

NOLIO

WTOREK - CZWARTEK	12:00 - 15:00 LUNCH / 16:00 - 22:00	Obsługa nie jest wliczona w cenę.
PIĄTEK	12:00 - 15:00 LUNCH / 16:00 - 23:00	
SOBOTA	13:00 - 23:00	
NIEDZIELA	13:00 - 22:00	
PONIEDZIAŁEK	ZAMKNIĘTE	

PIZZA NAPOLETANA

Ojczyzną i światową stolicą pizzy jest Neapol, gdzie w XIX wieku ustanowiono obecny standard jej wypieku. Pizza neapolitańska jest produktem chronionym, który można wyrabiać tylko według ściśle określonej, oryginalnej receptury, z zastosowaniem odpowiednich produktów. Dlatego jej wytwarzanie jest rzemieślnicze i pracochłonne, wymaga techniki i umiejętności, ale także serca. Pizza neapolitańska pachnie i smakuje świeżym chlebem. Ma 3 mm grubości, a wyróżnia ją elastyczne ciasto oraz przypieczone na złoty kolor brzegi, miękkie i puszyste, wyrosnięte do 1-2 cm. Pizza w Nolio jest autentyczną, neapolitańską pizzą, wyrabianą zgodnie z wielowiekowym standardem, a jej smak nie różni się niczym od pizzy, którą można zjeść w Neapolu.

TECHNIKA

Sercem neapolitańskiej pizzy jest ciasto, które wyrabiamy zgodnie z kilkusetletnią recepturą. Wzrasta powoli, przez min. 8 godzin, w ściśle określonych warunkach, a następnie jest rozciągane i formowane w placki specjalną techniką, całkowicie ręcznie. Pizzę neapolitańską wypiekamy przez zaledwie 60-90 sekund w temperaturze 485°C, w piecu do pizzy z cegły. Nasz piec został wytworzony w Neapolu, całkowicie ręcznie i specjalnie dla nas, przez tradycyjnego włoskiego rzemieślnika Stefano Ferrare.

SKŁADNIKI

Składniki na naszą pizzę sprowadzamy bezpośrednio od włoskich producentów, których dobraliśmy podczas wielu miesięcy osobistych poszukiwań, podróży i spotkań. Włożyliśmy wiele czasu i serca, aby ten wybór był właściwy i najlepszy. Nasze ciasto wytwarzamy z włoskiej mąki typu 00, wody, soli morskiej i odrobiny drożdży. Środek pizzy pokrywają pomidory San Marzano D.O.P. skropione oliwą z oliwek extra virgin i dodatki, z których najznakomitsza jest mozzarella di bufala Campana D.O.P. z mleka włoskich bawolic.

CERTYFIKATY



ANTIPASTI

Mozzarella bar 19

Mozzarella di bufala Campana D.O.P. lub mozzarella afumicata di bufala Campana D.O.P. (wędzona), rukola, pieczywo, oliwa

Dodatki:

oliwki, kapary, suszone pomidory	6
pesto bazyliowe	6
grillowane warzywa	6
szynka prosciutto di Parma D.O.P.	9
mortadella di bologna	9

Bruschetta z prosciutto 17

Prosciutto di Parma D.O.P., gorgonzola D.O.P., figa

Bruschetta z mozzarellą 15

Mozzarella di bufala Campana D.O.P., pomidory Datterini, bazylia, oliwa

Bruschetta z ricottą 16

Ricotta di bufala, miód akacjowy, pistacje z Bronte D.O.P.

Arancini 12

Mozzarella di bufala Campana D.O.P. wędzona, zest z pomarańczy, szynka prosciutto di Parma D.O.P., sos z pomidorów San Marzano D.O.P., Parmiggiano-Reggiano

Parmigiana 17

Bakłażan, mozzarella di bufala Campana D.O.P., pomidory San Marzano D.O.P., Parmiggiano-Reggiano, rukola, oliwa

Raviolo 19

Ricotta di bufala, świeży szpinak, palone masło, szalwia, chips z salami

Caprese 15

Mozzarella di bufala Campana D.O.P., pomidory Datterini, cuore di bue oliwa, liście bazylii, pieprz

