NONSAI

Cocktail & Tapas Ischitane

Crea ricordi che scaldano
più del drink che hai in mano.
Qui il tempo si misura in sorrisi.



NONSAI A CASA TUA

Catering & Eventi Privati

Trasformiamo la tua casa, la tua location o il tuo giardino nella cornice perfetta per serate, feste ed eventi indimenticabili.
Portiamo i nostri drink, le tapas e la nostra atmosfera direttamente da te.

ESPERIENZE

I percorsi di *NONSAI*

Organizziamo percorsi degustazione dedicati a Gin, Rum, Whisky, accompagnati dalle giuste tapas per esaltarne ogni nota.
Scegli il tuo percorso e lasciati guidare in una degustazione pensata per te.

Minimo 4 persone fino ad un massimo di 8.

IL LOCALE IN ESCLUSIVA

La Tua Festa da NONSAI

Vuoi festeggiare con noi? Riserva il locale in esclusiva per feste, compleanni o serate speciali, con un menù di cocktail e tapas cucito su misura per te.

Chiedi a noi: siamo qui per creare la tua esperienza su misura.

A quanto pare, non siamo piaciuti solo a noi!

2026 Tripadvisor Travellers' Choice

TAPAS

TACOTRACCHIA - 8

BEST SELLER

Taco di mais, tracchia alla napoletana, panna acida al basilico **2 pz**

7

PEPITE DI PEPOSO - 6

Peposo tipico toscano e lime ***2*** **pz**

1,3,9

TRIGLIA - 8

BEST SELLER

Triglia ripiena di mozzarella, maionese alla bottarga, erbette di campo

1,3,4,7

CONIGLIO ALL'ISCHITANA - 7

Coniglio in bianco brasato con erbe aromatiche

POLPETTE - 6

Polpetta di manzo **5 pz**

1,3

ZUCCA E CECI - 6

VEGAN

Nuggets zucca, ceci e miso **2 pz**

6

TRIS DI LOLLIPOP - 7

VEGETARIAN

Pasta patate e provola - Pasta e piselli - Pasta fagioli **3 pz**

1,3,7

SHARE TAPAS - 8

Condivisione tra tradizione e creatività **5 pz**

MINI BUNS - 7

Pesce spada, pomodoro confit, maionese al basilico **2 pz**

1,3,4,7

PARMIGIANA - 6

VEGETARIAN

Parmigiana di melanzane croccante

1,7

Puoi richiedere ulteriori tapas vegane

SIGNATURE



OTTO SENSAZIONI UNICO VIAGGIO

Identità, ricerca e la solita voglia di stupirvi.

Nazionale®

FUSETTI BITTER

YERBITO

12



PUCUNDRIA

Punt e Mes, soda al mandarino

(disponibile anche analcolico)

12

'A CURIOSITÀ

BEST SELLER

Rum Clément, Vin Santo, scarola, provola affumicata

7, 12





ADDORE

Bitter Fusetti, Vermouth bianco alla salvia, peperone affumicato, profumo al peperone

12



'NA MERAVIGLIA

Limoncello Nazionale, Mezcal e basilico



'O MARE

Gin Tanqueray, acqua d'ostrica, Vermouth dry alla salicornia

12, 14

'A FURESTA
Bourbon whiskey, Black Label whisky,
fungo, bitter umami





'A LIBBERTÀ
Tequila, Yerbito, bietola,
salamoia di salvia, bitter di pino mugo
(disponibile anche analcolico)

NON SAI
Lasciati ispirare da noi in base
ai tuoi gusti



Corso Barman

I nostri percorsi di Formazione

Dai corsi base per appassionati alle
masterclass avanzate:
un viaggio pratico e
divertente per imparare a miscelare.

Un'esperienza da vivere in prima persona o
da regalare a chi ama il buon bere.

