

31 cm

pizza rossa

Pizza na bazie sosu z włoskich pomidorów

	VEGAN MARINARA ₁	25,-
	sos, czosnek, oliwa EVO, oregano	
	MARINARA _{1,4}	29,-
	sos, czosnek, anchois, oliwki Riviera, oliwa EVO, oregano	
	MARGHERITA _{1,7}	28,-
	sos, mozzarella FDL, bazylia	
	COTTO _{1,7}	36,-
	sos, mozzarella FDL, szynka Cotto	
	CAPRI _{1,7}	38,-
	sos, mozzarella FDL, szynka Cotto, pieczarki	
	PEPPERONI _{1,7}	38,-
	sos, mozzarella FDL, Salami Picante, papryczki pepperoni	
	NAPOLI _{1,7}	42,-
	sos, mozzarella FDL, Salami Napoli, pieczarki, oliwki Riviera	
	SPIANATA _{1,7}	42,-
	sos, mozzarella FDL, Spianata Picante, pomidorki wiśniowe, gorgonzola DOP	
	CAPO _{1,7}	46,-
	sos, mozzarella FDL, Spianata Picante, burrata, cebula kamelizowana	
	SOLE _{1,7}	46,-
	sos, mozzarella FDL, burrata, rukola, pomidorki wiśniowe, oliwa EVO	
	VERDURE _{1,7}	38,-
	sos, mozzarella FDL, cukinia, suszone pomidory, oliwki Riviera, bazylia	
	RUCOLA _{1,7,8}	48,-
	sos, mozzarella FDL, ser kozi, suszone pomidory, rukola, kamelizowany orzech włoski	
	TOMINO _{1,7,8}	48,-
	sos, mozzarella FDL, ser Tomino, szynka Crudo, owoc granatu, kamelizowany orzech włoski	
	CRUDO _{1,7}	48,-
	sos, mozzarella FDL, szynka Crudo, rukola, pomidorki wiśniowe, grana padano DOP	
	MARE _{1,2,7}	48,-
	sos, mozzarella FDL, krewetki, szpinak blanszowany, suszone pomidory, czosnek	
	NANO _{1,7}	43,-
	sos, mozzarella FDL, szarpana wieprzowina, por smażony, ogórki kiszone, sos Sriracha	
	POLLO _{1,7}	45,-
	sos, mozzarella FDL, kurczak pieczony, bekon, ogórki kiszone, szczypior	
	FORZA _{1,7}	48,-
	sos, mozzarella FDL, ricotta, ser kozi, cebula kamelizowana, pecorino romano DOP, płatki chilli	
	QUATTRO _{1,7}	42,-
	sos, mozzarella FDL, ricotta, gorgonzola DOP, grana padano DOP	
	SPECIA _{1,7}	42,-
	sos, mozzarella FDL, kiełbasa Nduja, ricotta, cebula kamelizowana	
	PICANTE _{1,7}	45,-
	sos, mozzarella FDL, Salami Picante, bekon, jalapeno, cebula czerwona	
	CARNE _{1,7}	45,-
	sos, mozzarella FDL, szynka Cotto, bekon, gorgonzola DOP, cebula czerwona	
	PALERMO _{1,7}	48,-
	sos, mozzarella FDL, Salami Napoli, bekon, kiełbasa Veneta, cebula czerwona	

NANO

.. ITALIA ..

antipasti

	TATAR WOŁOWY _{1,3,10,12}	250 g/ 39,-
	ligawa (100g), cebula czerwona, ogórek kiszony, grzybki marynowane, musztarda francuska, pieczywo, żółtko, oliwa EVO	
	PESTO BURRATA _{7,8,12}	200 g/ 30,-
	burrata, rukola, pomidorki wiśniowe, pesto bazyliowe, krem balsamiczny, oliwa EVO	
	GAMBARETTO _{1,2,7,8,12}	200 g/ 36,-
	6 krewetek duszonych w sosie winno-maślanym, owoc granatu, płatki prażonych migdałów, natka pietruszki, pieczywo	
	FOCACCIA ₁	250 g/ 19,-
	pieczywo, oliwa EVO, rozmaryn, czosnek, sól morską	
	BUŁECZKI Z PIECA _{1,7}	260 g/ 19,-
	6 szt. świeżo wypiekanych bułeczek z masłem czosnkowym	

.. pasta ..

