



prawdziwie włoskie smaki

Zapraszamy do zapoznania się z naszą kartą menu, która będzie sukcesywnie się zmieniała, zaspokajając miłośników włoskich smaków. Wszystkie nasze wędliny, mąka i 95% składników to import z różnych części słonecznej Italii.



Niepowtarzalny smak naszej pizzy jest wynikiem staranności na każdym etapie jej powstawania. Unikalna receptura sezonowanego ciasta, odpowiedni dobór oryginalnych włoskich składników oraz wypiek w piecu opalonym drewnem, pozwalają aby nasz produkt był jedyny w swoim rodzaju. Nie lubi on długich podróży, więc najlepiej smakuje na miejscu lub do 10 min po wyciągnięciu z pieca.

PIZZA z pieca opalanego drewnem, wypiekana na kamieniu 380 g - 560 g | około 32 cm

DODATEK warzywny - 4 zł mięsny/serowy - 6 zł

Margherita

sos z pomidorów San Marzano, mozzarella, ser Grana Padano, świeża bazylia

31,-

Margherita di Bufala

sos z pomidorów San Marzano, mozzarella di bufala, ser Grana Padano, oliwa extra vergine, świeża bazylia

33,-

Verdure

sos z pomidorów San Marzano, mozzarella, grillowany bakłażan, grillowana cukinia, grillowana papryka, oliwa extra vergine, (grillowane warzywa z zalewy)

36,-

Salame

sos z pomidorów San Marzano, mozzarella, salami napolitani

38,-

Regina

sos z pomidorów San Marzano, mozzarella, szynka gotowana, pieczarki, czarne oliwki

38,-

Salame piccante

sos z pomidorów San Marzano, mozzarella, pikantne salami, czosnek

38,-

Funghi porcini

sos z pomidorów San Marzano, mozzarella, borowiki, biała cebula/po upieczeniu: świeża pietruszka

38,-

Nduja

sos z pomidorów San Marzano, mozzarella, pikantna kielbaska nduja, czerwona cebula, ser caciocavallo

40,-

Prosciutto cotto

sos z pomidorów San Marzano, mozzarella, szynka gotowana, czarne oliwki, suszone pomidory secchi, świeża bazylia

40,-

Pancetta

sos z pomidorów San Marzano, mozzarella, włoski boczek pancetta, biała cebula

40,-

Quattro stagioni

sos z pomidorów San Marzano, mozzarella, salami napolitani, szynka gotowana, pieczarki, karczochy, czarne oliwki

42,-

Quattro formaggi

mozzarella, gorgonzola, ser Grana Padano, ser caciocavallo, świeża bazylia

42,-

Patata

Śmietana, ziemniaki, rozmaryn, włoski boczek pancetta, biała cebula, po upieczeniu: kwaśna śmietana

43,-

Salmone e limone

sos z pomidorów San Marzano, mozzarella, wędzony łosoś / po upieczeniu: ćwiartka cytryny, świeża mięta, pieprz cytrynowy

43,-

Bresaola

sos z pomidorów San Marzano, ser Grana Padano, mozzarella, polędwica wołowa bresaola / po upieczeniu oliwa extra vergine

44,-

Frutti di Mare

mozzarella, ser Grana Padano, biała cebula, czosnek, pomidorki koktajlowe, kalmary, krewetki, małże, ośmiorniczki, krab po upieczeniu: pieprz cytrynowy, świeża pietruszka

44,-

Tartufo

pasta z czarnej trufli, mozzarella, włoski boczek pancetta, suszone pomidory secchi po upieczeniu: ser Grana Padano, świeża pietruszka

45,-

Basilico e spinaci

pesto bazyliowe, mozzarella, pomidorki koktajlowe, suszone pomidory secchi/ po upieczeniu: świeży szpinak, ser ricotta

45,-

Solare

biały sos na bazie śmietany, mozzarella, gorgonzola, pikantne salami, oliwa cytrynowa / po upieczeniu: zielone winogrona, świeża bazylia

45,-

Prosciutto crudo

sos z pomidorów San Marzano, mozzarella, pomidorki koktajlowe/po upieczeniu: prosciutto crudo, rukola, ser Grana Padano

45,-

Asparagi Verdi

mozzarella, ser Grana Padano, prosciutto crudo, zielone szparagi, marynowany czosnek, marynowane peperoncino

45,-

Mediterranea

pasta Bomba Calabrese, mozzarella, szpinak, czosnek, kapary, suszone pomidory secchi, pomidorki koktajlowe, po upieczeniu: ser Grana Padano

46,-

Sant' Andrea

sos z pomidorów San Marzano, mozzarella, pikantne salami, świeże liście szpinaku, czarne oliwki, krewetki marynowane w pikantnej oliwie/ po upieczeniu: ser ricotta, tymianek, cytryna