ZUPA

Krem pomidorowy z mozzarellą di bufala Campana D.O.P. 12

INSALATE

Sałatka z ośmiornicą

26

Ośmiornica, koper włoski, czerwona cebula, pomidory Datterini, szpinak, winegret cytrusowy, kandyzowana pomarańcza

Sałatka z miecznikiem

25

Miecznik wędzony, kukinia miodowo-cytrynowa, sałata rzymska, radicchio, szpinak, orzechy pini, jarmuż, dressing koperkowy

Sałatka z bresaolą

24

Bresaola, gruszką, daktyle, sałata rzymska, radicchio, szpinak, suszone pomidory, winegret

Sałatka z burakami

23

Buraki marynowane w occie balsamicznym, tymianek, oliwa, bazylią, ricotta di bufala, zest z cytryn z Amalfi

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P

Wytwarzana jest z odżywczego mleka czarnych bawolic rasy Bubalus Arnee, hodowanych na półdzikich i żyznych terenach Kampanii.



WĘDLINY

Klasyczne włoskie wędliny, jak prosciutto crudo di Parma, San Daniele, salsicia, pikantne salami, bresaola czy pancetta sprowadza dla nas prosto z Włoch salumeria Che Bonta ze Starego Kleparza.

CHE BONTÀ
salumeria italiana





PASTA FRESCA

Nasz makaron jest świeży i domowy. Sami wyrabiamy go w NOLIO z dwóch typów włoskiej mąki – z pszennej, drobno mielonej typu OO i z pszenicy durum, czyli semoliny, bez jaj.

RICOTTA DI BUFALA CAMPANA

Powstaje z serwatki po produkcji serów podpuszczkowych z mleka bawolic hodowanych w Kampanii we Włoszech. Nie zawiera kazeiny – głównego białka sera.

PASTA

Bigoli	23
Domowe bigoli, sos z pomidorów San Marzano D.O.P., wołowina, ocet balsamiczny	
Tagliatelle	24
Domowe tagliatelle, pesto bazyliowe, cukinia, kalafior romanESCO, pomidory Datterini	
Tortellini	25
Domowe tortellini, ricotta di bufala, czerwona cebula, szczypiorek, czosnek, borowik	
Casarecce	21
Domowe casarecce, mozzarella di bufala Campana D.O.P., sos z pomidorów San Marzano D.O.P.	
Gnocchi	23
Domowe gnocchi, gorgonzola, śmietana, pistacje z Bronte D.O.P.	

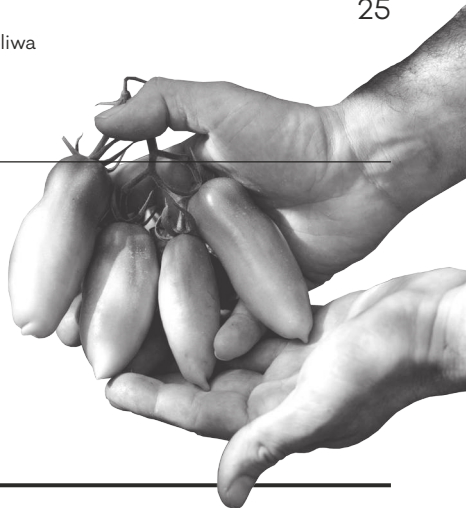
PIZZA

PIZZE CLASSICHE

Margherita D.O.P.	21
Pomidory San Marzano D.O.P., mozzarella di bufala Campana D.O.P., oliwa, bazylija, pecorino romano	
Marinara	17
Pomidory San Marzano D.O.P., oregano, oliwa, czosnek	
Diavola	25
Pomidory San Marzano D.O.P., mozzarella di bufala Campana D.O.P., salami piccante, pecorino romano	
Capriciosa	28
Pomidory San Marzano D.O.P., mozzarella di bufala Campana D.O.P., pieczarki, salami dolce, prosciutto cotto, karczochy, pecorino romano	
Primavera	29
Mozzarella di bufala Campana D.O.P., pomidory Datterini, rucola, prosciutto crudo, parmezan, oliwa	
Contadina	27
Mozzarella di bufala Campana D.O.P., salsiccia italiana, smażone dzikie brokoły, oliwa	
Grigliata	25
Mozzarella di bufala Campana D.O.P., grillowane warzywa, oliwa	

POMIDORY SAN MARZANO D.O.P.