Makarony własnej produkcji

	CARBONARA _{1,3,7}	350 g/ 39,-
	makaron Spaghetti, guanciale, żółtko, ser pecorino Romano DOP, pieprz	
	RAGU _{1,3,7}	390 g/ 40,-
	makaron Tagliatelle, kark wołowy, pomidory, guanciale, marchew, seler naciowy, krem z parmezanu, grana padano DOP	
	POLLO E SPINACI _{1,3,7}	390 g/ 41,-
	makaron Tagliatelle, pierś kurczaka, sos gorgonzola, liście szpinaku, suszone pomidory, grana padano DOP	
	MARINO _{1,2,3,7,12}	390 g/ 43,-
	makaron Tagliatelle, krewetki (5szt.), pomidorki wiśniowe, masło, białe wino, natka pietruszki, płatki chilli	
	SICILIA _{1,3,7,8}	390 g/ 41,-
	makaron Spaghetti, sos pistacja - gorgonzola, prażone pistacje, krem balsamiczny, mascarpone, pepperoni	
	POMODORO _{1,3,7}	330 g/ 37,-
	makaron Spaghetti, pomidory pelati, pomidorki wiśniowe, oliwki Riviera, czosnek, bazylia, oliwa EVO	

insalata

podawane z trzema bułeczkami

	CESARE _{1,3,4,7}	380 g/ 41,-
	sałata rzymska, kurczak w panko, sos Cesare, pomidorki wiśniowe, grzanki, grana padano DOP	
	FRESCA _{1,3,7,8}	380 g/ 43,-
	rukola, liście szpinaku, panierowany ser Tomino, dressing cytrusowy, pomarańcza, kamelizowany orzech włoski	
	PERA NOCE _{1,7,8}	370 g/ 43,-
	sałata rzymska, ser kozi, dressing żurawinowy, gruszka marynowana, granat, kamelizowany orzech włoski	

SOSY	
pomidorowy/czosnkowy/jalapeno/miodowo-musztardowy/oliwa EVO/masło czosnkowe	50 ml/ 5,-
SERY	
mozzarella FDL/gorgonzola DOP/ricotta/kozi/mascarpone	60 g/ 7,-
pecorino DOP/grana padano DOP	30 g/ 7,-
WĘDLINY I MIEŚA	
Cotto/Salami Napoli/Salami Picante/Spianata Picante/Crudo/Bekon/Veneta/Nduja/Mortadela	40 g/ 8,-
szarpana wieprzowina/kurczak pieczony	80 g/ 8,-
WARZYWA	
cebula/jalapeno/papryka pepperoni/pieczarki/ogórki/pomidorki wiśniowe/por/rukola/suszony pomidor/szpinak/ziemniak/cukinia/oliwki riviera	20 g/ 5,-
ORZECHE	
włoskie/płatki migdałów/pistacje	10 g/ 7,-
KREWETKI	
	5 szt/ 12,-
BURRATA	
	1 szt/ 14,-
TOMINO	
	1/2 szt/ 14,-
CIASTO DO PIZZY	
	250 g/ 10,-

dodatki

pizza bianca

31 cm

Pizza na bazie sosu Creme Fraiche

**NDUJA**_{1,7}42,-
sos, mozzarella FDL, kiełbasa Nduja, pieczony
ziemniak, cebula czerwona, szczypiorek

SALSIA_{1,7}43,-
sos, mozzarella FDL, kiełbasa Veneta,
szpinak blanszowany, suszony pomidor

