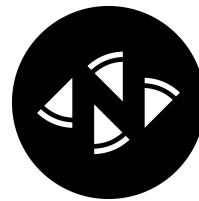


ME NU


Nostra oznacza nasza. W naszej napoletanie 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.





PANUOZZO TRADYCYJNA KANAPKA PRZYGOTOWYWANA Z CIASTA NA PIZZĘ 17 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 pistacchio, 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	26 zł
BRUSCHETTA 2	burrata, anchois, pieprz, oliwa	29 zł

BURRATA W CIEŚCIE

BURRATA 1 	pasta truflowa, burrata, pieprz, oliwa, rukola, szpinak baby, pomidorki datterini	45 zł
BURRATA 2	pesto pistacjowe, mortadela con pistacchio, burrata, prażone pistacje, oliwa, rukola, szpinak baby, pomidorki datterini	45 zł
BURRATA 3 	pomidory s. marzano D.O.P., pecorino romano D.O.P., burrata, oliwa, rukola, szpinak baby, pomidorki datterini	45 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	29 zł
PIZZA 2	🍅	pomidory s. marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, pecorino romano D.O.P., bazylia, oliwa	33 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	47 zł
PIZZA 6		pomidory s. marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, bazylia, cotto, kurki, oliwki kalamata, pecorino romano D.O.P., oliwa	49 zł
PIZZA 7	🍅	pomidory s. marzano D.O.P., mozzarella di buffala D.O.P., chilli, ricotta, pieprz, pesto bazyliowo-pistacjowe, oliwa	46 zł
PIZZA 8		pomidory s. marzano D.O.P., scamorza, pecorino romano D.O.P., salami napoli, bazylia, oliwa	43 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	45 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	47 zł

PIZZA BIANCA

PIZZA 13	🍅	mozzarella fior di latte, pomidory s. marzano D.O.P., pecorino romano D.O.P., oliwa bazyliowa [sbagliata]	35 zł
PIZZA 14		mozzarella fior di latte, kurki, pancetta, czerwona cebula, pecorino romano D.O.P., oliwa, pietruszka	47 zł
PIZZA 15		mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rukola, pomidorki datterini, pecorino romano D.O.P., bazylia, oliwa	45 zł
PIZZA 16		mozzarella fior di latte, mortadela con pistacchio, burrata, prażona pistacja, pesto pistacjowo-bazyliowe, pomidorki datterini	57 zł
PIZZA 17	🍅	pasta truflowa, mozzarella fior di latte, pecorino romano D.O.P., taleggio D.O.P., mascarpone, oliwa	39 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	49 zł
PIZZA 20	mozzarella fior di latte, cotto, burrata, pomidorki datterini, pesto bazyliowo-pistacjowe	55 zł

DODATKI DO PIZZY

WĘDLINA	salami napoli, spianata romana, cotto, prosciutto crudo, salsiccia piccante, mortadela con pistacchio, 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	15 zł
MANDARYNKA - CYNAMON	17 zł
HIBISKUS	17 zł

WODA

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
GASCO BAY LEMONADE (LEMON SODA)	15 zł
ARANCIA ROSSA (smak czerwona pomarańcza)	16 zł
SAN PELLEGRINO POMARAŃCZA / MOHITO	15 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

APEROL SPRITZ	aperol, frizzante, woda gazowana, pomarańcza	29 zł
HUGO SPRITZ	aperitivo sambuco, limonka, mięta, syrop czarny bez, frizzante	29 zł
VERMOUTH MULE	vermouth servito, limonka, mięta, ginger beer	35 zł
PESCA SOUR	sudo, sok pomarańczowy, limonka, syrop brzoskwinowy	27 zł
EDEN SMASH	eden, puree truskawkowe, limonka, syrop cukrowy	27 zł
STRAWBERRY FIZZ	frizzante, puree truskawkowe, syrop czarny bez	27 zł

STREFA 0%

APEROL SPRITZ 0%	syrop orange spritz, limonka, woda gazowana, pomarańcza	29 zł
HUGO SPRITZ 0%	syrop czarny bez, limonka, mięta, woda gazowana	29 zł
MARTINI FRESCO 0%	martini 0%, sok pomarańczowy, limonka, syrop czarny bez	29 zł

PIWO BUTELKOWE

PERONI (0.33 l)	18 zł
CORONA (0.33 l)	17 zł
NOSTRANO PILS (0.5 l)	20 zł
PERONI ZERO (0.33 l)	17 zł
CORONA ZERO (0.33 l)	16 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

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.

Do grup od 6 osób doliczamy 10% serwisu.

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

109 zł

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

WINA BIAŁE

PINOT GRIGIO

Tamburino Sardo, Veneto, Włochy

25 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

25 zł / 109 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

35 zł / 149 zł

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

ENIGMA

499, Piemont, Włochy

30 zł / 180 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 / 190 zł

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



NOSTRA
• NAPOLETANA •

WINO RÓŻOWE

BARDOLINO CHIARETTO

Tamburino Sardo, Veneto, Włochy

🍷 27 zł / 🍷 120 zł

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

WINO ORGANICZNE

ORANGE IN ALSACE

Alzacja, Francja

🍷 37 zł / 🍷 189 zł

Głęboki, bursztynowy kolor z pomarańczowymi refleksami. Bogaty i złożony aromat, dominują nuty suszonych moreli, herbaty Earl Grey, kandyzowanych cytrusów, miodu i delikatnych przypraw korzennych. Długi finisz z akcentami przypraw i ziołowej świeżości.

WINA CZERWONE

MALBEC

Cantina Borga, Veneto

🍷 25 zł / 🍷 109 zł

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

MERLOT

Cantina Borga, Veneto, Włochy

🍷 26 zł / 🍷 114 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.

AGLIANICO ROCCAMONFINA

Porto di Mola, Kampania, Włochy

🍷 33 zł / 🍷 149 zł

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

MANZONE ALBA

Silvana Manzone, Piemont, Włochy

🍷 38 zł / 🍷 180 zł

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

LANGHE NEBBIOLO

499, Piemont, Włochy

🍷 39 zł / 🍷 185 zł

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



NOSTRA
• NAPOLETANA •