48,-

PASTA tylko w czwartki

Gnocchi dolci

180 g

ziemniaczane kluseczki gnocchi, palone masło, ser ricotta, cukier trzcinowy / na koniec świeża mięta

30,-

Rigatoni con pomodoro e zucchini

200 g

makaron rigatoni, pomidory pelati, czosnek, biała cebula, cukinia, czerwone wino Casa Pecunia, oregano, rozmaryn, tymianek / na koniec świeża bazylia i ser Grana Padano

36,-

Gnocchi con spinaci e pomodori secchi

220 g

ziemniaczane kluseczki gnocchi, pesto bazyliowe, białe wino Casa Pecunia, suszone pomidory secchi, czosnek, świeży szpinak, pomidorki koktajlowe / na koniec jeszcze raz świeży szpinak i ser Grana Padano

36,-

Spaghetti aglio olio con gamberi

220 g

makaron spaghetti no.5, krewetki bez ogonków, masło, biała cebula, czosnek, białe wino Casa Pecunia, pomidorki koktajlowe, peperoncini, sól, pieprz / na koniec świeża pietruszka i ser Grana Padano

45,-

CALZONE pizza zwinięta na kształt pieroga wypełnionego farszem

Calzone napolitano

460 g

pesto bazyliowe, ser ricotta, salami napolitani, mozzarella, po upieczeniu: świeża bazylia

1 sztuka 38,-

Calzone piccante

470 g

mozzarella, czerwona cebula, pikantna kielbaska nduja, czarne oliwki, ser Grana Padano/ po upieczeniu: rukola

1 sztuka 40,-

SPECIALITÀ ITALIANE

Salame, spianata, polędwica wołowa bresaola, prosciutto crudo, prosciutto cotto, ser Grana Padano, ser caciocavallo, mozzarella di bufala

Mała deska Duża deska

500 g 80,-

750 g 120,-

Pełna karta alergenów dostępna u obsługi lokalu.

Informujemy że przy dużej ilości zamówień, czas oczekiwania może wynieść około 60 min oraz że nie dzielimy rachunków dla stolików powyżej 8 osób. Za utrudnienia przepraszamy.



Do pizzy możemy zaproponować oliwę, świeżo mielony pieprz i płatki peperoncino, ewentualnie dla najmłodszych gości zaserwujemy sos pomidorowy.

PIADINA

podawany na ciepło cienki pszenny chlebek

Piadina caprese 230 g	z pomidorkami, mozzarella, świeżo mielonym pieprzem i świeżą bazylią	2 sztuki 23,-
Piadina con cotto 240 g	z szynką gotowaną, rukolą, pomidorkami koktajlowymi i mozzarellą	2 sztuki 26,-
Piadina con crudo 240 g	z szynką prosciutto crudo, rukolą, serem Grana Padano, pomidorkami koktajlowymi i mozzarellą	2 sztuki 27,-
Piadina basilico 250 g	z bazyliowym pesto, salami napoli, suszonymi pomidorami secchi, mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi i świeżym szpinakiem	2 sztuki 27,-
Piadina con gorgonzola 250 g	z pikantnym salami, serem gorgonzola, mozzarellą i rukolą	2 sztuki 28,-
Piadina con salmone 240 g	z wędzonym łososiem, mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi, skórką z cytryny i świeżą miętą	2 sztuki 28,-

ANTIPASTI

włoskie przystawki, idealne na początek lub lekki lunch

Paluchy chlebowe 250 g	wypiekane w piecu opalanym drewnem	5 sztuk 10,-
Focaccia 330 g	włoskie pieczywko z pieca z dodatkiem oliwy, rozmarynu, oregano i serem Grana Padano	1 sztuka 18,-
Bruschetta con aglio e pomodoro 200 g	3 szt. chrupiących kromeczek z oliwą, czosnkiem, pomidorkami koktajlowymi, mozzarellą oraz świeżą bazylią	3 sztuki 25,-
Bruschetta basilico 210 g	3 szt. chrupiących kromeczek z pesto bazyliowym, suszonymi pomidorami secchi, mozzarellą oraz rukolą	3 sztuki 27,-
Bruschetta con gorgonzola e salame 220 g	3 szt. chrupiących kromeczek z serem gorgonzola, do wyboru salami napolitano lub pikantne salami, mozzarellą oraz rukolą	3 sztuki 27,-
Carpaccio di manzo 200 g	breasola, ser Grana Padano, rukola, kapary, mozzarella, dressing	35,-
Gamberi al vino 200 g	krabki smażone na masle z dodatkiem białego wina Casa Pecunia, czosnek, biała cebula, marynowane peperoncini, świeża pietruszka, 2 grzanki	40,-
Cozze al vino bianco 400 g	Mule podawane na białym winie z czosnkiem, peperoncino, sokiem z cytryny, świeżą pietruszką oraz kromeczkami chleba	50,-

