
| Sesam / sesamo / sesame | N |
| Sulfite / solfiti / sulphites | O |
| Lupinen / lupini / lupin | P |
| Weichtiere / molluschi / molluscs | R |

Herkunftsbezeichnung von Fleisch, Fisch, Milchprodukten, Eiern, Obst und Gemüse.
Indicazione di provenienza di carne, pesce, latte, uova e ortofrutta.
Origin of provenance of meat, fish, dairy products, eggs, fruits and vegetables.

Wir versuchen stets lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.
Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi non UE.
We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used.

Gedeck I Coperto I Cover charge € 2,00
Als Hauptgericht/come secondo piatto/as main course + € 2,50

Kornplatz 2a
I-39100 Bozen (BZ)
www.exil.bz.it

Join us on