



nussbaumer

"Herzlich willkommen bei uns im Nussbaumer! Wir nehmen dich mit auf eine kulinarische Reise. Frische und hochwertige Produkte finden in unserer Küche ihren Platz und werden von unserem Team mit viel Liebe zu köstlichen Kreationen verarbeitet. Unsere Pizza wird mit lockerem Weizenmehlteig und langer Teigführung zubereitet und mit den besten Zutaten verfeinert. 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. Prodotti freschi e di alta qualità trovano spazio nella nostra cucina e vengono preparati con amore dal nostro team. La nostra pizza è preparata con un impasto leggero di farina di frumento da lunga lievitazione, condito con la nostra scelta dei migliori ingredienti. 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: Fresh and high-quality products find their place in our kitchen and are lovingly turned into delicious creations by our chefs. Fluffy wheat flour dough with a long dough rise, refined with the best ingredients. Our pizza is made of a fluffy wheat flour dough with a long dough rise, refined with the finest ingredients. 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

Homemade Focaccia A

€ 6,00

San Daniele Rohschinken - 20 Monate gereift, Oliven

Prosciutto crudo San Daniele - stagionato 20 mesi, olive

San Daniele raw ham - 20 months aged, olives

€ 6,00

Dreierlei Bruschette: A, H

Aubergine und marinierte rote Zwiebel / Tomate und Basilikum / Mortadella, Burrata und Pistazie

Tris di bruschetta: A, H

Melanzane e cipolla rossa marinata / pomodoro e basilico / mortadella, burrata e pistacchio

Three bruschetta varieties: A, H

Eggplant and red marinated onion / tomato and basil / mortadella, burrata and pistachio

€ 6,00

Kleiner gemischter Salat

Insalatina mista

Small mixed salad

€ 6,00

voglia di

Tatar vom Rind mit weißem Sellerie, Butter und getoastetem Brot L

Tartare di manzo con sedano bianco, burro e pane tostato L

Beef tartare with white celery, butter and toasted bread L

120gr. € 16,00

180gr. € 22,00

Spinat-Flan auf Babyspinat mit Rosinen, Pinienkernen und knusprigen Kartoffeln c, G

Tortino di spinaci su spinacino con uvetta, pinoli e patate croccanti c, G

Spinach pie on baby spinach with raisins, pine nuts and crispy potatoes c, G

€ 14,00

Unser Frühlingsgarten mit Kartoffeln, grünen Bohnen, Karotten, roter Zwiebel und Mango

Il nostro orto primavera con patate, fagiolini, carote, cipolle rosse e mango

Our spring garden with potatoes, green beans, carrots, red onion and mango

€ 14,00

primi

Tagliolini mit Auberginen-Caponata und Ricotta A, C, G
Tagliolini all'uovo con caponata di melanzane e ricotta salata A, C, G
Tagliolini with aubergine caponata and ricotta A, C, G
€ 14,00

Safranrisotto mit Ossobuco-Sauce L, G
Risotto allo zafferano con salsa ossbuco L, G
Saffron risotto with ossobuco sauce L, G
€ 14,00

Kartoffel-Brennessel-Gnocchi mit Butter und Salbei A, C, G
Gnocchi di patate alle ortiche con burro e salvia A, C, G
Potato and nettle gnocchi with butter and sage A, C, G
€ 14,00

Melanzane alla parmigiana G
€ 14,00

hauptsächlich

Kalbs-Tagliata mit Spargeln und grüner Sauce G

Tagliata di vitello con asparagi e salsa verde G

Veal tagliata with asparagus and green sauce G

€ 27,00

Cauliflower Power: Blumenkohl, Linsencurry, Sauerrahm A, G, L, M

Cauliflower Power: Cavolfiore, curry di lenticchie, panna acida A, G, L, M

Cauliflower Power: cauliflower, lentil curry, sour cream A, G, L, M

€ 18,00

Oktopus mit Kartoffeln, Oliven, Artischocken und Petersilie D, O, R

Polipo con patate, olive, carciofi e prezzemolo D, O, R

Octopus with potatoes, olives, artichokes and parsley D, O, R

€ 26,00

dolce delizia

Nussbaumer Tiramisù A, C, G

€ 5,00

Crème Caramel c, G

€ 5,00

Schokoladenpudding mit Sahnehäubchen c, G

Budino al cioccolato con panna c, G

Chocolate pudding with cream c, G

€ 5,00

Sorbet: Orange, Zitrone oder Himbeere A (C, E, F, G, H)

Sorbetto: arancia, limone o lampone A (C, E, F, G, H)

Sorbet: orange, lemon or raspberry A (C, E, F, G, H)

