Nostra
Italian Cuisine & Pizza
— Organic —

Różnorodność włoskich regionów, szacunek do tradycji oraz jakość składników stanowią fundament naszej kuchni. Menu łączy klasyczne receptury z nowoczesnym podejściem do smaku i estetyki. Każde danie przygotowujemy na bieżąco, wierząc, że najlepsze posiłki tworzą niezapomniane chwile przy wspólnym stole.
Benvenuti.

Poznaj smaki Nostra
Zeskanuj i odkryj nasze dania

ANTIPASTI

Burrata ..... 55 Zł
Kremowa delikatna burrata, pesto bazyliowe, kolorowe pomidorki, chips z topinamburu

★ **Tartare di Tonno** ..... 59 Zł
Tatar ze świeżej polędwicy z tuńczyka Yellowfin, awokado z chilli, stracciatella, mikro amarantus, pistacja

Patatine di polenta ..... 39 Zł
Frytki z polenty, aioli truflowe

Tagliere di Salumi e Formaggi ..... 79 Zł
Selekcja włoskich wędlin i serów do wspólnej degustacji
Prosciutto crudo, mortadella DOP, bresaola, coppa, pecorino romano, taleggio

INSALATE

Insalata Cesare ..... 39 Zł
Klasyczna sałatka cezar - sałata rzymska, dressing cezar, parmigiano, anchois, grzanki

Insalata Verde con Avocado ..... 35 Zł
Mix zielonych sałat, awokado, ogórek, winegret cytrynowy

DOSTĘPNE DODATKI:
Kurczak ..... +16 Zł
Krewetki ..... +18 Zł
Burrata ..... +18 Zł

PRIMI

Crema di pomodoro ..... 23 Zł
Aromatyczny krem pomidorowy z kawałkami pomidorów

★ **Gnocchi alla Nduja e Gorgonzola** ... 45 PLN
Delikatne ziemniaczane gnocchi, nduja, gorgonzola, kremowy sos pomidorowy, świeża bazylia

★ **Gamberi al Burro e Vino Bianco** ... 69 Zł
Krewetki w sosie winno maślanym - chilli, cytryna, natka pietruszki, domowa focaccia

Tagliatelle al Tartufo ..... 58 Zł
Świeżo wyrabiane domowe tagliatelle, sos maślano-serowy, płatki świeżo ścieranej trufli, parmigiano

Tagliatelle Frutti di Mare ..... 79 Zł
Świeżo wyrabiane domowe tagliatelle z owocami morza - krewetki, kalmary, vongole, sos na białym winie, pietruszkowo-cytrynowe pangrattato

Risotto al Funghi Porcini ..... 59 Zł
Kremowe risotto, zielona emulsja z ziół, grzyby leśne, tymianek, musztardowiec

SECONDI

Focaccia Spianata Piccante con Gorgonzola ..... 49 Zł
Świeżo wypiekana focaccia, gorgonzola, salame spianata piccante, chutney cytrusowy, rukola

Panuozzo Cesare ..... 49 Zł
Świeżo wypiekane ciasto pizzowe z kurczakiem w ziołowej panierce, sałatą rzymską, dressingiem cezar i parmigiano

★ **Panuozzo con Polpo** ..... 69 Zł
Świeżo wypiekane ciasto pizzowe z ośmiornicą, chrupiącymi warzywami, świeżymi ziołami oraz sosem lemon mayo lub spicy nduja

Branzino ..... 89 Zł
Filet z okonia morskiego ze złocistą skórką, purée z dyni hokkaido, szpinak z cukinią, sos cytrynowy

Guance di Cinghiale ..... 99 Zł
Długo duszone policzki z dzika, kremowa polenta z parmigiano, caponata sycylijska

CONTORNI

Grissini ..... 19 Zł
Świeżo wypiekane z ciasta pizzowego chrupiące paluchy w 4 smakach - czosnkowym, rozmarynowym, chilli i klasycznym z solą morską

