

Pizza Classica

1. <i>Schiacciata</i>	olej z oliwek, gruba sól morską, rozmaryn	10,00
2. <i>Marinara</i>	sos pomidorowy z włoskich pelati, czosnek, oregano	14,00
3. <i>Margherita</i>	sos pomidorowy z włoskich pelati, mozzarella Fior di latte , świeża bazylia	16,00
4. <i>Romana</i>	baza margherita, acciughe(sardela),kapary, oregano	20,00
5. <i>Napoli</i>	baza margherita , acciughe(sardela), oregano	20,00
6. <i>Diavola</i>	baza margherita, włoskie salami pikantne, czerwona cebula, czarne oliwki	27,00
7. <i>Capricciosa</i>	baza margherita, Prosciutto Cotto, pieczarki, karczochy, czarne oliwki	29,00
8. <i>Quattro Stagioni (cztery różne części)</i>	baza margherita, Prosciutto Cotto, karczochy, pieczarki, salsiccia (surowa włoska aromatyczna kielbasa)	29,00
9. <i>Dolce Milano</i>	baza margherita, włoskie salami Milano	25,00
10. <i>Prosciutto e Funghi</i>	baza margherita, Prosciutto Cotto, pieczarki	27,00
11. <i>Prosciutto Cotto</i>	baza margherita, Prosciutto Cotto	25,00
12. <i>Caprese</i>	mozzarella Fior di latte, świeży pomidor, oliwa z oliwek, świeża bazylia	25,00
13. <i>La Tonata</i>	baza margherita, tuńczyk, czerwona cebula, kapary	27,00

Pizza Specialita

- | | | |
|-----------------------------------|--|-------|
| 14. <i>Vegetariana</i> | baza margherita, grilowane cukinie ,karczochy, pieczarki,
czarne oliwki, rucola | 34,00 |
| 15. <i>Siciliana</i> | baza margherita, grilowany bakłażan, czarne oliwki
acciughe(sardela), kapary, pomidorki koktajlowe,
Peperoncino(ostra papryczka) | 34,00 |
| 16. <i>Affumicata</i> | baza margherita, Scamorza(wędzony ser włoski)
Pancetta(dojrzewający boczek włoski) | 32,00 |
| 17. <i>Contadina</i> | baza margherita, włoskie salami Milano, Salsiccia
(surowa aromatyczna kielbasa włoska), ricotta, papryka | 34,00 |
| 18. <i>Exstasy</i> | baza margherita, grilowany bakłażan
Salsiccia (surowa aromatyczna kielbasa włoska) oliwki ,
karczochy , olej z białej trufli | 35,00 |
| 19. <i>Pizza Pazza</i> | baza margherita, ser brie, Speck(szynka wędzona z Tyrolu)
parmezan, świeży szpinak | 35,00 |
| 20. <i>Calabrese</i> | baza margherita, włoskie salami pikantne Napoli,
suszone pomidory , papryka | 33,00 |
| 21. <i>Bracio Di Ferro</i> | baza margherita , scamorza(włoski ser wędzony),
świeży szpinak, parmezan | 35,00 |

Pizza Bianca (Pizza bez sosu pomidorowego)

- | | | |
|------------------------------|---|-------|
| 22. Alpina | mozzarella Fior di latte, Scamorza(włoski ser wędzony),
krem z prawdziwków, speck(włoska szynka dojrzewająca z Tyrolu) | 35,00 |
| 23. Quattro Formaggi | mozzarella Fior di latte, ser brie, gouda, gorgonzola | 33,00 |
| 24. Orlando | mozzarella Fior di latte , Prosciutto Cotto, czarne oliwki
parmezan, rukola | 32,00 |
| 25. Gorgonzola E Pere | mozzarella Fior di latte, gorgonzola, gruszka ,
orzechy | 30,00 |
| 26. Taxi Driver | mozzarella Fior di latte, włoskie salami pikantne
gorgonzola, czarne oliwki, czerwona cebula | 32,00 |

Dodatkowo spody

Żółty z kurkumą

<i>Szary Grano Arso</i>	4,00
-------------------------	------

Bruschette

Classica Bufala mozzareella di Bufala D.O.P., świeży pomidor.

