



**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 **Vinum** Vinothek 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!"

# voglia di

hausgemachte Focaccia 7,00 €  
focaccia fatta in casa  
homemade Focaccia

A

Rohschinken "San Daniele" 20 Monate gereift und Oliven 8,00 €  
prosciutto crudo "San Daniele" stagionato 20 mesi e olive  
raw ham "San Daniele" 20 months aged and olives

dreierlei Bruschette 6,00 €  
tris di bruschetta  
three bruschetta varieties

A, G, H

kleiner Salat 7,00 €  
insalatina  
small salad

## vorneweg

Tatar vom Rind mit weißem Sellerie, Butter und getoastetem Brot 18,00 €  
tartare di manzo con sedano bianco, burro e pane tostato  
beef tartare with white celery, butter and toasted bread

A, C, D, G, L

Muschelsud mit Mies- und Venusmuscheln und getoastetem Brot 16,00 €  
zuppa di cozze e vongole con pane tostato  
mussels and clams in a light broth with toasted bread

A, R

unser Frühlingsgarten mit grünen Bohnen, Kartoffeln, 14,00 €  
frischen Tomaten und Radieschen

il nostro orto primaverile con fagiolini verdi, patate,  
pomodori freschi e ravanelli

our spring garden with green beans, potatoes,  
fresh tomatoes and radishes

## primi

Mezzi Paccheri mit Auberginen, Tomaten und Ricotta Salata 16,00 €

Mezzi Paccheri con melanzane, pomodori e Ricotta Salata

Mezzi Paccheri with eggplant, tomatoes and Ricotta Salata

A, G

hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Kräuterseitlingen, Salsiccia und Salbei 17,00 €

gnocchi di patate fatti in casa con cardoncelli, salsiccia e salvia

homemade potato gnocchi with king oyster mushrooms, sausage and sage

A, C, G

Safranrisotto mit Burrata-Creme und Zucchini Blüten 17,00 €

risotto allo zafferano con crema di burrata e fiori di zuccina

saffron risotto with burrata cream and zucchini blossoms

G

handgemachte Bio-Teigtaschen mit Wildkräuterfüllung auf  
Brennnesselcreme und Ziegenfrischkäse 18,00 €

cappelletti Bio fatti a mano con ripieno di erbe selvatiche, serviti su  
crema di ortica e formaggio fresco di capra

handmade organic ravioli with wild herb filling, served on  
nettle cream and fresh goat cheese

A, C, G

# hauptsächlich

zart gegarte Lammnuss auf Gemüsecaponata und frischen Wildkräutern  
noce di agnello delicatamente cotto su caponata di verdure e erbe fresche  
tenderly cooked lamb rump on vegetable caponata with fresh wild herbs  
L

29,00 €

Cauliflower Power: Blumenkohl, Linsencurry, Joghurtdip  
Cauliflower Power: Cavolfiore, curry di lenticchie, salsa allo yogurt  
Cauliflower Power: cauliflower, lentil curry, yogurt dip  
G

18,00 €

Oktopus mit Kartoffeln, Oliven, Sellerie und Petersilie  
polipo con patate, olive, sedano e prezzemolo  
octopus with potatoes, olives, celery and parsley  
L

26,00 €

# dolce vita

Nussbaumer Tiramisù

A, C, G

5,00 €

Crème Caramel

C, G

5,00 €

Zitronensorbet

sorbetto al limone

lemon sorbet

A (C, E, F, G, H)

5,00 €

Affogato mit hausgemachten Vanille-Halbgefrorenem

Affogato con semifreddo alla vaniglia fatto in casa

Affogato with homemade vanilla semifreddo

C, G

6,00 €

pizza



margherita A, G 10,00 €

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

nussbaumer A, G 15,00 €

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

basilicus A, G, H 15,00 €

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

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

verde A, G 15,00 €

Fior di latte, Zucchini, bunte Karotten, frische Tomaten

Fior di latte, zucchini, carote colorate, pomodori freschi

Fior di latte, zucchini, carrots, fresh tomatoes

parmigiana A, G 14,00 €

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

lake breeze A, D, G 16,00 €

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

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

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

auch mit Dinkelteig und laktosefreier Mozzarella

anche con impasto di farro e mozzarella senza lattosio

available with spelt dough and lactose-free mozzarell

## gusto A, G

14,00 €

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

## capriccio A, G

14,00 €

Fruchtige Bio Tomatensauce, fior di latte, gekochter Schinken, Artischocken, Oliven, Origano

Salsa di pomodoro Bio, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, olive, origano

Bio tomato sauce, fior di latte, cooked ham, artichokes, olives, oregano

ask for our pizza of the week!

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**

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