Zielona sałata .....15 Zł
Pieczywo wypiekane na miejscu .....13 Zł
Awokado .....16 Zł
Świeża trufla ..... 24 Zł / 1 G
Parmigiano Reggiano .....14 Zł

DOLCI

★ **Tiramisu alla Casa** ..... 39 Zł
Tradycyjne tiramisu przygotowane według naszej receptury

Fondant al Cioccolato ..... 39 Zł
Czekoladowy deser z polewą czekoladową, konfiturą porzeczkową i lodami waniliowymi

★ Rekomendacje Szefa Kuchni
Do rachunków powyżej 100 zł doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%. Informacje o alergenach dostępne u obsługi.

Nostra
Italian Cuisine & Pizza
— Organic —

FOCACCIA

Focaccia Classica ..... 21 ZŁ
Oliwa extra vergine, rozmaryn, sól morska

PIZZA

Pizza przygotowywana na długo fermentowanym cieście,
z wykorzystaniem starannie wyselekcjonowanych włoskich składników

CLASSICHE

Margherita ..... 36 ZŁ
Pomidory San Marzano DOP, fior di latte, bazylia

Salame ..... 45 ZŁ
Pomidory San Marzano DOP, fior di latte, salame napoli DOP

Diavola ..... 45 ZŁ
Pomidory San Marzano DOP, spianata piccante, nduja, fior di latte

Capricciosa ..... 45 ZŁ
Pomidory San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto arrosto,
pieczarki, oliwki taggiasche

Quattro Formaggi ..... 44 ZŁ
Fior di latte, gorgonzola dolce, taleggio, parmigiano reggiano, ricotta

D'AUTORE

★ **Mortadella & Pistacchio** ..... 48 ZŁ
Pomidory San Marzano DOP, fior di latte, mortadella DOP,
pesto pistacjowe, stracciatella, pistacje

★ **Carbonara** ..... 47 ZŁ
Sos bianco, pecorino romano, fior di latte, świeży pieprz, guanciale, żółtko

Nduja & Burrata ..... 52 ZŁ
Pomidory San Marzano DOP, salame napoli, nduja, burrata, pesto bazyliowe

GOURMET

Crudo ..... 59 ZŁ
Pomidory San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto san daniele, pomidorki
confit, rukola, parmigiano 24m, balsamico riserva

★ **Frutti di mare** ..... 69 ZŁ
Pomidory san marzano DOP, fior di latte, owoce morza z patelni,
natka pietruszki, czosnek, chilli

★ **Tartufata** ..... 59 ZŁ
Krem truflowy, fior di latte, taleggio, grzyby, rukola, świeżo ścierana trufla

PIZZA EXTRAS

Ser, Salame, Szynka, Pieczarki ..... 6 ZŁ
Nduja, Parmezan ..... 7 ZŁ
Prosciutto crudo, Stracciatella di burrata ..... 9 ZŁ

★ Rekomendacje Szefa Kuchni
Do rachunków powyżej 100 zł doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%. Informacje o alergenach dostępne u obsługi.

Nostra
Italian Cuisine & Pizza
— Organic —

APERITIVO

SPRITZ

Piccolo/Grande

Aperol Spritz ..... 38/58 Zł
Gorzko-słodki smak z nutami pomarańczy / Aperol, prosecco, soda

Campari Spritz ..... 36/56 Zł
Wytrawny i lekko gorzki / Campari, prosecco, soda

Hugo Spritz ..... 36/56 Zł
Świeży koktajl z nutą bzu i mięty / Likier czarny bez, prosecco, mięta

Limoncello Spritz ..... 34/54 Zł
Słoneczne włoskie aperitivo / Limoncello, prosecco, soda

Sarti Spritz ..... 36/56 Zł
Owocowy i lekko tropikalny / Sarti Rosa, prosecco, limonka

COCKTAIL D' AUTORE

Piccolo / Grande

Sicilia ..... 40/60 Zł
Cytrusowy charakter Sycylii / Sarti, gin Malfy Arancia, sok grejpfrutowy, syrop cukrowy, białko, cytryna