PATATE_{1,7}44,-
sos, mozzarella FDL, kiełbasa Veneta, pieczony
ziemniak, smażony por, grana padano DOP

PISTACCHIO_{1,7,8}50,-
sos, mozzarella FDL, mortadela, burrata,
pesto pistacjowe, pistacje prażone

**ZUCCHI**_{1,7}39,-
sos, mozzarella FDL, cukinia, ricotta,
papryczka pepperoni

**PERA**_{1,7,8}43,-
sos, mozzarella FDL, rukola, gruszka
marynowana, gorgonzola DOP, płatki
prażonych migdałów

panuozzo

bułka wypiekana z ciasta na pizzę

	CESARE _{1,3,4,7}	300 g/ 34,-
	sos Cesare, kurczak, cebula czerwona, sałata rzymska, grana padano DOP	
	PORK _{1,3,7}	325 g/ 36,-
	sos miodowo-musztardowy, szarpana wieprzowina, bekon, jalapeno, cebula kamelizowana, mozzarella FDL	
	VEGE _{1,7,8}	260 g/ 36,-
	pesto bazyliowe, burrata, rukola, suszone pomidory, kamelizowany orzech włoski	

	wegetariańskie		owoce morza
	pikantne		

ALERGENY			
1.gluten	2.skorupiaki	3.jaja	4.ryby
5.orzeszki ziemne	6.soja	7.nabiał	
8.orzechy	9.seler	10.gorczyca	11.nasiona sezamu
12.dwutlenek siarki i siarczyny	13.łubin	14.mięczaki	

OPAKOWANIE NA WYNOS + 2,-

domowej roboty

DOMOWA LEMONIADA

lemoniada cytrusowa, 480 ml/
lód, mięta, cytryna 14,-
DO WYBORU:
gazowana / niegazowana

LEMONIADA DOMOWA OWOCOWA

DO WYBORU: 480 ml/
marakuja / truskawka 16,-
gazowana / niegazowana

MROŻONA BIAŁA HERBATA

biała herbata z gruszką, 440 ml/
cytryną i limonką 16,-

MROŻONA HERBATA BRZOSKWINIOWA

herbata czarna z 440 ml/
brzoskwinia i pomarańczą 16,-

KAWA MROŻONA

espresso, mleko, lód, 480 ml/
słodki syrop DO WYBORU: 18,-
czekolada / wanilia / karmel

dodatki do napojów

MLEKO

2,- /80 ml

MLEKO ROŚLINNE

4,- /80 ml

dodatek lub zamiana mleka krowiego na mleko roślinne

SŁODKI SYROP

3,- /20 ml

NANO

.. ITALIA ..

ZAObSERWUJ NAS:



NANO.ITALIA.POZNAN



NANO ITALIA POZNAN



.. szprycery ..

APEROL SPRITZ

450 ml/
28,-

Aperol, prosecco, woda gazowana,
pomarańcze, rozmaryn, lód

NANO SPRITZ

450 ml/
28,-

Likier kwaśne jabłko, zielona herbata,
limonka, prosecco, mięta, woda
gazowana, lód

HUGO SPRITZ

450 ml/
28,-

Likier z kwiatów czarnego bzu,
prosecco, mięta, woda gazowana, lód

VANILLA STAR

300 ml/
28,-

Martini Bianco, likier Passoa, syrop
marakuja, syrop waniliowy, limonka,
prosecco

BAHAMA VIBE

450 ml/
28,-

Likier Malibu, Aperol, syrop
bergamotka, woda z kwiatów
pomarańczy, limonka, prosecco,
woda gazowana, lód

napoje zimne

SYCYLIJSKA COLA POLARA

cola / cola zero 275 ml/
14,-

WŁOSKIE SOKI YOGA

pomarańcza / jabłko / 200 ml/
gruszka/ brzoskwinia z mango 12,-

WODA WSZKŁE SURGIVA

gazowana / niegazowana 250 ml/
12,-

KARAFKA WODY

gazowana / niegazowana 1 1/
filtrowana woda z cytrusami 14,-
i miętą

.. napoje gorące ..