€ 5,00

Vanilleeis c, G

Gelato alla vaniglia c, G

Vanilla ice cream c, G

€ 5,00

Affogato mit Vanille-Halbgefrorenem c, G

Affogato con semifreddo alla vaniglia c, G

Affogato with vanilla semifreddo c, G

€ 6,00

PIZZA



Margherita A, G

Fruchtige Bio Tomatensauce, fior di latte, frischer Basilikum, Olivenöl Extra Vergine
Salsa di pomodoro Bio, fior di latte, basilico fresco, olio extra vergine
Bio tomato sauce, fior di latte, fresh basil, extra virgin olive oil

€ 10,00

Nussbaumer A, G

Fruchtige Bio Tomatensauce, fior di latte, Mascarpone, San Daniele Rohschinken - 20 Monate gereift,
frische Tomaten, Rauke, Olivenöl Extra Vergine

Salsa di pomodoro Bio, fior di latte, mascarpone, prosciutto San Daniele - stagionato 20 mesi,
pomodorini, rucola, olio extra vergine

Bio tomato sauce, fior di latte, mascarpone, San Daniele raw ham - 20 months aged,
tomatoes, rocket, extra virgin olive oil

€ 15,00

auch mit Dinkelteig und laktosefreier Mozzarella
anche con impasto di farro e mozzarella senza lattosio
available with spelt dough and lactose-free mozzarella

Basilicus A, G, H

Fruchtige Bio Tomatensauce, Burrata, frische Tomaten, Basilikumpesto, frischer Basilikum
Salsa di pomodoro Bio, Burrata, pomodorini, pesto alla Genovese, basilico fresco
Bio tomato sauce, Burrata, fresh tomatoes, basil pesto, fresh basil

€ 15,00

Verde A, G

Fior di latte, Mangold, Zucchini, Karotte, rote Zwiebel
Fior di latte, bietola, zucchini, carota, cipolla rossa
Fior di latte, chard, zucchini, carrot, red onion

€ 14,00

Parmigiana A, G

Fruchtige Bio Tomatensauce, fior di latte, Auberginen, Parmigiano Reggiano
Salsa di pomodoro Bio, fior di latte, melanzane, Parmigiano Reggiano
Bio tomato sauce, fior di latte, eggplant, Parmigiano Reggiano

€ 14,00

auch mit Dinkelteig und laktosefreier Mozzarella
anche con impasto di farro e mozzarella senza lattosio
available with spelt dough and lactose-free mozzarell

Lake breeze A, D, G

Fruchtige Bio Tomatensauce, fior di latte, kantabrische Sardellen, Kapern, Oliven,
frische Petersilie, Zitronenöl

Salsa di pomodoro Bio, fior di latte, acciughe cantabriche, capperi, olive,
prezzemolo fresco, olio di limone

Bio tomato sauce, fior di latte, cantabrian anchovies, capers, olives,
fresh parsley, lemon oil

€ 15,00

Gusto A, G

Fruchtige Bio Tomatensauce, fior di latte, lokale scharfe Salami, Gorgonzola, frische Tomaten

Salsa di pomodoro Bio, fior di latte, salamino piccante nostrano, gorgonzola, pomodorini freschi

Bio tomato sauce, fior di latte, local spicy salami, gorgonzola, fresh tomatoes

€ 14,00

Capriccio A, G

Fruchtige Bio Tomatensauce, fior di latte, gekochter Schinken, frische Champignon, Oliven, Origano

Salsa di pomodoro Bio, fior di latte, prosciutto cotto, funghi freschi, olive, origano

Bio tomato sauce, fior di latte, cooked ham, fresh mushrooms, olives, oregano

€ 14,00

auch mit Dinkelteig und laktosefreier Mozzarella
anche con impasto di farro e mozzarella senza lattosio
available with spelt dough and lactose-free mozzarell

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 | Coperto | Cover charge

€ 2,50

Als Hauptgericht/come secondo piatto/as main course

€ 2,50

Danke für Ihren Besuch und die gemeinsam verbrachte Zeit.
Auf ein baldiges Wiedersehen!



Grazie per la vostra visita ed il tempo trascorso insieme.
Arrivederci, a presto!



We thank you for your visit and the time spent together.
Looking forward to seeing you again soon!

Besuchen Sie unsere Vinothek!
Visitate la nostra enoteca!

vinum.
focus on wine.

Brennerstraße 28, Bozen
T+390471061620
info@vinum.it
www.vinum.it

Besuchen Sie unsere Lounge!
Visitate la nostra lounge!

Exil

Kornplatz 2a, Bozen
T. +39 0471 971814
www.exil.bz.it

Wein & Feinkost direkt zu Ihnen nach Hause!
Vino e delicatezze direttamente a casa vostra!

Antonio's

www.antonios-wine.com
antonio@antonios-wine.com
T. +39 0471 058265

Join us on

