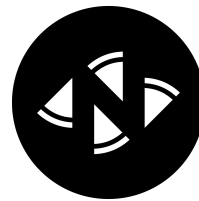


# ME NU


W naszej napolitanie chcemy Was zabrać w świat cudownych smaków Campanii. W kuchni stawiamy na minimalistyczne kompozycje, ponieważ tylko wówczas można poczuć niepowtarzalny smak każdego ze składników. Dla nas mniej znaczy więcej. Wykorzystujemy najwyższej jakości certyfikowane produkty z Włoch. Nostra oznacza *nasza*. W restauracji obowiązuje samoobsługa, ponieważ chcemy, abyście poczuli się u nas jak u siebie w domu. Bierzcie sztucce, oliwę i zajądajcie!





## PANUOZZO TRADYCYJNA KANAPKA PRZYGOTOWYWANA Z CIASTA NA PIZZĘ 15 zł

W KAŻDYM	pecorino romano D.O.P, oliwa, rukola, szpinak baby	
WYBIERZ SOS	pomidory s. marzano D.O.P, pasta truflowa, pesto bazyliowo-pistacjowe	
DODAJ WĘDLINĘ	salami napoli, spianata romana, cotto, prosciutto crudo, salsiccia piccante, mortadela con pepe nero, salami milano, nduja	+ 9 zł
DODAJ SER	mozzarella fior di latte, di buffala D.O.P., gorgonzola piccante, taleggio D.O.P, scamorza burrata	+ 8 zł + 10 zł
DODAJ WARZYWO	pomidorki datterini, czerwona cebula, grilowany bakłażan, oliwki kalamata, kapary, karczochy, chilli, grillowana papryka	+ 5 zł

## BRUSCHETTA

BRUSCHETTA 1 	pomidory datterini, oliwa, bazylia, pieprz	25 zł
BRUSCHETTA 2	burrata, anchois, pieprz, oliwa	29 zł

## BURRATA W CIEŚCIE

BURRATA 1 	pasta truflowa, burrata, pieprz, oliwa, rukola, szpinak baby, pomidorki datterini	42 zł
BURRATA 2	pesto pistacjowe, mortadela con pepe nero, burrata, prażone pistacje, oliwa, rukola, szpinak baby, pomidorki datterini	42 zł
BURRATA 3 	pomidory s. marzano D.O.P., pecorino romano D.O.P., burrata, oliwa, rukola, szpinak baby, pomidorki datterini	42 zł

## DESERY

DESER 1	fresh tiramisu	24 zł
DESER 2	panuozzo z kremem pistacjowym i malinami	32 zł

LEGENDA:



wegańskie



wegetariańskie



ostre

## PIZZA ROSSA

		RICOTTA W BRZEGACH	+ 10 zł
		WYMIANA NA DI BUFFALE	+ 8 zł
PIZZA 1	🍅	pomidory s.marzano D.O.P., czosnek, bazylia, oliwa	26 zł
PIZZA 2	🍅	pomidory s. marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, pecorino romano D.O.P., bazylia, oliwa	31 zł
PIZZA 3		pomidory s. marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, salami napoli, oliwki kalamata, pecorino romano D.O.P., bazylia, oliwa	39 zł
PIZZA 4	🍄	pomidory s. marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, spianata romana, czosnek, pecorino romano D.O.P., chilli, bazylia, oliwa	39 zł
PIZZA 5		pomidory s. marzano D.O.P., mozzarella di buffala D.O.P., bazylia, rukola, pomidorki datterini, prosciutto crudo, pecorino romano D.O.P, oliwa	44 zł
PIZZA 6		pomidory s. marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, bazylia, cotto, kurki, oliwki kalamata, pecorino romano D.O.P., oliwa	47 zł
PIZZA 7	🍅	pomidory s. marzano D.O.P., mozzarella di buffala D.O.P., chilli, ricotta, pieprz, pesto bazyliowo-pistacjowe, oliwa	45 zł
PIZZA 8		pomidory s. marzano D.O.P., scamorza, pecorino romano D.O.P., salami napoli, bazylia, oliwa	40 zł
PIZZA 9	🍄	pomidory s. marzano D.O.P., mozzarella di buffala D.O.P., nduja, ricotta, bazylia, cebula karmelizowana, pieprz, oliwa	49 zł
PIZZA 10	🍄	pomidory s.marzano D.O.P., salsicia piccante, mascarpone, pecorino romano D.O.P., bazylia, oliwa, peperoncino	42 zł
PIZZA 11		pomidory s. marzano D.O.P., spianata romana, burrata, miód chilli, bazylia, pecorino romano D.O.P., oliwa	49 zł
PIZZA 12		pomidory s. marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, salami milano, pecorino romano D.O.P., rukola, sos balsamiczny, oliwa, bazylia	44 zł