Bologna ..... 38/58 Zł
Ziołowo-cytrusowa kompozycja inspirowana Bolonią / Amaro Montenegro, Martini Bianco, whiskey, Triple Sec

Amalfi ..... 38/58 Zł
Śródziemnomorska świeżość Amalfi / Limonce Aperitivo, Finlandia Vodka, bazylia, syrop cukrowy, cytryna

Abruzja ..... 36/56 Zł
Ziołowo-cytrusowy smak Abruzji / Cynar, tonic, cytryna, mięta

Milano ..... 38/58 Zł
Musująca elegancja prosto z Mediolanu / Italicus, winogrona, syrop cukrowy, soda, cytryna

NEGRONI

Piccolo/Grande

Negroni Classico ..... 40/60 Zł
Włoska klasyka / Gin, Campari, Martini Rosso

Negroni Sbagliato ..... 38/58 Zł
Lżejsza, musująca wersja / Campari, Martini Rosso, prosecco

White Negroni ..... 40/60 Zł
Ziołowy i nowoczesny / Gin, Lillet blanc, Martini Bianco

Coffee Negroni ..... 40/60 Zł
Głęboki smak z nutą kawową / Coffee bitters Kahlua, gin, Martini Rosso

CLASSICO

Piccolo/Grande

Porn Star Martini ..... 39/59 Zł
Tropikalny i aksamitny / Finlandia Vodka, Passoa, prosecco, maracuja, wanilia

Espresso Martini ..... 36/56 Zł
Pobudzający i intensywny / Finlandia Vodka, Kahlua, syrop cukrowy, espresso

Margarita ..... 37/57 Zł
Wytrawna klasyka / Tequila, Cointreau, limonka

Gin Tonic ..... 36/56 Zł
Świeży i mineralny / Gin, tonic

CLASSICO SU RICHIESTA

Masz ochotę na klasyczny koktajl spoza karty?
Zapytaj obsługę – z przyjemnością przygotujemy go dla Ciebie

SENZA ALCOOL

Aperol Spritz 0% ..... 27 Zł
Gorzko-słodki smak z nutami pomarańczy / Prosecco 0%, syrop Aperol, soda

Hugo 0% ..... 27 Zł
Świeży koktajl z nutą bzu i mięty / Prosecco 0%, syrop z bzu, mięta, soda, limonka

Crodino Spritz ..... 30 Zł
Orzeźwiający bitter o pomarańczowym aromacie / Crodino bitter, prosecco 0%, pomarańcza, soda

White Blossom ..... 30 Zł
Orzeźwiające połączenie bzu i soczystej gruszki / Gin 0%, prosecco 0%, syrop z bzu, puree gruszkowe, cytryna, białko

Basil Smash ..... 30 Zł
Śródziemnomorska świeżość bazylii i cytryny / Gin 0%, syrop bazyliowy, bazylia, cytryna, białko

DEGESTIVI

Amaro Montengro ..... 21 Zł
Ziołowy digestivo o wytrawnym charakterze

Grappa ..... 21 Zł
Tradycyjny włoski destylat winogronowy

BIRRA

330/500 ml

Jasne Birra Moretti ..... 20/22 Zł
Jasne Birra Moretti 0.0% ..... 20 Zł
Pszeniczne ..... 22 Zł
Ciemne ..... 20 Zł
Smakowe Desperados ..... 22 Zł
Smakowe Desperados 0.0% ..... 22 Zł

Do rachunków powyżej 100 zł doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%. Informacje o alergenach dostępne u obsługi.

