

BIRRE

Artigianali Salentine

November Ray € 6,00
alc. 4,5% cl. 33

Birra chiara in classico stile "English pale ale" con evidente aroma fruttato e maltato. La carbonazione è moderata, il corpo è medio.

English pale ale beer, light amber color, malty and fruity aroma. Moderate carbonation, medium body.

Vistamare € 7,00
alc. 4,5% cl. 33

Una Session IPA di colore giallo paglierino, leggera e dissetante. Il corpo è leggero e la sua gradazione alcolica invoglia alla bevuta.

A straw-coloured Session IPA, light and refreshing. Light bodied, moderate proof, easy-drinking.

Dellacava € 7,00
alc. 5% cl. 33

Si ispira alle dissetanti e rinfrescanti "bière blanche", dal colore paglierino e opalescente con schiuma molto ampia e bianca. In bocca è fresca, la carbonazione è sostenuta e il corpo leggero.

Inspired by the refreshing "bière blanche", it has a straw opalescent look, with a wide and white froth. Fresh taste, medium-strong carbonation, light body.

Terrarossa € 7,00
alc. 5% cl. 33

Birra in stile "extra special bitter" dal colore rosso ambrato con schiuma ampia e persistente. In bocca è secca, il corpo è di media struttura.

Extra special bitter style, red amber color. Dry at the mouth, medium bodied.

Special White Night € 7,00
alc. 6% cl. 33

Birra speciale color ambra intensa dall'aspetto opalescente. Ispirata alle classiche "weizen" ha profumi speziati e di frutta esotica. Il corpo è moderato e di facile bevuta.

Special amber intense opalescent-looking beer. Weizen style inspired, spicy & exotic fruits aromas, light body, easy to drink.

Malagrika € 8,00
alc. 7% cl. 33

Birra doppio malto di colore oro con sfumature rosacee tipiche della cotognata leccese. Si tratta di una "fruit beer" in cui generosa quantità di confettura impiegata caratterizza il suo aroma delicato di frutta fresca e sciroppata.

Double malt beer golden color with pink shades typical of "cotognata leccese". It's a 'fruity beer' whose generous use of jam characterizes its fresh and syrupy fruit aroma.

Santirene € 8,00
alc. 8% cl. 33

Birra doppio malto in stile "tripel" dal colore oro caratterizzata da esteri fruttati che riportano alle note della macchia mediterranea. Il suo corpo è medio e ha retrogusto finale moderatamente amarognolo.

A golden-colored Tripel beer brewed with water, barley and wheat malt, candy sugar, hops, and yeast, with homemade thyme honey that gives it a fruity aroma, typical of the Mediterranean.

BIRRE

Alla spina

Piccola Heineken € 3,50

Media Heineken € 6,00

Piccola Ichnusa non Filtrata € 4,00

Media Ichnusa non Filtrata € 7,00

BIRRE

Classiche in bottiglia

Nastro Azzurro € 3,00
alc. 5,1% cl. 33

Menabrea € 3,00
alc. 4,8% cl. 33

Tennent's Super € 4,00
alc. 9% cl. 33

BIRRE

Speciali

Warsteiner € 3,50
alc. 4,8% cl. 33

Theresianer € 4,00
alc. 4,8% cl. 33

Lefte Blonde € 6,00
alc. 6,6% cl. 33

Lefte Rouge € 6,00
alc. 6,6% cl. 33

Lagunitas Ipa € 7,00
alc. 6,2% cl. 33

Lupulus € 7,00
alc. 8,5% cl. 33

Lupulus € 14,00
alc. 8,5% cl. 75

Nastro Azzurro 0.0% € 3,00
alc. 0% cl. 33

San Miguel Senza Glutine € 4,00
alc. 5,4% cl. 33

SOFT DRINK

In bottiglia

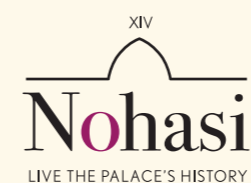
Acqua naturale € 3,00
cl. 75

Acqua frizzante € 3,00
cl. 75

Coca Cola € 3,00
cl. 33

Coca Cola Zero € 3,00
cl. 33

Fanta € 3,00
cl. 33



Nohasi Palace
Via Castello, 19
73013 Noha di Galatina (Le)

