



NASTEAT
pizza • beer & food

I NOSTRI *partners*



DAL 1950

MACELLERIA
DEL CENTRO
STORICO



caseificio
aurora

capsicum
spirito
piccante



STUDIO
Calling

GLUTEN FREE

**Pizze, panini e fritti
disponibili anche
senza glutine.*



BEER SELECTION

LA NOSTRA BIONDA *d'ecceellenza*

Chiara e limpida con note fragranti e floreali da un luppolo in fiore, ben bilanciate da delicati aromi erbacei e di cereali. I sentori di miele ne caratterizzano l'identità. Speciale spillatura senza aggiunta di CO2 che la rende morbida in bocca e piacevole da bere. Incredibile equilibrio tra gusto e freschezza.

**LA BIRRA 100% ARTIGIANALE LAGER
NON PASTORIZZATA**



30cl 3,50€

50cl 6,5€

1,5l 17€

Gradazione: 5,2%vol / Plato: 12,5 / Colore: 10 / Amaro: 19

BIRRE ALLA *spina*

CARLO V BIONDA 33cl

5 €

Birrificio: Haacht

Stile: Belgian Strong Ale

Gradazione: 8,5% vol.

Colore: Biondo dorato

Fermentazione: Alta

Provenienza: Belgio

SCHNEIDER WEISSE

30cl / 50cl 4 € / 6 €

Birrificio: Schneider

Stile: Weisse

Gradazione: 5,2% vol.

Colore: Biondo carico

Fermentazione: Alta

Provenienza: Germania

AMARCORD TABACHERA

40cl 6 €

Birrificio: Amarcord

Stile: Strong Amber Ale

Gradazione: 9% vol.

Colore: Ambrato

Fermentazione: Alta

Provenienza: Italia

CHARLES QUINT ROUGE

33cl 5 €

Birrificio: Haacht

Stile: Belgian Strong Ale

Gradazione: 8,5% vol.

Colore: Rosso intenso

Fermentazione: Alta

Provenienza: Belgio

AMARCORD IPA

30cl / 40cl 4 € / 6 €

Birrificio: Amarcord

Stile: IPA

Gradazione: 6% vol.

Colore: Bionda

Fermentazione: Alta

Provenienza: Italia

BIRRE IN *bottiglia*

SUPER 8 EXPORT



Birrificio: Haacht

Stile: Pils Gluten free

Gradazione: 4,8% vol.

Colore: Bionda

Fermentazione: Bassa

Provenienza: Belgio

33cl 5 €

AUGUSTINER LAGERBIER HELL

Birrificio: Augustiner Bräu

Stile: Lager

Gradazione: 5,2% vol.

Colore: Bionda

Fermentazione: Bassa

Provenienza: Germania

50cl 6 €

AMARCORD VOLPINA

Birrificio: Amarcord

Stile: Irish red ale

Gradazione: 6,5% vol.

Colore: Rosso rubino

Fermentazione: Alta

Provenienza: Italia

33cl 5 €

NORBERTUS KARDINAL

Birrificio: Norbertus

Stile: Bock

Gradazione: 7,5% vol.

Colore: Ambrata

Fermentazione: Bassa

Provenienza: Germania

50cl 5 €

AMARCORD 100% ITALIANA

Birrificio: Amarcord

Stile: Pale Ale

Gradazione: 5% vol.

Colore: Oro intenso

Fermentazione: Alta

Provenienza: Italia

33cl 5 €

TRAPPISTES ROCHET 10

Birrificio: Rochefort
Stile: Abbey Quadrupel
Gradazione: 11,3% vol.
Colore: Marrone con riflessi rosso rubino
Fermentazione: Alta
Provenienza: Belgio

33cl 5.5 €

SCHNEIDER WEISSE ALKOHOLFREI

Birrificio: Schneider Weisse
Stile: Weissbier / Weizenbier
Gradazione: 0% vol.
Colore: Ambrata
Provenienza: Germania