MEZZA ZINGARA

TONNO - 11
Genovese di tonno, katsuobushi
1,4

RIBOLLITA CONTEMPORANEA - 10
Crema di fagioli cannellini, chips di cavolo nero, verdura in osmosi
1

SOFFRITTO - 11
Zuppa forte alla napoletana, panna acida al basilico
1,7

CASTAGNA - 10
Crema di zucca, zucca grigliata, gorgonzola e castagne
1,7

TOSCANAPOLI - 10
Prosciutto crudo, pecorino e parmigiana di melanzane
1,7

I NOSTRI SPECIAL

ROUJIAMO - 11
Pane in pasta sfoglia, salsiccia e friarielli
1,7

BABÀ - 11
Scarola, olive di Gaeta e capperi
1

Tutte le Mezze Zingare possono essere senza glutine

NEGRONERIA

10

ORTO NEGRONI

Fusetti Mexico, giardiniera,
salamoia alla panzanella
(disponibile anche analcolico)

FLORENCE NEGRONI

1865 Bitter, 1865 Vermouth,
Peter in Florence Gin
(disponibile anche analcolico)
12

NEGRONI BALSAMICO

Bourbon whiskey , Bitter Fusetti,
mandarino, Cadello 88

TUSCANY NEGRONI

1865 Bitter, Gin Arte, Chianti Classico
12

ASIAN NEGRONI

Bitter Fusetti Kanpai, Santa spina cruda,
Vermouth al tè Lapsang Souchong
12

PERCORSO NEGRONERIA - 24

TRE DECLINAZIONI PENSATE PER TE,
PER ESPLORARE L'EVOLUZIONE,
ATTRAVERSO LA NOSTRA IDENTITÀ

FERMENTHINKS
SPIRIT COWBOYS

CADELLO
88

SALUMERIA

	S	M	L
PANE AMORE E SALAME Salame di cinghiale e pane caldo 1	***10***	***18***	***26***

	M	L	XL
LA GRAN SELEZIONE Tagliere per due persone, quattro salumi, tre formaggi, miele, confettura, verdura sott'aceto e pane caldo 1,7,10,11	***28***	***36***	***52***

	S	M	L
FORMAGGIO&CO Formaggi, miele, confettura e pane caldo 1,7	***16***	***28***	***40***

	S	M	L
TOSCANO Prosciutto crudo, pecorino toscano, miele e pane caldo 1,7	***14***	***25***	***36***

ANTICA
MACELLERIA FALORNI
Greve in Chianti 1806

STUZZICANDO, SPRITZ, CLASSICI

CLASSICI - 9

ESPRESSO MARTINI
Vodka, liquore al caffè, espresso e zucchero

BLOODY MARY
Vodka, pomodoro, tabasco,
worcestershire sauce, sale e pepe

CARDINALE
Gin, dry vermouth e bitter fusetti

DRY MARTINI
Gin, vermouth dry

MANHATTAN
Whisky, vermouth rosso., angostura

OLD FASHIONED
Whisky, zuccchero e bitter fusetti

SPRITZ - 8

FUSETTONE
APEROL SPRITZ
VENEZIANO
HUGO SPRITZ
CAMPARI SPRITZ
SARTI SPRITZ

STUZZICANDO

Arrosticini di pecora **1.5 al pezzo**

Giardiniera - **4**

Tarallo napoletano - **3 al pezzo**

LA CANTINA



ROSSI

AGLIANICO MAGIS	7	28
PIEDIROSSO	7	28
CHIANTI CLASSICO	7	29
MORELLINO MOTTA		27
CHIANTI CLASSICO RISERVA		38
TAURASI DOCG 2015		42

BOLLE

FRANCIACORTA		37
TRENTO DOC	9	35
PROSECCO BRUT		30
IN FERMENTO ROSATO bio	7	28

BIANCHI E ROSATI

GRECO ERMES	7	28
VERMENTINO	6	27
VERNACCIA		28
ROSAH	7	27

ANALCOLICI

10

NEGRONI 0.0
Vermouth 0.0, Bitter 0.0,
Gin Tanqueray 0.0

BOLLE
Vermouth 0.0, acqua di cocco,
soda al pompelmo

GIN TONIC
Gin tanqueray 00, acqua tonica

INSOLITO
Distillato analcolico, giardiniera, pickles

AMERICANO 0.0
Vermouth 0.0, Bitter 0.0, soda

MANDARINO
Distillato botanico, mandarino,
bitter alle erbe

ZERO GRADI
DIVIETO D'ALCOL

FINE PASTO DOLCI

DOLCI - 5

PERA&VINO

Pera cotta nel vino rosso con spezie autunnali e riduzione di Aglianico

12

ZABAIONE

Crumble d'avena, gelato allo zabaione, espresso caldo

3,7

COCCO

Mousse al cocco e frutti rossi

COCCOLA DEL GIORNO

La torta è una sorpresa del giorno

AMARO NAZIONALE -6
PRUNELLA -6
CARDAMARO -6
AMARO NONNINO RISERVA 24 -7
LIMONCELLO NAZIONALE -6
BITTER FUSETTI CACAO -6
FRANCOIS PEYROT PERA -7
RUCOLINO ISCHIA ARTIGIANALE -6
VIN SANTO -6
AGRUMI AFFUMICATO -6