Tel. +39 0836 210616

www.nohasipalace.com



Per eventuali allergie e intolleranze puoi chiedere al personale di sala o scansiona il QR code

For any allergies and intolerances you can ask the room staff or scan the QR code

"La pizza veste lo spazio di colori e profumi.
E quando arriva in tavola si innamora il mondo"

XIV
Nohasi
LIVE THE PALACE'S HISTORY

menu
PIZZE

CLASSICHE

MARGHERITA € 6,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico.
Tomato, fior di latte mozzarella, basil.

MARINARA € 5,50

Pomodoro, olio aromatizzato all'aglio, origano, basilico.
Tomato, garlic-flavoured olive oil, oregano, basil.

COTTO GRAN BISCOTTO € 9,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Gran Biscotto.
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, Gran Biscotto ham.

4 STAGIONI TERRA € 10,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, prosciutto Gran Biscotto, pomodorini, olive.
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, mushrooms, ham Gran Biscotto, cherry tomatoes, olives.

DIAVOLA € 8,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, rucola.
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, spicy salami, rocket.

WÜRSTEL E PATATINE € 8,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel e patatine.
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, sausage and chips.

4 FORMAGGI € 10,50

Mozzarella fior di latte, svizzero, gorgonzola, scamorza affumicata.
Fior di latte mozzarella, Swiss cheese, gorgonzola, smoked scamorza cheese.

TONNO E CIPOLLA € 9,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla, basilico.
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, tuna, onion, basil.

VEGETARIANA € 10,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, carciofi, peperoni, melanzane, zucchine.
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, mushrooms, artichokes, peppers, aubergines, courgettes.

CRUDO, GRANA E RUCOLA € 10,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma, Grana Padano, rucola.
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, Parma ham, Grana Padano cheese, rocket.

SPECIAL

CUOR DI SAN MARZANO € 10,50

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico fresco.
San Marzano tomato, buffalo mozzarella, fresh basil.

SPACCANAPOLI € 9,50

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, capperi, alici di Cetara, origano, basilico.
San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, capers, Cetara anchovies, oregano, basil.

CAPRICCIO DEL BARONE € 12,50

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, prosciutto cotto Gran Biscotto, funghi porcini, olive verdi e nere.
San Marzano tomato, buffalo mozzarella, Gran Biscotto ham, porcini mushrooms, green and black olives.

TUTTO L'ANNO MARE € 13,50

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, seppia, alici di Cetara, tonno fresco, gamberetti.
San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, cuttlefish, Cetara anchovies, fresh tuna, small shrimp.

LUCIFERO € 11,50

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, scamorza, 'nduja, rucola, olive taggiasche.
San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, scamorza cheese, 'nduja, rocket, taggiasche olives.

INTERNAZIONALE € 11,50

Mozzarella fior di latte, bacon, cheddar, patata di Galatina, scamorza affumicata.
Fior di latte mozzarella, bacon, cheddar, Galatina potato, smoked scamorza cheese.

CASARA SALENTINA € 13,50

Mozzarella fior di latte, pecorino di Noha, caprino, pomodori secchi, bordo ripieno di ricotta.
Fior di latte mozzarella, Pecorino di Noha cheese, goat cheese, sun-dried tomatoes, ricotta filled rim.

TROPEA € 11,50

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, filetti di tonno, cipolla di Tropea, olive taggiasche, rucola.
San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, tuna fillets, Tropea onion, Taggiasche olives, rocket.

CAPONATA € 13,50

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, caponata (melanzane, peperoni, patate, carote, zucchine, cipolla, pomodorini, capperi, olive nere).
San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, caponata (aubergines, peppers, potatoes, carrots, courgettes, onion, cherry tomatoes, capers, black olives).