50cl 4 €

SCALA COELI

Birrificio: Abbazia delle Tre Fontane
Stile: trappista
Gradazione: 6,7% vol.
Colore: Biondo velato
Fermentazione: Alta
Provenienza: Italia

75cl 15 €

VESUVIA DUBBLE 75cl 13

Birrificio: Maneba
Stile: Dubbel
Gradazione: 7,5% vol.
Colore: Ambrato intenso
Fermentazione: Alta
Provenienza: Belgio

75cl 13 €

ABBAYE DE MALONNE BRUT - CALVADOS

Birrificio: Abbaye del Malonne
Stile: Golden Ale
Gradazione: 10,5% vol.
Colore: Bionda
Fermentazione: Alta
Provenienza: Belgio

75cl 24 €

le BIBITE

ACQUA SAN BERNARDO

Naturale / Frizzante

75cl 2.5 €

MOLECOLA

100% italiana

33cl 2.5 €

MOLECOLA ZERO

33cl 2.5 €

COCA-COLA DOPPIO o

3 €

ARANCIATA GALVANINA

Century Bio

35.5cl 3.5 €

GASSOSA GALVANINA 35.5cl 3.5

Century Bio

35.5cl 3.5 €

le BOLLICINE

PROSECCO PONTE EXTRADRY

16 €

Tipologia: Prosecco

Gradazione: 11% vol.

Provenienza: Italia

PROSECCO CONEGLIANO

16 €

Tipologia: Prosecco

Gradazione: 11% vol.

Provenienza: Italia

i COCKTAIL

NEGRONI SBAGLIATO

7 €

SPRITZ

6 €

GIN TONIC

6 €

i VINI

PRIMITIVO DI MANDURIA 75cl

Cantina: Cantine San Marzano

Vino: Rosso

Gradazione: 13.5% vol.

Provenienza: Puglia

EVOLI CAMPANIA IGP AGLIANICO 75cl

Cantina: Rossella Cicalese

Vino: Rosso

Gradazione: 14% vol.

Provenienza: Campania

PER'E PALUMMO CASA D'AMBRA 75cl

Cantina: Casa D'Ambra

Vino: Rosso

Gradazione: 12.5% vol.

Provenienza: Campania

OTTOUVE GRAGNANO DOC 75cl

Cantina: Salvatore Martusciello

Vino: Rosso

Gradazione: 11.5% vol.

Provenienza: Campania

ROSE' SAN GREG 75cl

Cantina: Feudi di San Gregorio

Vino: Rosè

Gradazione: 12.5% vol.

Provenienza: Campania

calice bottiglia

5 €

20 €

5 €

18 €

6 €

20 €

6 €

20 €

1

20 €

il TAGLIERE

I nostri taglieri sono serviti con tarallini misti artigianali, verdure grigliate, focaccia, confetture bio e miele.

FORMAGGI: Selezione periodica di formaggi artigianali di Paolo Amato del Caseificio Aurora.

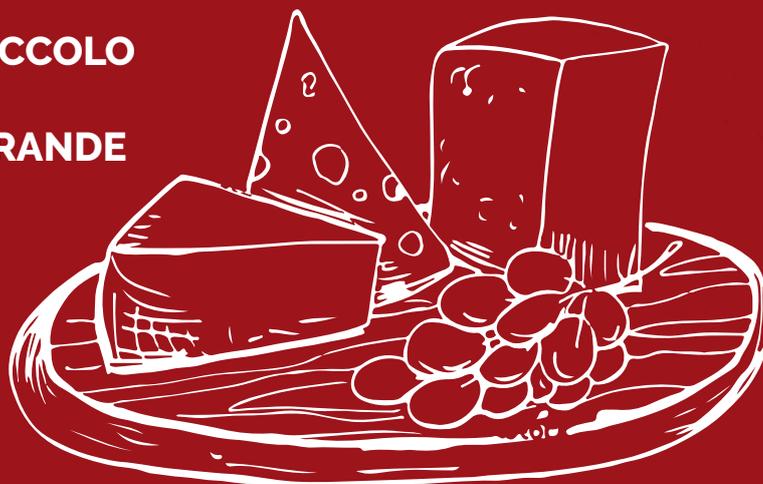
SALUMI: Selezione periodica di salumi artigianali.