## PIZZA BIANCA

PIZZA 13	🍅	mozzarella fior di latte, pomidory s. marzano D.O.P., pecorino romano D.O.P., oliwa bazyliowa [sbagliata]	32 zł
PIZZA 14		mozzarella fior di latte, kurki, pancetta, czerwona cebula, pecorino romano D.O.P., oliwa, pietruszka	43 zł
PIZZA 15		mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rukola, pomidorki datterini, pecorino romano D.O.P., bazylia, oliwa	40 zł
PIZZA 16		mozzarella fior di latte, mortadela con pepe nero, burrata, prażona pistacja, pesto pistacjowo-bazyliowe, pomidorki datterini	54 zł
PIZZA 17	🍅	pasta truflowa, mozzarella fior di latte, pecorino romano D.O.P., taleggio D.O.P., mascarpone, oliwa	38 zł

PIZZA 18	mozzarella fior di latte, salami milano, cebula czerwona, oliwki kalamata, grilowana papryka. oliwa	39 zł
PIZZA 19 🍷	pasta truflowa, mozzarella di buffala D.O.P., salsicia piccante, oliwa, pieprz	48 zł
PIZZA 20	mozzarella fior di latte, cotto, burrata, pomidorki datterini, pesto bazyliowo-pistacjowe	53 zł

## DODATKI DO PIZZY

WĘDLINA	salami napoli, spianata romana, cotto, prosciutto crudo, salsiccia piccante, mortadela con pepe nero, salami milano, nduja, pancetta, anchois	+ 9 zł
SER	mozzarella fior di latte, di buffala D.O.P., gorgonzola piccante, taleggio D.O.P, scamorza	+ 8 zł
	burrata	+ 10 zł
WARZYWO	pomidorki datterini, czerwona cebula, grilowany bakłażan, oliwki kalamata, kapary, karczochy, chilli, grillowana papryka	+ 5 zł

## LEMONIADA

KLASYCZNA	14 zł
MANDARYNKA - CYNAMON	16 zł
HIBISKUS	16 zł

## WODA

KROPLA BESKIDU (niegazowana)	9 zł
SAN PELLEGRINO (250 ml)	12 zł
SAN PELLEGRINO (750 ml)	19 zł
ACQUA PANNA (250 ml)	12 zł
ACQUA PANNA (750 ml)	19 zł

## NAPOJE

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, SPRITE, FANTA, CAPPY	11 zł
TONIK AL POMPELMO ROSA	16 zł
MANDARINO AL LIMONE	16 zł
CASCO BAY LEMONADE (LEMON SODA)	14 zł
ARANCIA ROSSA (smak czerwona pomarańcza)	16 zł
SAN PELLEGRINO POMARAŃCZA / MOHITO	12 zł

## KAWA

ESPRESSO / ESPRESSO DOPPIO	6 zł / 8 zł
CAPPUCINO	12 zł
AMERICANO / PODWÓJNE	12 zł / 14 zł
FLAT WHITE / LATTE	14 zł
mleko owsiane	+ 3 zł

## HERBATA

DOSTĘPNE SMAKI:	12 zł
czarna, zielona, owocowa, jaśmin	

## KOKTAJLE

KOKTAJL 1	aperitivo eden, hibiskus, limonka, woda z kwiatu pomarańczy, frizzante, rozmaryn	29 zł
KOKTAJL 2	apritivo sambuco, limonka, puree z bergamotki, bez, frizzante, mięta	26 zł
KOKTAJL 3	aperitivo apside, sok z pomarańczy, puree z mandarynki, limonka, woda gazowana	31 zł
KOKTAJL 4	aperitivo sambuco, limonka, woda z kwiatu pomarańczy, vermouth servito, gasco lemonade	29 zł
APEROL SPRITZ	aperol, frizzante, woda gazowana, pomarańcza	29 zł
APEROL SPRITZ 0%	aperitivo 0%, woda gazowana, pomarańcza	29 zł
MIMOSA	frizzante, sok pomarańczowy	22 zł

## NA KRANIE

BROOKLYN (0.25 l)	13 zł
BROOKLYN (0.5 l)	18 zł
BLANC (0.33 l)	22 zł
ZATECKY (0.5 l)	17 zł

## PIWO BUTELKOWE

PERONI (0.33 l)	18 zł
CORONA (0.33 l)	17 zł
CORONA ZERO (0.33 l)	16 zł

## FRIZZANTE

KIELISZEK (120 ml)	16 zł
KARAFKA (500 ml)	49 zł
KARAFKA (1 l)	69 zł



## REZERWACJE

Rezerwacji stolików można dokonać na miejscu lub pod numerem telefonu 664 091 109.

Chcesz wynająć restaurację na event? Daj nam znać! Organizujemy również imprezy okolicznościowe oraz firmowe.

## ZAOBSERWUJ I OZNACZ NAS!



Zeskanuj kod, aby odwiedzić nasz profil na Instagramie!

