

A hand is shown pouring a liquid from a spoon into a glass filled with ice cubes. The liquid is captured mid-pour, creating a dynamic splash that rises above the glass. The background is a blurred bar or restaurant setting with shelves of bottles. The overall tone is warm and sophisticated.

NIKS&CO

RESTAURANT AND SPIRITS

“ ”

There's
nothing a
good meal
and a good
cocktail can't fix.

- Anthony Bourdain

COCKTAIL BAR

DALLE 18:00

S I G N A T U R E C O C K T A I L

CHIQUITA

12

Bielle Rum, Clairin Comunal Rum, fava tonka,
cordiale alla banana*, miele e cumino, lime

fruttato - speziato

RAFFAELLO

14

Wray & Nephew Rum, Diplomatico Mantuano Rum, cacao,
noce moscata, orzata mandorle e cocco*, pompelmo rosa

dolce - fruttato

GREENLET

12

Gin Tanqueray, Gin Marconi 42, Chartreuse verde,
achillea, cordiale alla mela verde e sedano*, lime

fresco - aromatico

MANILA MULE

13

Gin al cardamomo verde, Gin Bombay, tamarindo,
soda alla galanga e miele*, lime

speziato sparkling

JANNIK

14

Woodford bourbon whisky ai pinoli, amaro montenegro,
shrub di carota e salsa ponzu*

aromatico - sapido

**preparazioni home made, chiedere al personale per allergie o intolleranze*

COCKTAIL BAR

DALLE 18:00

S I G N A T U R E C O C K T A I L

MELONITA

14

Tequila Cazadores, Mezcal Koch,
cordiale al melone e menta* mandorla, lime

fruttato - balsamico

FRUTTOLO

15

Clairin Communal rum, Diplomatico Mantuano rum,
yogurt alla fragola wash cocktail*, ananas, bitter alla fragola, lime

fruttato - morbido

FIZZ & CO

13

Gin Mayfar navy strength, soda al cetriolo*,
sciroppo di anguria*, limone

fresco - fruttato

ROSAE

12

Tequila Cazadores, Maraschino, acqua di rose e lithi,
sciroppo di agave, lime

fruttato - citrico

OLD FIG

15

Woodford bourbon whisky alla foglie di fico*, sciroppo di fichi*,
bitter arancia e mandarino, nebulizzazione di assenzio

dolce - aromatico

**preparazioni home made, chiedere al personale per allergie o intolleranze*

COCKTAIL BAR

DALLE 18:00

E T E R N A L S

NIK'S

12

Tanqueray Ten Gin, cordial di basilico, Noilly prat
Chartreuse verde, confettura alle ortiche

IL NOSTRO NEGRONI: L'INVECCHIATO

15

Tanqueray Ten Gin, Campari, Antica formula vermouth
invecchiato al NIK'S&CO in botti di rovere da 6anni+

M A R T I N I L I S T

DRY

12

London Dry Gin, gocce di Dolin Dry Vermouth, scorza
di limone

MARTINI

13

London Dry Gin, Carpano Dry Vermouth, oliva

DIRTY

13

London Dry Gin, Noilly Prat Dry Vermouth, salamoia di
olive, gocce di essenza al timo, rosmarino e basilico

GIBSON

13

London Dry Gin, Carpano Dry Vermouth, salamoia di
cipolle rosse di Tropea, cipolline