TAGLIERE PICCOLO

11 €

TAGLIERE GRANDE

19 €



le INSALATE

LA FRESCA

Lattuga, scarola riccia, olive taggiasche, pomodorini gialli e rossi, filetti di tonno, cipolla rossa, alici, crostino di pane croccante.

9 €

POLLO

Misticanza di lattuga, radicchio e rucola, mandorle, petto di pollo e scaglie di parmigiano.

9 €

BRESAOLA

Rucola, insalata, tocchetti di parmigiano reggiano, bresaola artigianale, glassa all'aceto balsamico di Modena DOP.

9 €



i FRITTI artigianali

FRITTATINA DI PASTA CLASSICA

3,5 €

Bucatini di Gragnano IGP, fiordilatte Jersey, ragù bianco, pecorino, besciamella artigianale e piselli

Disponibile anche senza glutine e senza lattosio

FRITTATINA DI PASTA AL RAGÙ

4 €

Frittatina classica con ragù al pomodoro e scaglie di grana dop

Disponibile anche senza glutine e senza lattosio

FRITTATINA DEL GIORNO

4 €

TRIS DI FRITTATINE

11 €

Selezione giornaliera dello chef

TRIS DI CROCCHIE' NAPOLETANI

9,5 €

Mortadella e pistacchio - friarielli e salsiccia - maialino CBT e corbarino dry "Italianavera"

CROCCHIE' NAPOLETANO

2,5 €

Patate di Avezzano, provola, grana dop, prezzemolo e pepe

Disponibile anche senza glutine e senza lattosio

ARANCINO DEL GIORNO

3 €

PATATINE FRITTE*

4 €

CHIPS DI PATATE DI AVEZZANO

6 €

Fonduta di cheddar e salsiccia - cacio e pepe - cheddar e pulled pork

Disponibile anche senza glutine

SCAZZUOPPOLI NAPOLETANI

5 €

*Surgelato all'origine

le MONTANARE

MONTANARA AL SAN MARZANO

Pomodoro San Marzano, fior di latte Jersey, grana dop e basilico

7,5 €

MONTANARA AL RAGÙ

Ragù di Scottona con pomodoro San Marzano, provola di Jersey, fonduta di provolone del Monaco e basilico

8,5 €

TERRITORIO DELL'AGRO NOCERINO DOP

In collab con Enrico Ruggiero Chef

Crema di cipollotto nocerino, pancetta dop di maialino, provola affumicata, maggiorana e pepe di Sichuan

10 €

il PADELLINO

Cotto al vapore con farina ai cereali lievitazione 24h

MARINARA DEI SIGNORI

Pomodoro San Marzano cotto a bassa temperatura, alici del Cantabrico, polvere di capperi, polvere di olive, pesto di aglio orsino, origano e basilico

10 €

IL PUGLIESE

Consigliato anche IN PALA

Prosciutto crudo "Salumificio Rossi", stracciatella pugliese, pomodorini semiseccchi, basilico e olio evo "Guglielmi"

10 €

CIMA ROSSA

In collab con Enrico Ruggiero Chef

Cime di rapa, soppressata artigianale, caciocavallo, peperone crusco, olio evo pugliese "Guglielmi" e basilico

11 €



LE NOSTRE

Pizze

PROVALE IN VERSIONE:

PIZZA CLASSICA NAPOLETANA

con farina "0" con germe di grano "Molino Grassi"

PIZZA IN PALA

+1€

con farina "Romana" Molino Grassi; doppia cottura, massima leggerezza e super croccante!