CAFFÉ -2

COPERTO -2
ACQUA -4

DEGUSTAZIONE PAIRING

PERCORSO NON SAI

Tutta la visione di Non Sai in una sola degustazione

Amuse-bouche

Due tapas selezionate dalla cucina

Una mezza zingara

Un dessert

In abbinamento con drink pairing dedicato

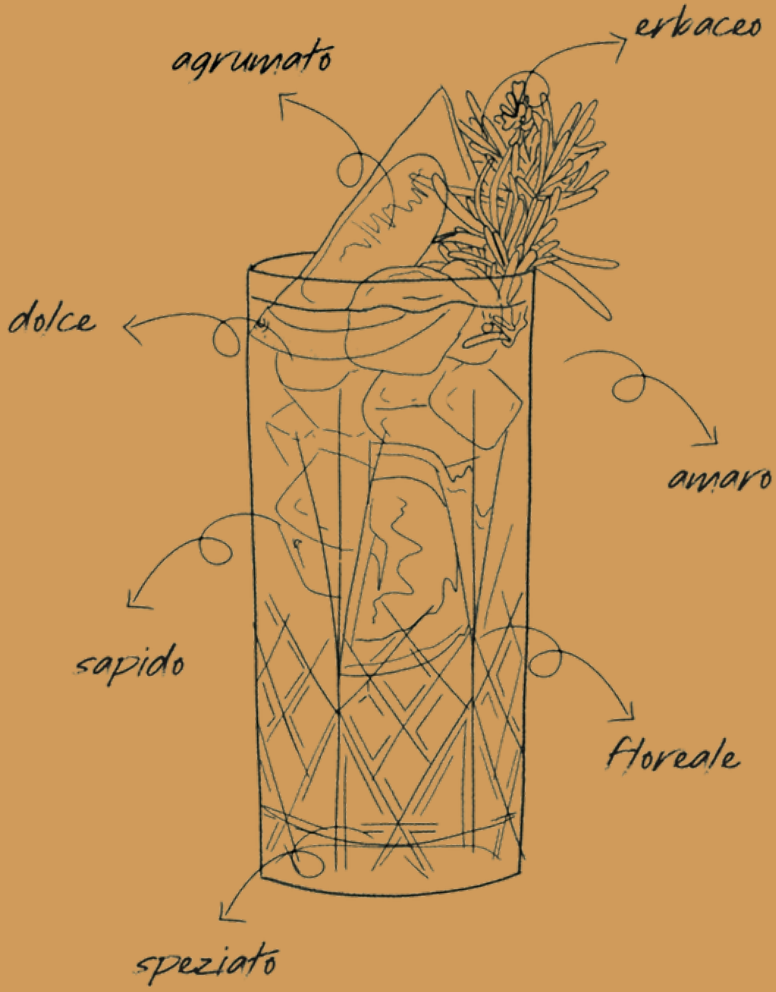
A PERSONA - 40

Il percorso si intende per minimo due persone

Informare lo staff per eventuali allergie

NON SAI COSA BERE?

Scegli la nota che preferisci e lasciati guidare per un drink su misura per te



DISTILLATI LIQUORI

GRAPPE, UVE E AFFINI

POLI ORO - **6**
POLI BIANCA - **6**
POLI SASSICAIA - **12**
PISCO - **9**
PORTO OFFLEY - **7**
MARTELL - **9**

WHISKY

JOHNNIE WALKER
BLACK LABEL - **11**
TALISKER SKYE - **13**
OBAN 14 - **13**
LAGAVULIN 8 - **13**
CAOL ILA 12 - **13**
BULLEIT BOURBON - **10**
BULLEIT RYE - **10**
FINLAGGAN OLD RESERVE - **13**
POLI SEGRETARIO DI STATO - **11**
KNOB CREEK - **12**
AKASHI - **12**