Nostra
Italian Cuisine & Pizza
— Organic —

VINI

VINI SPUMANTI — 125/500/750 ml

VENETO

Prosecco DOC Treviso ..... 27/105/149 ZŁ
La Farra Extra Dry, DOC Treviso, Włochy / Lekkie wytrawne. Aromat: świeże ananasy, limonka, zielone jabłko (Glera)

Prosecco DOCG Vadobiadenne ..... 169 ZŁ
La Farra Brut, DOC Treviso, Włochy / Lekkie wytrawne. Aromat: świeże ananasy, limonka, zielone jabłko (Glera)

PIEDMONT

Alta Langa ..... 249 ZŁ
Scrimaglio, Włochy, Brut / Aromaty owocowe z nutą świeżo pieczonego pieczywa (Pinot Noir, Chardonnay)

VINI BIANCHI — 125/500/750 ml

VENETO

Pinot Grigio ..... 25/95/139 ZŁ
Cantine Volpi, I.G.T. Veneto, Włochy / Lekkie wytrawne. Aromat: zielone jabłko, agrest, żółta śliwka (Piot Grigio)

Bianco di Custoza ..... 27/105/149 ZŁ
San Rustico, I.G.T. Veneto, Włochy / Lekkie wytrawne. Aromat: cytrusy, agrest, żółta śliwka (Trebbiano/Garganega/Tocai/Riesling)

TOSKANIA

Albore Vermentino ..... 169 ZŁ
Terre del Bruno, DOCG, Włochy / Pełne wytrawne. Aromat: brzoskwinia, pomarańcza, suszone morele, migdały (Vermentino / Trebbiano)

Donnaluce ..... 269 ZŁ
Poggio Le Volpi, IGP Lazio, Włochy / Lekkie półwytrawne. Aromat: kwiaty róży, limonka, czarna porzeczka, miód akacjowy (Malvasia / Greco / Chardonnay)

PUGLIA

Fiano ..... 169 ZŁ
Masca del Tacco, Puglia, Włochy / Lekkie wytrawne. Aromat: morela, pomarańcza, śliwka żółta, kwiat róży (Apulia)

VINO DOLCE — 125/500/750 ml

Moscato D'Asti o ..... 27/105/149 ZŁ
Papagallo, DOCG, Włochy / Lekkie słodkie. Aromat: miód lipowy, kwiat róży, bakalie, akacja, liczi (Muscat Blanc à Petits Grains)

VINO ROSATO — 125/500/750 ml

Susumaniello Rosato ..... 29/109/169 ZŁ
Masca del Tacco, DOP Puglia, Włochy / Lekkie słodkie. Aromat: truskawki, poziomki, kwiat róży (Susumaniello)

VINI ROSSI — 125/500/750 ml

VENETO

Pinot Nero ..... 25/95/139 ZŁ
Beato Bartolomeo, Breganze, Włochy / Lekkie wytrawne. Aromat: wiśnia, czereśnia, jeżyny (Pinot Noir)

Amarone della Valpolicella - Gaso ..... 490 ZŁ
San Rustico, Veneto, Włochy / Pełne wytrawne. Aromat: jagód leśnych, czereśnia, powidła śliwkowe (Corvina, Rondinella, Molinara)

PUGLIA

Primitivo ..... 25/95/139 ZŁ
Masseria Vignate, Puglia, Włochy / Lekkie wytrawne. Aromat: czarna porzeczka, powidła śliwkowe (Primitivo)

Lu Rappaio ..... 179 ZŁ
Masca del Tacco, Puglia, Włochy / Lekkie wytrawne. Aromat: jeżyny, powidła śliwkowe, jagody (Primitivo di Manduria)

TOSKANIA

Chianti Riserva ..... 199 ZŁ
Terre del Bruno, DOCG, Włochy / Lekkie wytrawne. Aromat: czarna porzeczka, jeżyny, jagody (Sangiovese)

PIEDMONT

Barolo ..... 349 ZŁ
Scrimaglio, DOCG, Włochy / Pełne wytrawne. Aromat: jagody, jeżyny, powidła porzeczkowe (Nebbiolo)

Barbaresco ..... 549 ZŁ
Albino Rocca, DOCG, Włochy / Pełne wytrawne. Aromat: czereśnie, śliwki z nutą dymu i przypraw (Nebbiolo)

Do rachunków powyżej 100 zł doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%. Informacje o alergenach dostępne u obsługi.