A RUOTA DI CARRO

+1€

Pizza classica napoletana con diametro 36

SENZA GLUTINE

+1,5€

con farina di riso e amido di mais, lievitazione 24h

le CLASSICHE

Varianti possibili: mozzarella di bufala o senza lattosio +1,5

Tutte le pizze sono disponibili anche IN PALA +1

Tutte le pizze sono disponibili anche SENZA GLUTINE +1,5

REGINA MARGHERITA

6 €

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Jersey, olio evo "Guglielmi" e basilico

MARINARA

5 €

Pomodoro San Marzano DOP, Olio Evo aromatizzato all'aglio, origano e olio evo "Guglielmi"

BUFALA E SAN MARZANO DOP

7.5 €

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, basilico e olio evo "Guglielmi"

MARGHERITA SPECIALE

7.5 €

STESURA A RUOTA DI CARRO

Doppio pomodoro San Marzano DOP, provola di Jersey, formaggio grana dop, pepe, basilico e olio evo arso "Guglielmi"

DIAVOLA

8 €

Pomodoro San Marzano DOP, soppressata artigianale, 'nduja calabrese, fili di peperoncino, fior di latte Jersey, olio evo "Guglielmi" e basilico

CAPRICCIOSA DI QUALITÀ

9 €

Pacchetelle di San Marzano DOP, fior di latte Jersey, soppressata artigianale, carciofini grigliati "Casa Marrazzo", polvere di taggiasca, prosciutto cotto affumicato e funghi champignon

RIPIENO AL FORNO

8 €

Ricotta, soppressata, pepe, fior di latte Jersey, macchiato al pomodoro San Marzano DOP

FRIARIELLI E SALSICCIA

8 €

Friarielli napoletani saltati con aglio, olio e peperoncino, salsiccia a punta di coltello, provola e olio evo "Guglielmi"

NASTIEAT *selection*

Varianti possibili: mozzarella di bufala o senza lattosio +1,5

Tutte le pizze sono disponibili anche IN PALA +1

Tutte le pizze sono disponibili anche SENZA GLUTINE +1,5

NASTIEAT

10 €

*Fior di latte Jersey, datterino rosso bon bon "Italianavera",
salsiccia a punta di coltello, caciocavallo scottato dei monti lattari,
pepe nero, olio evo e basilico*

DOPPIO CRUNCH GENOVESE

10 €

*Carne di manzo cotta secondo la tradizione, provola di Jersey,
pecorino, confettura di mele annurche.*

TERRA DI CORBARA

10 €

*Fior di latte Jersey, provolone del Monaco, pomodorino corbarino
dry "Italianavera", granella di noci, miele, olio evo pugliese
"Guglielmi" e basilico*

LA DOPPIO CRUNCH MORTADELLA

10 €

*Mortadella di Bologna IGP, stracciata pugliese,
pesto di pistacchio e granella di pistacchio*

CROCCHÈ

9 €

*Fior di latte di Jersey, prosciutto cotto, crocchè fritto,
fonduta di provolone del Monaco, basilico e olio evo "Guglielmi"*

PANTERA

9 €

*Fior di latte di Jersey, all'uscita: melanzane grigliate,
prosciutto crudo "Salumificio Rossi", scaglie di parmigiano grana dop,
basilico e olio evo "Guglielmi"*

NOCI RIVISITATA

9,5 €

*Crema di noci, fior di latte Jersey, all'uscita stracciata di bufala,
prosciutto crudo "Salumificio Rossi", granella di noci,
olio evo "Guglielmi" e basilico*



NASTE
Liquor & Food

Executive Chef
Enrico Ruggiero

Beauty

Enrico Ruggiero Chef

X NASTIEAT

IL TONNO E LA CIPOLLA

12 €

Fior di latte Jersey, cipolla di Montoro cotta 16 ore su cenere, cipolla di Tropea in agrodolce all'aceto di lampone, sfumature di zenzero e tonno "Armatore" di Cetara