MEZCAL & TEQUILA

SELVATICO MEZCAL -**12**
VIDA - **14**
CASAMIGOS BLANCO - **12**
CASAMIGOS REPOSADO - **15**

RUM

ZACAPA 23 - **13**
CAPTAIN MORGAN - **10**
HAVANA 3 AÑOS - **9**
SANTA TERESA - **12**
CARUPANO 12 - **12**
CHAIRMAN'S SPICED - **10**
CLÉMENT CANNE BLEUE - **12**
CLÉMENT VSOP - **12**
CLÉMENT SINGLE BATCH - **14**

VODKA

STOLI - **11**
CIROC - **14**
ALTAMURA - **12**
TITO'S - **13**

GINERIA

SABATINI- **12**
TRASVERSALE- **12**
J.ROSE- **12**
ELEPHANT LONDON GIN - **14**
PIÙ CINQUE GIN- **11**
MONKEY 24 - **15**
ROKU - **13**
TANQUERAY -**9**
TANQUERAY TEN - **12**
TANQUERAY SEVILLA - **12**
TANQUERAY 00 - **9**
GIN ARTE - **13**
PETER IN FLORENCE- **13**
GIN MARE CAPRI- **13**
GUNPOWER IRISH GIN- **12**
JUNIPER GREEN BIO GIN - **13**
OXLEY GIN - **13**
PLYMOUTH - **13**
CITADELLE - **12**
PORTOBELLO - **12**
BOBBY'S - **12**
MARTIN MILLER'S - **12**
HENDRICK'S - **13**
KINOBI GIN - **17**
MALFY POMPELMO - **12**
MAITE - **11**
MARCONI 46- **12**
MARCONI 44 - **12**
MARCONI 21 - **12**

ALLERGENI

1 - GLUTINE

(CEREALI, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, INCLUSI IBRIDATI DERIVATI)

2 - CROSTACEI E DERIVATI

(MARINI E D'ACQUA DOLCE: GAMBERI, SCAMPI, GRANCHI E SIMILI)

3 - UOVA

(UOVA E PRODOTTI CHE LE CONTENGONO: MAIONESE. EMULSIONANTI, PASTA ALLUOVO)

4 - PESCE E DERIVATI

(PRODOTTI ALIMENTARI IN CUI E PRESENTE IL PESCE. ANCHE IN PICCOLE PERCENTUALI)

5 - ARACHIDI E DERIVATI

(CREME E CONDIMENTI IN CUI VI SIA ANCHE IN PICCOLE DOSI)

6 - SOIA E DERIVATI

(PRODOTTI DERIVATI COME LATTE DI SOIA, TOFU, SPAGHETTI DI SOIA E SIMILI)

7 - LATTE E DERIVATI

(OGNI PRODOTTO IN CUI VIENE USATO IL LATTE: YOGURT. BISCOTTI, TORTE, GELATO E CREME VARIE)

8 - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

(MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIU, NOCI PECAN, ANACARDI, PISTACCHI)

9 - SEDANO E DERIVATI

(SIA IN PEZZI CHE ALL'INTERNO DI PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI)

10 - SENAPE E DERIVATI

(SI PUO TROVARE NELLE SALSE E NEI CONDIMENTI, SPECIE NELLA MOSTARDA)

11 - SEMI DI SESAMO E DERIVATI

(SEMI INTERI USATI PER IL PANE, FARINE CHE LO CONTENGONO IN MINIMA PERCENTUALE)

12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

(ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO2 - USATI COME CONSERVANTI, POSSIAMO TROVARLI IN: CONSERVE DI PRODOTTI ITTICI, IN CIBI SOTT'ACETO, SOTT'OLIO E IN SALAMOIA, NELLE MARMELLATE, NELL'ACETO, NEI FUNGHI SECCHI E NELLE BIBITE ANALCOLICHE E SUCCHI DI FRUTTA)

13 - LUPINO E DERIVATI

(PRESENTI IN CIBI VEGAN SOTTO FORMA DI: ARROSTI, SALAMINI, FARINE E SIMILARI)

14 - MOLLUSCHI E DERIVATI

(CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, COZZA, OSTRICA, PATELLA, VONGOLA, TELLINA, ECC..)