Rosną na wulkanicznych polach u stóp Wezuwiusza w Kampanii. Są tak doskonałe, że do przyrządzenia sosu do pizzy wystarczą tylko pomidory i sól.





OLIWA Z OLIVEK EXTRA VIRGIN
Nasze oliwy pochodzą z rodzinnej
tradycyjnej farmy Olio Anfosso,
w Ligurii we Włoszech.

PIZZA

PIZZE SPECIALE

Mezza luna

Pół margherita + pół calzone: prosciutto cotto, salame dolce, ricotta di bufala, mozzarella di bufala Campana D.O.P., pomidory San Marzano D.O.P., pieprz

28

Porcinella

Wędzona mozzarella di bufala Campana D.O.P., borowiki, ziemniaki, rozmaryn, pieprz

28

Calzone

Zawinięta pizza, ricotta di bufala, mozzarella di bufala Campana D.O.P., pomidory San Marzano D.O.P., salami dolce, prosciutto cotto, pieprz

28

PIZZE GOURMET

Vellutata

Puree z dyni z płatkami chilli, gorgonzola D.O.P., wędzona mozzarella di bufala Campana D.O.P., oliwa

29

Tonnara

Mozzarella di bufala campana D.O.P., stek z tuńczyka, cebula, suszone pomidory, oliwa

35

Mortadella

Mozzarella di bufala Campana D.O.P., mortadella di Bologna, pistacje z Bronte D.O.P., pieprz, zest z cytryny

28

DESERY

Sernik z ricotty di bufala

Ricotta di bufala, biała czekolada, mirabelka, kruchy orzechowy spód, żel morelowy, karmelizowany cukier, fileciki z pomarańczy i cytryny

16

Gruszka w winie z lodami z gorgonzoli

Gruszka w czerwonym winie, lody z gorgonzoli, bazylią, kruszonka z białej czekolady

13

Lemon curd z cytryn z Amalfi

Mus lemon curd z cytryn z Amalfi, kruszonka, podpalona beza włoska

13

Calzone z nutellą

Zawinięta pizza, nutella, pistacje z Bronte D.O.P.

12



PISATCJE D.O.P.

Pistacje w naszej kuchni to najsłynniejsze na świecie pistacje z Bronte. Rosną na skałach z lawy u stóp Etny na Sycylii.

NAPOJE CIEPŁE

KAWA

Espresso	5
Espresso macchiato	5
Espresso con panna	7
Espresso doppio	8
Cappuccino / Cappuccino grande	8 / 9
Americano / Americano grande	7 / 8
Caffe latte macchiato	9
Caramel macchiato	11
Caffe freddo	11
Syropy do kawy	2
czekolada / orzech / karmel / wanilia	

HERBATA

Darjeeling TGFOP / Earl grey imperiale / Special gunpowder / Verde marrakech mint	7
Romeo a Giuletta / Sogno d'amore / Notti di Tibett	8

WODA MINERALNA

Nolio 0,3l / 0,7l niegazowana / gazowana	5 / 9
Galvanina 0,5l / 1l niegazowana / gazowana	10 / 18

WODA NOLIO

Naturalna woda mineralna z serca Małopolski, czyli Małopolanka
Zdrój o niskim poziomie sodu. Pochodzi ze źródeł na terenie
Dłubniańskiego Parku Krajobrazowego.

NAPOJE ZIMNE

Galvanina Bio Herbata Premium 0,355 l biała / brzoskwinia / cytryna	11
Galvanina Bio Napoje Premium 0,355 l cola / cytryna / pomarańcza / mandarynka / grejpfrut / granat	11
Galvanina Bio Aperitif Premium 0,355 l cedrata / chinotto / gassosa	11
Sanpellegrino 0,33 l aranciata / limonata / aranciata amara	7
San Benedetto The 0,33 l cytryna / brzoskwinia / zielona	7
Coca-cola 0,33 l	7
Tonic Acqua Brillante 0,33 l	7
Soki Yoga 0,2 l pomarańcza / jabłko / ananas / grejpfrut / banan / granat	6
Sok świeżo wyciskany 0,3 l pomarańcza / grejpfrut	11

GALVANINA

Woda mineralna Galvanina wydobywana jest z antycznego źródła odkrytego przez Rzymian 2000 lat temu. Produkowane z niej organiczne napoje owocowe nie zawierają sztucznych dodatków i konserwantów.