PASTA E PATATE LUXURY

13 €

Provola affumicata, crema di patate alla napoletana, lardo di maialino nero, mosaico di patata viola francese, gel di prezzemolo e tartufo nero

L' AGLIO E OLIO

11 €

Fior di latte Jersey, crema di aglio nero Voghera, liquido di prezzemolo, paprika dolce, tarallo napoletano, sugna, pepe, mandorle e olio evo pugliese "Guglielmi"

DIVINA

15 €

Fior di latte Jersey, gambero rosso di Mazara del Vallo, zest di gel allo sfusato amalfitano, menta, limone amalfitano e oro 23 carati

TRADIZIONE

12 €

Baccalà Islanda cbt ai profumi del mediterraneo, bianco di scarola all'uscita, crumble di olive nere e gel di papaccella napoletana

IL MAIALINO

11 €

CONSIGLIATA IN PALA

Fior di latte Jersey, ribs di maialino cotto 18 ore alle spezie orientali, fonduta di provolone del monaco e perle di patate al rosmarino

ZUCCA GLASSATA

11 €

Fior di latte Jersey, velluto di zucca e timo, prosciutto crudo "Salumificio Rossi", dressing di pecorino e aceto balsamico Gran Riserva di Modena IGP

CARCIOFO 2.0

11 €

Provola affumicata, crema di carciofo grigliato ischitano, lardo di maialino nero, prezzemolo dry, crema di aglio orsino e coulis di pecorino DOP

i PANINI

Panino senza glutine o al piatto +1,00€

RE SOLE

10 €

Hamburger di salsiccia, chips di patate, bacon, provola impanata, songino, ketchup di pomodorini gialli.

POLLO

10 €

Pollo impanato al pane panco, bacon artigianale, insalata, patate al forno, cheddar e mayo al rosmarino

MAIALINO ROLLS

11 €

In collab con Enrico Ruggiero Chef

Carpaccio di maialino, sale e olio con mayo alla soia sauce, cipolle rosse in aceto di lampone di canna e broccoli saltati all'aglio, olio e peperoncino

AMERICANO

10 €

Hamburger di Scottona 200gr, cheddar, bacon affumicato, insalata iceberg, uovo all'occhio di bue

NASTI BURGER

9 €

Hamburger di Scottona 200gr, provola affumicata, bacon affumicato, insalata iceberg, cipolle caramellate, pomodori e salsa bbq

PORCOSO

10 €

Pulled Pork, patate dolci americane, cipolla caramellata, cheddar, insalata e salsina segreta

PATATOSO

10 €

Hamburger di Scottona 200gr, provola affumicata, parmigiana di patate con prosciutto cotto, melanzane a funghetto e ciliegine di bufala

CROCCHETTOSO

10 €

Hamburger di Scottona 200gr, prosciutto cotto, crochè di patate artigianale e fonduta di parmigiano ai porcini

al PIATTO

ENTRECOTE DI SCOTTONA 300gr

18 €

TAGLIATA DI SCOTTONA 300gr

18 €

*I prezzi sono compresi di 1 **CONTORNO A SCELTA** tra:*

Patate al forno, parmigiana di patate, patatine fritte, friarielli napoletani, melanzane a funghetto, melanzane grigliate, zucca grigliata, insalata, insalata mista, pomodorini, pomodori, rucola, scarola saltata, porcini trifolati, funghi champignon e scarola fresca.

Coperto 2€

**INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA
NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI
CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI**



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



ARACHIDI



FRUTTA A
GUSCIO



CROSTACEI



SENAPE



LUPINI



UOVA



ANIDRIDE
SOLFOROSA
E SOLFITI



SEDANO



SOIA



SESAMO



GLUTINE



NASTIEAT

pizza • beer & food



**Tutte le sere a cena anche
con servizio d'asporto e domicilio
(riders e piattaforme)**

***Martedì chiuso**

Via Napoli 25,
Nocera inferiore (SA)

348 6086698
081 18244962