czosnek, bazylia 24,00

Classica mozzarella Fior di latte, świeży pomidor, czosnek, bazylia 20,00

Crudo e rucola

mozzarella di Bufala D.O.P. ,Prosciutto Crudo, rucola 30,00

Dodatki:

Dodatkowe salami, Prosciutto Crudo, Speck, Salsiccia, Prosciutto Cotto, Bufala 6,00

Dodatkowa mozzarella, inne sery 4,00

Dodatkowa rucola, warzywa grilowane, inne warzywa 4,00

Pasta

Rigatoni All'Amatriciana

Makaron w formie karbowanych rurek, Guanciale (specjał z Lacjum, policzek wieprzowy podwędzany dębowym dymem a następnie aromatyzowany

szałwią ,rozmarynem i pieprzem) sos z pomidorów pelati, peperoncino, cebula, czosnek, ser owczy Pecorino Romano

22,00

Spaghetti Alla Carbonara

Spaghetti durum durum . Guanciale(specjał z Lacjum policzek wieprzowy podwędzany dębowym dymem a następnie aromatyzowany szałwią , rozmarynem i pieprzem), żółtko, parmezan, pieprz grubo mielony, odrobina śmietany

24,00

Gnocchi al. Ragu bolognese

Włoskie "kopytka" ziemniaczane, klasyczny Bologński sos mięsno- pomidorowy, parmezan

22,00

Gnocchi verdi al. Gorgonzola, noci e rucola

Klasyczne włoskie "kopytka" z dodatkiem szpinaku dlatego zielone, sos śmietanowy z gorgonzolą, orzechami i rukolą

24,00

Codziennie danie dnia/ makarony – zapytaj

Insalate

Caprese mozzarella di Bufala D.O.P., świeży pomidor, bazylia,
oliwa z oliwek 22,00

Parmeńska mozzarella di Bufala D.O.P. świeży pomidor ,
Prosciutto Crudo, karczochy, rukola 26,00

Carpaccio di bresaola
szynka wołowa dojrzewająca pochodząca z doliny Valtellina,
rucola, kielki, pomidorki koktailowe, płatki pamezanu
40,00

Sałatki podawane z ciepłym pieczywem

Desery

Tiramisu 12,00

Panna Cotta 10,00

Słodkie dnia

Kawa Vergnano

<i>Espresso</i>	6,00
<i>Podwójne Espresso</i>	8,00
<i>Americano</i>	9,00
<i>Cappucino</i>	10,00
<i>Caffe Latte</i>	12,00
<i>Latte Macchiato</i>	12,00
<i>Flat White</i>	12,00
<i>Gorący napój Czekoladowy Vergnano</i>	9,00

Herbata Natursan

<i>"La Via Del Te"</i>	6,00
------------------------	------

Napoje

<i>Soki Naturalne z " Naszej Tłoczni"</i>	8,00
<i>Włoska woda Morelli</i> 0,25 / 0,70	9,00/15,00

Woda naturalna /Gazowana		5,00
Lemoniada domowa		10,00
Pepsi	0,2/0,5	5,00/6,00

Piwo Amber

APA	0,3	9,00
	0,5	12,00

Złote Lwy	0,3	6,00
	0,5	9,00

<i>Spritz Aperol</i>	250 ml	22,00
----------------------	--------	-------

Wino

Malvasia Puglia

białe lekkie delikatne wino o posmaku egzotycznych
owoców , idealne do lekkich potraw, makaronów, owoców morza

lampka 120 ml	12,00
karafka 250 ml	15,00
karafka 500 ml	25,00

karafka 1000 ml	45,00
-----------------	--------------

Sangiovese Puglia

czzerwone wino o intensywnym i owocowym smaku z przyjemnymi aromatami czerwonych owoców, miękkie i przyjemne na podniebieniu, doskonale komponuje się do każdego rodzaju potraw

lampka 120 ml	12,00
---------------	--------------

karafka 250 ml	15,00
----------------	--------------

karafka 500 ml	25,00
----------------	--------------

karafka 1000 ml	45,00
-----------------	--------------

Alergeny

Drogi Gościu, jeśli masz alergie pokarmowe i/lub nietolerancje poproś o informację na temat naszego jedzenia i naszych napojów.

Jesteśmy gotowi udzielić porady w najlepszy sposób.

O listę alergenów zapytaj przy barze.