PARMENSE € 13,50

Pomodoro San Marzano, burrata di bufala, prosciutto crudo di Parma, Grana Padano 36 mesi, crema di datterino giallo, rucola.
San Marzano tomato, buffalo burrata cheese, Parma ham, Grana Padano 36 months, yellow datterino tomato cream, rocket.

CLASSICHE

SPECK, MASCARPONE E RUCOLA € 10,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, speck, mascarpone, rucola.
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, speck, mascarpone cheese, rocket.

CACIOCAVALLO E MORTADELLA € 10,50

Mozzarella fior di latte, caciocavallo, mortadella.
Fior di latte mozzarella, caciocavallo cheese, mortadella.

FRIARIELLI E SALSICCIA € 10,50

Mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli.
Fior di latte mozzarella, sausage, friarielli.

ESTATE € 10,50

Mozzarella fior di latte, pomodorini, grana, rucola.
Fior di latte mozzarella, cherry tomatoes, parmesan, rocket

BRIE € 11,50

Mozzarella fior di latte, brie, dopo cottura Cotto Gran Biscotto, rucola.
Fior di latte mozzarella, brie, Gran Biscotto ham (added after baking), arugula.

STUZZICHERIE

FRITTO MISTO x2 pers. € 15,00

Pittule, crocchette di patate e mentuccia, polpette, verdure pastellate.
Pittule, potato croquettes with mint, meatballs, and battered vegetables.

POLPETTE € 12,00

Meatballs.

CROCCHETTE € 9,00

Potato croquettes.

PATATINE € 6,00

French fries.

PITTULE € 6,00

VERDURE GRIGLIATE € 8,00

Grilled vegetables.

INSALATA MISTA € 8,00

Mixed salad.

POLPETTE DI POLPO, MAYO AL TIMO E AGLIO € 8,00

Octopus meatballs, thyme and garlic mayo.

I NOSTRI PIATTI

TAGLIATA DI MANZO, RUCOLA, GRANA E POMODORINI € 22,00

ARROSTO MISTO € 18,00

FRITTURA CALAMARI E GAMBERETTI € 16,00

SPECIAL

DELICATA SBAGLIATA € 12,50

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, speck, mascarpone, miele, mandorle.
San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, speck, mascarpone cheese, honey, almonds.

MORTADELLA E PISTACCHIO € 12,50

Mozzarella fior di latte, stracciatella, mortadella, granella di pistacchio.
Fior di latte mozzarella, stracciatella cheese, mortadella, pistachio nuts.

FRIARIELLI, 'NDUJA E POMODORI SECCHI € 12,50

Mozzarella fior di latte, friarielli, 'nduja, pomodori secchi.
Fior di latte mozzarella, friarielli, 'nduja, sun-dried tomatoes.

NOHASI € 15,50

Cosa si inventerà oggi Magda?
We don't know, Magda does..

PIADA PIZZE

PIZZA PANE € 3,00

CONTADINA € 9,50

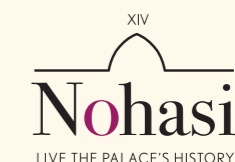
Funghi, carciofi, peperoni, melanzane, zucchine.
Vegan piadina with mushrooms, artichokes, peppers, aubergines, zucchini.

CAPRESE € 9,50

Mozzarella fresca, pomodorini, rucola.
Vegetarian piadina with fresh mozzarella, cherry tomatoes and rocket.

GRECA € 9,50

Pomodorini, feta, olive nere taggiasche, cipolla di tropea, rucola.
Cherry tomatoes, feta cheese, Taggiasca black olives, Tropea onion and rocket.



COPERTO € 3,00

Cover charge.

Eventuali aggiunte agli ingredienti previsti possono comportare una variazione sul prezzo da + € 0,50 a seconda della modifica richiesta. Impasti speciali a partire da + € 2,00.

Pizza anche SENZA GLUTINE.

Any ingredients in addition may result in a price variation from € 0,50 depending on what requested.

Special mixtures from + € 2,00.

Gluten-free pizza available.