ESPRESSO

40 ml/
10,-

ESPRESSO DOPPIO

80 ml/
14,-

ESPRESSO MACCHIATO

60 ml/
12,-

AMERICANO

250 ml/
12,-

CAPPUCINO

300 ml/
14,-

FLAT WHITE

300 ml/
16,-

LATTE CARAMELLO

Caffe Latte z syropem karmelowym
i cynamonem 330 ml/
19,-

HERBATA DILMAH

czarna / Earl Grey / zielona / 330 ml/
jaśminowa / mięta pieprzowa / 15,-
mango - truskawka

.. szprycery .. zero %

APEROL ZERO

450 ml/
27,-

Aperol 0%, prosecco 0%, woda gazowana,
pomarańcze, rozmaryn, lód

NANO ZERO

450 ml/
27,-

Syrop kwaśne jabłko, zielona herbata,
limonka, prosecco 0%, mięta, woda
gazowana, lód

HUGO ZERO

450 ml/
27,-

Syrop z kwiatów czarnego bzu,
prosecco 0%, mięta, woda gazowana, lód

TROPICAL ZERO

450 ml/
27,-

Syrop Papaya, Syrop Liczi, Syrop
Marakuja, woda z kwiatów pomarańczy,
prosecco 0%, woda gazowana, lód

Nie zapomnij zajrzeć do karty
alkoholi gdzie znajdziesz
specjalnie wyselekcjonowane
włoskie wina i piwa :)

Wino

.. piwo kraftowe ..

Piwo kraftowe z browaru Gzub

AIPA

500 ml/
21,-

Goryczkowe, intensywny aromat chmielu,
bursztynowy kolor, kremowa pianka.

PSZENICZNE

500 ml/
21,-

Tradycyjny niemiecki Weizen o
aromatach dojrzałych bananów,
goździków i przyjemnej chlebowości.

MANGO

500 ml/
21,-

Piwo na bazie słoju pszenicznego,
chmielone polskimi chmielami z
dodatkiem naturalnej pulpy mango.

BRYZA (0%)

500 ml/
19,-

Bezalkoholowe KLASYCZNE ALE z
dodatkiem soku z limonki.

desery

CANNOLO

1,3,7,8 130 g/
19,-

Trzy chrupiące rurki z kremowym
nadzieniem na bazie ricotty i pistacji
z dodatkiem musu cytrusowego

TIRAMISU

1,3,7,8 150 g/
21,-

Włoski deser z dodatkiem kawy i kremu
na bazie mascarpone

co oznacza?

DOP (Denomizione di Origine Protetta)

certyfikat gwarantujący pochodzenie
produktu z określonego regionu

FDL (Fior Di Latte)

włoski ser mozzarella produkowany z
wysokiej jakości świeżego mleka
krowiego

BURRATA

włoski ser z regionu Apulia,
wypełniony kremowym nadzieniem ze
śmietany i strzępków mozzarelli
(tzw. straciatella)

TOMINO

okrągły miękki serek krowi, o białej
barwie z regionu Piemontu, włoska
odmiana francuskiego camemberta

PECORINO ROMANO

twardy dojrzewający ser z mleka
owczego

GUANCIALE

długo dojrzewający włoski wyrób
mięśny z policzka wieprzowego

NDUJA

pikantna, smarowna kielbasa
wieprzowa pochodząca z Kalabrii

VENETA

tradycyjna, łagodna włoska kielbasa
z regionu Wenecji

OLIWKI RIVIERA

niewielkie, delikatne oliwki
pochodzące z Ligurii, o łagodnym
lekko słodkawym smaku

OLIWA EVO

oliwa extra virgin