



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 - 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

Büffelmozzarella DOP mit Basilikumpesto G, H
Mozzarella di bufala DOP con pesto alla Genovese G, H
Buffalo mozzarella DOP with basil pesto G, H

€ 6,00

Dreierlei Bruschette A
Tris di bruschetta A
Three bruschetta varieties A

€ 6,00

voglia di

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

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

Beef tartare with king oyster mushrooms, butter and toasted bread A, C, G, M

€ 16,00

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

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

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

€ 18,00

Herbstgarten mit saisonalem Gemüse, frischen Tomaten,
Leinsamen und Kräutern L, O

Orto autunnale con verdure di stagione, pomodorini freschi,
semi di lino ed erbe L, O

Autumn garden with seasonal vegetables, fresh tomatoes,
linseed and herbs L, O

€ 14,00

primi

Tagliatelle mit Fleischragout A, C, L, O

Tagliatelle al ragù di carne A, C, L, O

Tagliatelle with meat ragout A, C, L, O

€ 15,00

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl G, L, O

Risotto alla zucca con semi di zucca ed olio di semi di zucca G, L, O

Pumpkin risotto with pumpkin seeds and pumpkin seed oil G, L, O

€ 14,00

Hausgemachte Rote Beete Gnocchi mit Salbeibutter A, C, G

Gnocchi di barbabietola rossa fatti in casa con burro alla salvia A, C, G

Homemade beetroot gnocchi with sage butter A, C, G

€ 15,00

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

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

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

€ 17,00

hauptsächlich

Tagliata vom Rind mit Rosmarinkartoffeln und Rauke
Tagliata di manzo con patate al rosmarino e rucola
Beef tagliata with rosemary potatoes and rocket

€ 29,00

Frischer Fisch vom Markt, heute gibt's...
Pesce fresco dal mercato, oggi c'è...
Fresh fish from the market, today we have...

€ ...

dolce delizia

Torroncino-Halbgefrorenes A, C, F, G, H

Semifreddo al torroncino A, C, F, G, H

Torroncino parfait A, C, F, G, H

€ 5,00

Nussbaumer Tiramisù A, C, G

€ 5,00

Kuchenüberraschung A, C, F, G, H

Sorpresa di torta A, C, F, G, H

Cake surprise A, C, F, G, H

€ 5,00

PIZZA



Margherita A, G

Die Königin der Pizzas mit fruchtiger
Bio Tomatensauce, fior di latte, frischer Basilikum, Olivenöl Extra Vergine

La regina della pizza con
salsa di pomodoro Bio, fior di latte, basilico fresco, olio extra vergine

The queen of pizza with
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 - 18 Monate gereift,
frische Tomaten, Rauke, Olivenöl Extra Vergine

Salsa di pomodoro Bio, fior di latte, mascarpone, prosciutto San Daniele - stagionato 18 mesi,
pomodorini, rucola, olio extra vergine

Bio tomato sauce, fior di latte, mascarpone, San Daniele raw ham - matured for 18 months,
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, getrocknete Tomaten, Basilikumpesto, frischer Basilikum
Salsa di pomodoro Bio, Burrata, pomodori secchi, pesto alla Genovese, basilico fresco
Bio tomato sauce, Burrata, dried tomatoes, basil pesto, fresh basil

€ 15,00

Verde A, G

Saisonales Gemüse, fior di latte, frische Tomaten, Quark, Thymian
Verdure di stagione, fior di latte, pomodorini freschi, ricotta, timo
Seasonal vegetables, fior di latte, fresh tomatoes, ricotta, thyme

€ 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

€ 13,00

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

Lake breeze A, 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, scharfe Salami aus Kalabrien, Gorgonzola, frische Tomaten

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

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

€ 14,00

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

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

€ 2,00

Als Hauptgericht/come secondo piatto/as main course

€ 2,50

CHEERS

CIN CIN

SANTÉ



Nussbaumer Aperero

Negroni - <i>Vermouth rosso, Campari, Gin</i>	9,00 €
Negroni Sbagliato - <i>Vermouth rosso, Campari, Spumante bianco</i>	8,00 €
Americano - <i>Vermouth rosso, Campari, Soda</i>	7,00 €
Pimm's - <i>Pimm's No.1, Lemonade</i>	7,00 €
London Mule - <i>Gin, Ginger beer</i>	9,00 €
Nussbaumer Spritz - <i>Red Moon, Lemon juice, Spumante bianco, Soda</i>	5,50 €
Aperol Spritz, Campari Spritz, Limoncello Spritz, Passion Spritz	5,50 €
Hugo, Estivo	5,50 €
Campari Soda	4,00 €
Sanbitter weiß / bianco / white, Sanbitter rot / rosso / red	3,50 €
Hugo, Passion Spritz, Nussbaumer Spritz - alkoholfrei / analcolica / alcohol free	5,50 €

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 €
Forst alkoholfrei / analcolica / alcohol free	0,33l	4,00 €

Getränke / Bibite / Beverages

Flasche Wasser / bottiglia d'acqua / bottle of water	0,75l	4,00 €
		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 / raspberry juice		2,50 € / 4,00 €
Limonata, Mandarinata - Niasca Portofino	0,25l	3,50 €
Frucht Secco Apfel-Quitte / mela-mela cotogna /apple-quince	0,25l	3,50 €
Sparkling Juicy Tea: verbena - jasmin – riesling	0,25l	3,50 €
Sparkling Juicy Tea: white tea - vanilla – quince	0,25l	3,50 €
Coca Cola, Coca Cola Zero	0,33l	3,00 €
Fanta	0,33l	3,00 €
Spezi	0,50l	4,50 €

Gin & Tonic

Wähle deinen Gin / scegli il tuo gin / choose your gin

Hendrick's	6,00 €
Gin Mare	7,00 €
Apium London Dry Gin	6,00 €
Z44 Roner	8,00 €
Atopia Gin - wenig Alkohol / poco alcol / low alcohol (0,5%)	7,00 €
Siegfried Wonderleaf - kein Alkohol / senza alcol / no alcohol	7,00 €

Wähle dein Tonic / scegli il tuo tonico / choose your tonic

Fever Tree - Indian Tonic	3,00 €
Fever Tree - Mediterranean Tonic	3,00 €
Tyrol Tonic	3,00 €

Digestif

Fragen Sie nach unserer Digestifkarte!

Chiedete il nostro menù dei digestivi!

Ask about our menu of digestifs!

Kaffee / Caffè / coffee

Espresso	1,80 €
Espresso doppio	3,60 €
Caffè americano	2,30 €
Caffè lungo / ristretto	1,80 €
Caffè corretto	3,40 €
Macchiato	1,80 €
Macchiatone	2,30 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	3,50 €
Heiße Schokolade / cioccolata calda / hot chocolate	3,50 €

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 €

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!

vinum.

focus on wine.

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

Exil

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

Join us on