# WINA

## WINO MUSUJĄCE

PROSECCO EXTRA DRY

*Cantina Borga, Veneto, Włochy*

🍷 24 zł / 🍷 109 zł

Kwiatowe prosecco (aromaty czarnego bzu, kwiatów akacji). W ustach świeże, owocowo-cytrusowe.

## WINA BIAŁE

PINOT GRIGIO

*Tamburino Sardo, Veneto, Włochy*

🍷 24 zł / 🍷 109 zł

Wino o pięknej jasno-słomianej barwie, kwiatowe z żywymi nutami dojrzałych owoców (brzoskwinie, melony), aromatami przypraw. W ustach bardzo świeże, z lekką nutą dymu i przyjemną kwasowością.

CHARDONNAY

*Cantina Borga, Veneto, Włochy*

🍷 24 zł / 🍷 107 zł

Chardonnay z wyczuwalnymi: dojrzałą brzoskwinia, ananasem i kandyzowaną skórki cytryny, po których pojawiają się nuty aromatycznych ziół. W ustach rozpytywające się, z dobrą równowagą pomiędzy kwasowością i słonością.

FALANGINHA ROCCAMONFINA

*Porto di Mola, Kampania, Włochy*

🍷 31 zł / 🍷 149 zł

Wino spod Wezuwiusza o bardzo dużej mineralności i kwasowości z wyczuwalnymi białymi owocami.

ENIGMA

*499, Piemont, Włochy*

🍷 36 zł / 🍷 189 zł

To wytrawne Moscato otwiera się intensywnymi aromatami typowymi dla tej odmiany, w tym pięknymi nutami kwiatowymi, a także aromatyczną miętą i szałwią oraz rześkimi owocami. Bardzo zrównoważone z orzeźwiającją kwasowością i intensywnie słonym finiszem.

CUSTOZA LA GUGLIA SUPERIORE

*Tamburino Sardo, Veneto, Włochy*

🍷 39 zł / 🍷 199 zł

Eleganckie, lekkie, wyraziste, stanowi przykład tworzenia ciekawych kupaży na dobrym poziomie równowagi smaków i zapachów. W bukacie przeważają nuty owoców tropikalnych oraz mineralne. W finiszu lekko słone i kwiatowe.



**NOSTRA**  
• NAPOLETANA •

## WINO RÓŻOWE

BARDOLINO CHIARETTO

*Tamburino Sardo, Veneto, Włochy*

🍷 24 zł / 🍷 109 zł

Różowe Bardolino o nutach wiśniowych i różanych. Niezwykle świeże, lekko słonawe z wyczuwalnymi świeżymi, czerwonymi owocami.

## WINA CZERWONE

MALBEC

*Cantina Borga, Veneto*

🍷 23 zł / 🍷 99 zł

Intensywny czerwono-rubiniowy kolor z młodzieńczymi refleksami. W nosie pachnie świeżością wiśni i porzeczek, pozostawiając nas z aromatem fiołków. Przyjemna "miętkość" w smaku doskonale ożywiona delikatną kwasowością i ledwie wyczuwalną taniną. Finisz soczysty i owocowy.

MERLOT

*Cantina Borga, Veneto, Włochy*

🍷 24 zł / 🍷 109 zł

Aromaty świeżych owoców, takich jak wiśnia i granat. Przeplatane pieprznymi nutami oraz ziołowym akcentem. Na podniebieniu zdecydowane z żywą świeżością i obecnością tanin, ale nie inwazyjnych. Finisz jest satysfakcjonujący, podkreślony nutami czerwonych owoców.

BARDOLINO

*Tamburino Sardo, Veneto, Włochy*

🍷 23 zł / 🍷 110 zł

Owocowy kupaż o aromacie wiśni. Bardzo lekkie, z przyjemną kwasowością i dużą ilością czerwonych owoców. Idealne do picia po lekkim schłodzeniu.

AGLIANICO ROCCAMONFINA

*Porto di Mola, Kampania, Włochy*

🍷 31 zł / 🍷 149 zł

Świeże, owocowe Aglianico z Kampanii o drobnej taninie i przyjemnej kwasowości.

MANZONE ALBA

*Silvana Manzone, Piemont, Włochy*

🍷 35 zł / 🍷 185 zł

Kupaż Nebbiolo i Barbero o przyjemnej kwasowości z wyczuwalnymi aromatami śliwek, wiśni, dojrzałych truskawek i marcepanu.

LANGHE NEBBIOLO

*499, Piemont, Włochy*

🍷 37 zł / 🍷 189 zł

Piękny rubinowy kolor z intensywnymi nutami jeżyn i przypraw z nutą fiołka. Bardzo soczyste i zrównoważone z dobrze zarządzanymi taninami.



**NOSTRA**  
• NAPOLETANA •