

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 € 8,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Gran Biscotto.
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, Gran Biscotto ham.

4 STAGIONI TERRA € 8,50
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 € 7,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, rucola.
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, spicy salami, rocket.

WÜRSTEL E PATATINE € 8,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel e patatine.
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, sausage and chips.

4 FORMAGGI € 9,00
Mozzarella fior di latte, svizzero, gorgonzola, scamorza affumicata.
Fior di latte mozzarella, Swiss cheese, gorgonzola, smoked scamorza cheese.

TONNO E CIPOLLA € 8,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla, basilico.
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, tuna, onion, basil.

VEGETARIANA € 9,50
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 € 9,50
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 € 9,50
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico fresco.
San Marzano tomato, buffalo mozzarella, fresh basil.

SPACCANAPOLI € 8,50
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 € 11,50
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 € 12,50
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, tartare di tonno, seppia, pesce spada, alici di Cetara.
San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, tuna tartare, cuttlefish, swordfish, Cetara anchovies.

LUCIFERO € 10,50
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 € 10,50
Mozzarella fior di latte, bacon, cheddar, patata di Galatina, scamorza affumicata.
Fior di latte mozzarella, bacon, cheddar, Galatina potato, smoked scamorza cheese.

CASARA SALENTINA € 12,00
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 € 10,50
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 € 12,00
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 € 12,50
Pomodoro San Marzano, burratina di bufala, prosciutto crudo di Parma, Grana Padano 36 mesi, crema di datterino giallo, rucola.
San Marzano tomato, buffalo burratina cheese, Parma ham, Grana Padano 36 months, yellow date cream, rocket.

CLASSICHE

SPECK, MASCARPONE E RUCOLA € 9,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, speck, mascarpone, rucola.
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, speck, mascarpone cheese, rocket.

CACIOCAVALLO E MORTADELLA € 9,00
Mozzarella fior di latte, caciocavallo, mortadella.
Fior di latte mozzarella, caciocavallo cheese, mortadella.

FRIARIELLI E SALSICCIA € 9,00
Mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli.
Fior di latte mozzarella, sausage, friarielli.

SAN MICHELE € 13,00
Mozzarella fior di latte, cicorine e maiale.
Fior di latte mozzarella, chicory and pork.

STUZZICHERIE

FRITTO MISTO € 8,00
Pittule, crocchette di patate e mentuccia, spiedi ai semi.
Pittule, potato and mint croquettes, seeded skewers.

PATATE FRITTE € 6,00
French fries.

GRAN PIATTO DI VERDURE GRILL € 8,00
Grand plate of grilled vegetables.



Eventuali aggiunte agli ingredienti previsti possono comportare una variazione sul prezzo da + € 0,50 a + € 2,00 a seconda della modifica richiesta.
Impasti speciali + € 2,00.
Pizza anche SENZA GLUTINE.
Any ingredients in addition may result in a price variation from € 0,50 to € 2,00 depending on what requested.
Special mixtures +€ 2,00.
Pizza also without gluten.

SPECIAL

DELICATA SBAGLIATA € 10,50
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 € 10,50
Mozzarella fior di latte, stracciatella, mortadella, granello di pistacchio.
Fior di latte mozzarella, stracciatella cheese, mortadella, pistachio nuts.

FRIARIELLI, 'NDUJA E POMODORI SECCHI € 10,50
Mozzarella fior di latte, friarielli, 'nduja, pomodori secchi.
Fior di latte mozzarella, friarielli, 'nduja, sun-dried tomatoes.

NOHASI € 15,00
Cosa si inventerà oggi Magda?
We don't know, Magda does..

PIADINE

PUGLIESE € 8,00
Rape 'nfucate.
Vegan piadina with turnips.

SALENTINA € 8,00
Purè di fave e cicorie.
Vegan piadina with mashed beans and chicory.

CONTADINA € 9,00
Funghi, carciofi, peperoni, melanzane, zucchine.
Vegan piadina with mushrooms, artichokes, peppers, aubergines, zucchini.

CAPRESE € 9,00
Mozzarella fresca, pomodorini, rucola.
Vegetarian piadina with fresh mozzarella, cherry tomatoes and rocket.

COPERTO € 2,50
Cover charge.

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 to the refreshing "bière blanche", it is straw opalescent-looking, with a white and wide froth. Fresh month, 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" la 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 used characterizes its fresh and syrup's 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.

Tripel golden color beer brewed with water, barley and wheat mal, candy, sugar, hop and yeast, homemade thyme honey which gives it a fruity, typical of the Mediterranean. It's a strong beer with moderate bitterness at the end.

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 € 3,00
alc. 4,8% cl. 33

Theresianer € 4,00
alc. 4,8% cl. 33

Leffe Blonde € 6,00
alc. 6,6% cl. 33

Leffe Rouge € 6,00
alc. 6,6% cl. 33

Lagunitas Ipa € 9,00
alc. 6,2% cl. 33

Lupulus € 7,00
alc. 8,5% cl. 33

Lupulus € 15,00
alc. 8,5% cl. 75

SOFT DRINK

In bottiglia

Acqua naturale € 2,50
cl. 75

Acqua frizzante € 2,50
cl. 75

Coca Cola € 3,00
cl. 33

Fanta € 3,00
cl. 33



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



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

Tel. +39 0836 210616

www.nohasipalace.com



XIV
Nohasi
LIVE THE PALACE'S HISTORY

menu
PIZZE

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