



**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

Kantabrische Sardellen mit Baguette und Butter A, D, G

Acciughe cantabriche con baguette e burro A, D, G

Cantabrian anchovies with baguette and butter A, D, G

€ 9,00

## voglia di

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

Tartare di pomodoro con Burrata, pesto alla Genovese e pane tostato A, G, H

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

€ 13,00

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

Sommergarten mit saisonalem Ofengemüse, frischen Tomaten,  
frischen Radieschen, Leinsamen und Kräutern L, O

Orto estivo con verdure di stagione al forno, pomodorini freschi,  
ravanelli freschi, semi di lino ed erbe L, O

Summer garden with seasonal oven vegetables, fresh tomatoes,  
fresh radishes, linseed and herbs L, O

€ 13,00

## primi

Spaghetti mit allerlei Tomaten, Burrata und frischem Basilikum A, G

Spaghetti con pomodorini, Burrata e basilico fresco A, G

Spaghetti with tomatoes, Burrata and fresh basil A, G

€ 13,00

Basilikumrisotto mit Pecorino und frischen Beeren G, L, O

Risotto al basilico con Pecorino e frutti di bosco freschi G, L, O

Basil risotto with Pecorino and fresh berries G, L, O

€ 14,00

Melanzane alla parmigiana G

€ 13,00

Hausgemachte Rote Beete Gnocchi A, C, G

Gnocchi di barbabietola rossa fatti in casa A, C, G

Homemade beetroot gnocchi A, C, G

€ 15,00

## hauptsächlich

Tagliata vom Rind mit Rosmarinkartoffeln und Rauke

Tagliata di manzo con patate al rosmarino e rucola

Beef tagliata with rosemary potatoes and rocket

€ 26,00

Fleischbällchen vom Rind und Kichererbsenbällchen mit Kräuterdip c, G, M, O

Polpette di manzo e polpette di ceci con salsa alle erbe c, G, M, O

Beef meatballs and chickpea balls with herb dip c, G, M, O

€ 19,00

## 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

Frische Beeren mit Zitronensaft G

Frutti di bosco freschi con succo di limone G

Fresh berries with lemon juice G

€ 5,00

Käsevariation mit Chutney G, M, O

Variazione di formaggio con chutney G, M, O

Cheese variation with chutney G, M, O

€ 15,00

Gedeck | Coperto | Cover charge

€ 2,00

Als Hauptgericht/come secondo piatto/as main course

+ € 2,50

# 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

€ 9,50

## 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



## 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

## 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

## Nussbaumer Apero

Negroni		9,00 €
Negroni Sbagliato		8,00 €
Americano, Pimm's		7,00 €
London Mule		9,00 €
Nussbaumer Spritz		5,50 €
Aperol Spritz, Campari Spritz, Limoncello Spritz, Passion 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 €
		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 €
Liminata - Niasca Portofino	0,25l	3,50 €
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, 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	1,70 €
Espresso doppio	3,40 €
Caffè americano	2,20 €
Caffè lungo / ristretto	1,70 €
Caffè corretto	3,20 €
Macchiato	1,70 €
Macchiatone	2,20 €
Cappuccino	2,70 €
Latte Macchiato	3,20 €
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 €

## 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!

<b>Allergene / allergenici / allergens</b>	<b>Buchstabenkennzeichnung / designazione di lettera / letter identification</b>
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.

# vinum.

focus on wine.

Vinum GmbH  
Brennerstraße 28  
I-39100 Bozen (BZ)  
T. +39 0471 061620  
[info@vinum.it](mailto:info@vinum.it)  
[www.vinum.it](http://www.vinum.it)

# Exil

Kornplatz 2a  
I-39100 Bozen (BZ)  
[www.exil.bz.it](http://www.exil.bz.it)

Join us