Nostra
Italian Cuisine & Pizza
— Organic —

CAFFÈ

CAFFÈ NERI

Espresso ..... 13 Zł

Espresso Doppio ..... 18 Zł

Espresso Ristretto ..... 13 Zł
O skróconym czasie parzenia

Espresso Lungo ..... 13 Zł
O wydłużonym czasie parzenia

Espresso Romano ..... 14 Zł
Z sokiem z cytryny

CAFFÈ LATTE

Piccolo/Grande

Tiramisu Affogato ..... 28 Zł
Espresso, lody waniliowe, biszkopty oraz krem na bazie serka mascarpone

Espresso Macchiato ..... 15 Zł
Z pianą mleczną

Espresso Affogato ..... 19 Zł
Z lodami waniliowymi

Cappuccino ..... 19/22 Zł
Ze spienionym mlekiem

Cappuccino Con Panna ..... 20 Zł
Z bitą śmietaną

Caffè Latte ..... 21/24 Zł
Z dużą ilością spienionego mleka

CAFFÈ FREDDI

Freddo Espresso ..... 15 Zł
Espresso na lodzie

Freddo Cappuccino ..... 24 Zł
Na lodzie ze spienionym mlekiem i śmietanką

Espresso con tonica ..... 20 Zł
Espresso i tonic na lodzie

Latte Frappe ..... 23 Zł
Na lodzie z kremową mleczną pianką

CAFFÈ CORRETTI

Caffè Corretto all Amaretto ..... 28 Zł
Z likierem Amaretto i bitą śmietaną

Caffè Corretto alla Sambuca ..... 28 Zł
Z Sambucą i delikatną nutą anyżu

Caffè Corretto al Baileys ..... 28 Zł
Z likierem Baileys, mlekiem i bitą śmietaną

CAFFÈ EXTRAS

Pojedyncze espresso ..... 6 Zł
Mleko roślinne ..... 3 Zł
Syrop smakowy ..... 4 Zł

Gałka lodów ..... 7 Zł
Miód ..... 5 Zł
Porcja bitej śmietany ..... 7 Zł

TÈ & INFUSI

Tè nero ..... 18 Zł
Klasyczna czarna herbata

Tè verde ..... 18 Zł
Delikatna zielona herbata

Infuso alla frutta ..... 18 Zł
Napar z sezonowych owoców

Tè Invernale ..... 25 Zł
Herbata zimowa z pomarańczą, cytryną, malinami, imbirem, cynamonem, goździkami i miodem

Tè freddo ..... 28 Zł
Owocowa herbata mrożona

SUCCHI FRESCHI

Piccolo/Grande

Succo d'Arancia ..... 22/33 Zł
Świeżo wyciskany sok pomarańczowy

Succo di Mele ..... 22/33 Zł
Świeżo wyciskany sok jabłkowy

Succo di Pompelmo ..... 22/33 Zł
Świeżo wyciskany sok grejpfrutowy

LIMONATE ITALIANE

Piccolo/Grande

Limonata Sanpellegrino ..... 20/30 Zł
Cytryna

Limonata al Basilico ..... 20/30 Zł
Cytryna, świeża bazylia

ACQUA & SOFT DRINKS

ACQUA PANNA ..... 250 ml-13 Zł/750 ml-20 Zł

S.PELLEGRINO ..... 250 ml-13 Zł/750 ml-20 Zł

Coca-Cola ZERO CUKRU / Coca-Cola ORIGINAL TASTE ..... 250 ml-13 Zł

FANTA / Sprite / KINLEY ..... 250 ml-13 Zł

fuzetea Cappy ..... 250 ml-13 Zł

Italian Cola ..... 19 Zł

Do rachunków powyżej 100 zł doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%. Informacje o alergenach dostępne u obsługi.