A N A L C O L I C I

NEGRONI ASTEMIO

Tanqueray 0.0, Martini Floreale, Martini Vibrante

GIN TONIC ANALCOLICO

10

Tanqueray 0.0, tonica

SARTORIALE

A scelta tra: Amaro, Dolce, Secco

APERINIK'S

DALLE 18:00
ALLE 20:30

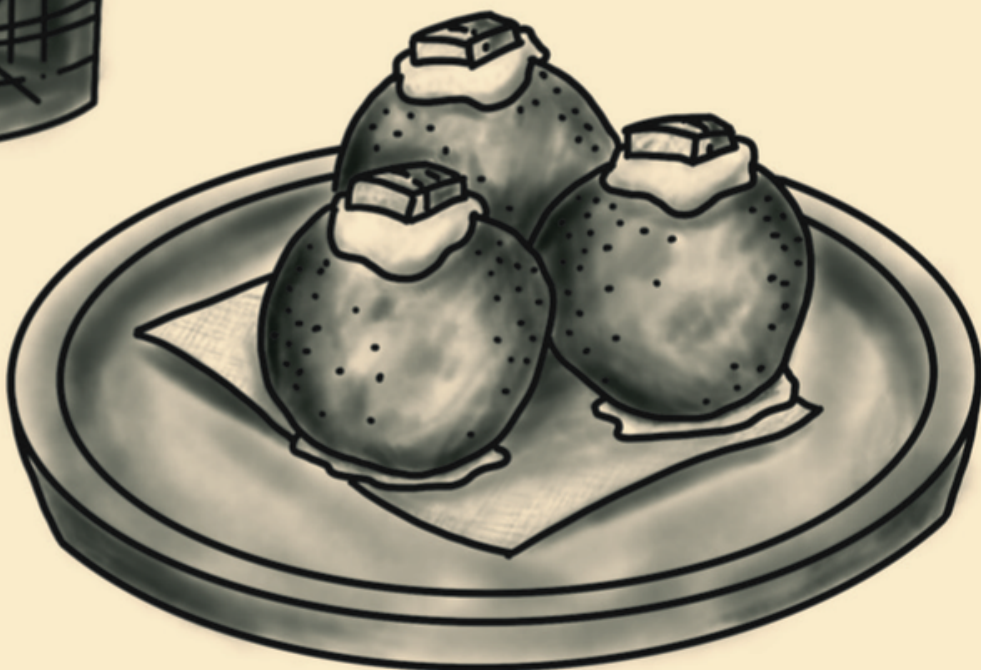


**SCEGLI
1 APERITIF COCKTAIL**

A scelta

**SCEGLI
1 TAPAS**

A scelta



13€

APERINIK'S

DALLE 18:00
ALLE 20:30

T A G L I E R I

SALUMI (PER 2 PERSONE)

16

Culatta, Pancetta tesa al Pepe, Salame nostrano,
Prosciutto cotto fatto in casa

A P E R I T I F C O C K T A I L S

BITTERSHAKE

8

Di Battista Bitter, gocce
di gin, Bombay Sapphire

MI-TO

8

Di Battista Bitter,
Martini rosso

AMERICANO

8

Martini Bitter Riserva,
Martini rosso, Tassoni Soda

BITTERTASS

8

Bitter Tassoni,
Cedrata Tassoni

VERMOUTTINO

8

Martini rosso,
Tassoni soda

SPRITIZ

8

Aperol / Di Battista Bitter /
Venturo, Prosecco

T A P A S

TACO MORBIDO

7

Pulled pork, giardiniera
e yogurt

BAO IN LEGGERA FRITTURA

7

Gambero, avocado
e lime (2pz)

ARANCINI AMATRICIANA

7

Pomodoro, pecorino,
guanciale, pepe nero (3pz)

PIZZETTA MARGHERITA

7

Pomodoro, mozzarella e
origano

FOCACCINA

7

Gorgonzola, composta di
mele e noci

RESTAURANT

DALLE 20:00 ALLE 23:00

D E G U A S T A Z I O N E

a MANO LIBERA

Affidati alla creatività della cucina per il tuo percorso degustazione da 5 portate

A N T I P A S T I

POLPETTE DI MANZO	16
al sugo di pomodoro e basilico	
CRUDO DI RICCIOLA	20
asparagi di mare e mandorle	
PARMIGIANA DI MELANZANE CONTEMPORANEA	16
con fonduta di caciocavallo	
BIETOLE	14
salsa al tuorlo, pecorino romano e pinoli	

RESTAURANT

DALLE 20:00 ALLE 23:00

P R I M I

SPAGHETTI	16
burro, acciughe e polvere di caffè	
RISOTTO ALLA MILANESE	22
ragù di ossobuco e gremolada	
GNOCCHETTI	18
guazzetto di frutti di mare e limone	
RIGATONI	16
pomodori Datterino, basilico e stracciatella fiordilatte	

S E C O N D I

FILETTO DI MAIALE ALLE ERBE	22
chutney alle pesche e spinaci	
FILETTO DI OMBRINA	24
piselli, cipollotto e chimichurri	
CONTROFILETTO DI ANGUS	26
pepe verde e patate	
INSALATA DI CODA DI ROSPO	24
peperoni, sedano e menta	

RESTAURANT

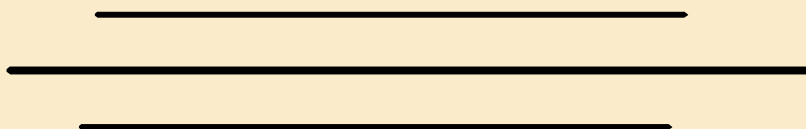
DALLE 20:00 ALLE 23:00

D O L C I

CREMOSO AL CIOCCOLATO	8
crumble alla fava tonka e fragole	

TIRAMINIK'S	8
mascarpone, caffè, cioccolato e savoiardo morbido	

TARTELLETTA ALLE MANDORLE	8
pesche e basilico	



ACQUA PANNA	3,5
--------------------	------------

ACQUA SAN PELLEGRINO	3,5
-----------------------------	------------

COPERTO	3
----------------	----------