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Santa Fe Sanpellegrino aranciata, sok ananasowy, syrop marakuja	11
Santa Maria Sanpellegrino aranciata amara, świeży sok pomarańczowy, syrop grenadine	11
Santa Teresa Sanpellegrino limonata, świeży sok pomarańczowy, syrop truskawkowy	11

PIWA

LANE

Tucher Ubersee Export 0,3l / 0,5l 7 / 9
jasne

Tucher Helles Hefeweizen 0,3l / 0,5l 9 / 12
pszeniczne

BUTELKOWE

Tucher Christkindlesmarkt Bier 10
jasne - limitowana edycja

Hasen Weisser 0,5l 10
białe

Tucher Pilsener 0,5l 10
jasne

Tucher Urfrankish Dunkel 0,5l 10
ciemne

Tucher Dunkles Hefe Weizen 0,5l 10
pszeniczne ciemne

Tucher Kristal Weizen 0,5l 10
pszeniczne

Tucher Cola Weizen 0,5l 10
pszeniczne z colą

BEZALKOHOLOWE

Tucher Reifbrau Alkoholfrei 0,5l 9

Tucher Radler Alkoholfrei 0,5l 9

Soki do piwa 1

ALKOHOLE

WŁOSKIE

Aperol 8

Campari 9

Grappa La Trentina – Tradizionale 14

Grappa Le Diciotto Lune 17

Sambuca 13

Brandy Vecchia Romana 19

Amaretto 8

Limoncello 12

ALKOHOLE

APERITIVO

Negroni

Gin, martini, campari

13

Aperol Spritz

Prosecco, aperol

16

Bellini

Puree brzoskwińowe, prosecco

14

KOKTAJLE

Nolio

Truskawki, limonka, wytrawne wino czerwone, coca-cola

13

Espresso Martini

Wódka, espresso, kahlua

14

Raspberry basil limoncello

Maliny, bazylia, limoncello, prosecco

19

Paradiso

Limoncello, aperol, świeży sok pomarańczowy

19

KLASYKI

Wyborowa

7

Havana Club 3

9

Havana Club 7

13

Jack Daniels

14

Gordons

9

Cointreau

12

Baileys

10

Kahlua

10

Martini 100 ml

10

bianco / rosso / extra dry / rosato

NOLIO

Nasze autorskie połączenie wina domu pochodzącego z rejonu Veneto we Włoszech, z musem owocowym otrzymanym z truskawek, które idealnie komponują się ze słodczą coli i kwaśną limonką. Koktajl odpowiedni na każdą porę dnia, ze wskazaniem na deserową.

WINO

WINO DOMOWE

Bianco di Casa Nardin

Rosso di Casa Nardin

kieliszek 0,15 l / karafka 0,5 l / karafka 1 l

8 / 31 / 57

8 / 31 / 57

BIAŁE

Lamalunga IGP Trebbiano + Malvasia, Puglia

Orvieto Classico DOC Belloro

blend lokalnych odmian z domieszką Chardonnay, Umbria

Verdeca IGT Salento Verdeca, Puglia

Pinot Grigio Delle Venezie IGT Pinot Grigio, Veneto

Soave DOC Terre Lunghe Garganega + Trebbiano, Puglia

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

9 / 43

11 / 50

12 / 55

14 / 65

70

SŁODKIE

Verduzzo Friulano Dolce Friuli Colli Orientali DOC

Verduzzo, Friulia Venezia Giulia

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

12 / 85

CZERWONE

Ripe Alte IGP Nero di Troia, Puglia

Zabu IGP Nero d' Avola, Sycylia

Piancoletto Umbria Rosso IGT Sangiovese + Merlot, Umbria

Primitivo Salento IGT Primitivo, Puglia

Troia Troia Nero di Troia, Puglia

Vallpolicella Boccascalue DOC blend lokalnych odmian, Puglia

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

9 / 43

11 / 50

12 / 55

12 / 55

14 / 65

73

PROSECO

Follador Prosecco Treviso DOC Spumante

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

10 / 65

NATURALNE

Carussin Completo czerwone

Valli Unite Fiurin białe

kieliszek 0,15 l

14

11