ZUPPE

Pappa al pomodoro 300 g	krem z pomidorów San Marzano, pasta Bomba Calabrese (papryka, peperoncino, grzyby), bakłażan, cebula, czosnek, masło, bazyli, Grana Padano, pieczywo	18,-
Pappa di patate 300 g	krem ziemniaczany z czosnkiem, cebulą, ziele angielskim, liściem laurowym oraz tymiankiem na wywarze wołowym. Posypany włoskim boczkiem pancetta z łyżeczką kwaśnej śmietany oraz pietruszką.	20,-

INSALATA

Insalata fresca 260 g	rukola, suszone pomidory secchi, marynowany czosnek, świeży ogórek, kapary, ser Grana Padano, dressing, pomidorki koktajlowe, paluchy chlebowe	28,-
Insalata Bosca 240 g	prosciutto crudo, rukola, ser mozzarella, pomidorki koktajlowe, czerwona cebula, ser Grana Padano, oliwa extra vergine, paluchy chlebowe	32,-
Insalata di salmone 230 g	rukola, czerwona cebula, suszone pomidory, wędzony łosoś, ser Grana Padano, oliwa extra vergine, sok z cytryny, świeżo mielony pieprz cytrynowy, paluchy chlebowe	34,-

DESERY

Tiramisu 120 g	domowy deser z sera mascarpone, biszkoptów nasączonych espresso oraz aromatycznym amaretto	1 sztuka 14,-
Panna Cotta 110 g	z musem truskawkowym lub mango	1 sztuka 15,-
Cannoli 200 g	sycylijskie rurki z serem mascarpone, sokiem z cytryny, wykończone orzechami pistacji	2 sztuki 16,-

NAPoje ZIMNE

Woda gazowana/niegazowa Górska Natura	0,33 l 6,-
Woda gazowana/niegazowa Cisowianka	0,70 l 10,-
Sok owocowy Toma pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka	0,20 l 7,-
Lemon soda lekko gazowany włoski napój o smaku cytrynowym	0,33 l 10,-
Mohito soda lekko gazowany włoski napój o smaku mohito	0,33 l 10,-
Chino gazowany włoski napój o smaku skórki pomarańczy	0,33 l 10,-

Herbata laurowa zielona herbata, liść laurowy, ziele angielskie, syrop pomarańczowy, pomarańcze z goździkami	0,3 l 17,-
Herbata Fresh miętowa herbata, miód, cytryna, imbir, świeża mięta	0,3 l 17,-
Herbata cytrusowo - korzenna czarna herbata, miód, cytryna, pomarańcz, cynamon, kardamon, imbir, rozmaryn	0,3 l 17,-
Hot apple Sok jabłkowy, cynamon, pomarańcze z goździkami, suszone jabłka	0,3 l 16,-

Pepsi Mirinda 7up	0,20 l 7,-
Lipton Ice Tea brzoskwinia zielona herbata	0,20 l 7,-
Crodino 0,0 % crofino, woda gazowana, pomarańcza, lód, mięta	0,15 l 12,-
Oran soda lekko gazowany włoski napój o smaku pomarańczowym	0,33 l 10,-
Sanbitter 0,0 % S. Pellegrino red, grejpfrut, lód, rozmaryn	0,15 l 12,-
Pepsi	0,5 l 12,-

COŚ NA CHŁODNIEJSZE DNI

Kawa Piernikowa z bitą śmietaną espresso doppio, mleko, syrop piernikowy, bita śmietana	0,3 l 15,-
Gorąca czekolada z bitą śmietaną i piankami	0,4 l 15,-
Grzane wino z cynamonem, pomarańczą i goździkami	0,25 l 13,-

oryginalna herbata i kawa włoskiej palarni PASCUCCI

KAWY I HERBATY

Espresso	10,-	Kawa czarna/biała	12,-	Herbata Veer-Tea	8,-
Espresso doppio	12,-	Cappuccino	14,-	Caffe Latte	14,-
Espresso tonic espresso, tonik, lód, cytryna	12,-	Flat white	14,-	Aperol Caffe espresso, Aperol, tonik, lód, pomarańcza	16,-

PIWO

Lech	0,5 l 12,-
Fabbrica di pedavena bezaalkoholowe	0,30 l 14,-
Lech Free z limonką lub bez bezaalkoholowe	0,33 l 12,-
Namysłów	0,5 l 12,-
Moretti lager	0,33 l 13,-
Peroni Nastro Azzurro	0,33 l 13,-

WINO

Wino domu białe/czerwone podawane na kieliszki oraz karafki	150 ml 17,-	750 ml 65,-
Wina musujące Mionetto Prosecco DOC Treviso	200 ml 18,-	750 ml 65,-
Mionetto Prosecco bezaalkoholowe 0,0 %	200 ml 18,-	750 ml 65,-

wypiekany w piecu opalanym drewnem pszenny chlebek.
Do odbioru od 12.00 następnego dnia 750g. cena: 7,50,-

