



Benvenuti a Butera Ristorante

Jesteśmy Rafał i Maria – para w życiu i w pasji do gotowania. Po ponad 35 latach doświadczenia w branży gastronomicznej i restauracyjnej, postanowiliśmy przenieść serce Sycylii do serca Polski, otwierając naszą restaurację: **Butera**.

NASZE KORZENIE, NASZA INSPIRACJA

Pochodzimy z serca Sycylii i dzielimy się historią pełną tradycji, autentycznych smaków i miłości do kuchni śródziemnomorskiej. „Butera” to nie tylko hołd dla naszych korzeni, ale przede wszystkim esencja naszej kuchni – prawdziwej, słonecznej i pełnej pasji.

Z dumą reprezentujemy sycylijskie dziedzictwo kulinarne, zdobywając nagrody na międzynarodowych konkursach, w tym medale na Mistrzostwach Kuchni Włoskiej.

MISTRZOSTWO I EDUKACJA

Rafał, oprócz tego, że jest doświadczonym szefem kuchni, jest również certyfikowanym nauczycielem pizzy w **Akademii Pizzy Włoskiej**. Ta droga pozwoliła nam nie tylko doskonalić nasze techniki, ale także organizować masterclass z pizzy z oficjalnym dyplomem – dla uczestników w każdym wieku, od 4 do 100 lat. Podczas tych warsztatów dzielimy się naszą wiedzą, promując jakość, rzemiosło i szacunek do składników.


Szczególną rolę odgrywa tu Maria, której precyzja, zamiłowanie do detali i mistrzostwo w cukiernictwie sprawiają, że każdy deser staje się wyjątkowym dziełem sztuki. Jej talent został doceniony na skalę światową – zdobyła **Rekord Guinnessa** za największy tort na świecie (o powierzchni 247 m²), co czyni nas niezwykle dumnymi.

NASZE MENU: PODRÓŻ PEŁNA SMAKU

W naszym menu znajdziecie przystawki z owoców morza, świeże makarony jajeczne, soczyste mięsa z grilla, kolorowe sałatki oraz nasze wyjątkowe pizze, przygotowywane z mąki z pszenicy durum i naturalnie fermentowanego ciasta.

A na deser – sycylijskie słodkości: cannoli z ricottą, cassata i wiele innych pyszności, które przeniosą Was prosto na południe Włoch.

**DZIĘKUJEMY Z CAŁEGO
SERCA,
RAFAŁ I MARIA**



PIZZE

24 cm / 33 cm / 45 cm

MARGHERITA

Sos pomidorowy, mozzarella, bazylia, oliwa z oliwek

25 zł / 34 zł / 52 zł

AGLIO E OLIO

Czosnek, oliwa z oliwek, oregano

20 zł / 26 zł / 38 zł

PROSCIUTTO E FUNGHI

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana,
pieczarki, oliwa z oliwek

32 zł / 44 zł / 56 zł

QUATTRO STAGIONI

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana, pieczarki,
karczochy, oliwki, oregano

34 zł / 46 zł / 64 zł

CAPRICCIOSA

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana,
jajko, na twardo, pieczarki, oliwki, oregano

36 zł / 46 zł / 58 zł

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, ser szwajcarski, gorgonzola,
parmezan, oregano

34 zł / 46 zł / 64 zł

TONNO E CIPOLLA

Sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, cebula czerwona,
oliwki, oregano

35 zł / 48 zł / 64 zł

DIAVOLA

Sos pomidorowy, mozzarella, pikantne salami, papryczka
chili, oliwa z oliwek

36 zł / 46 zł / 58 zł

CALZONE CLASSICO (PIERÓG)

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana, pieczarki,
RUCOLA E CRUDO

34 zł / 46 zł / 72 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, rukola, szynka parmeńska,
parmezan w płatkach, pomidorki

35 zł / 46 zł / 64 zł

GRIGLIATA

Sos pomidorowy, mozzarella, warzywa grillowane
(cukinia, bakłażan, papryka)

35 zł / 46 zł / 63 zł



PIZZE

24 cm / 33 cm / 45 cm

ROSA

Sos pomidorowy, mozzarella, salami Napoli

34 zł / 46 zł / 58 zł

TUBERO

Sos pomidorowy, mozzarella, frytki

33 zł / 44 zł / 62 zł

POLLO

Mozzarella, sos pomidorowy, kurczak, pieczarki, cebula,
papryka, kukurydza

36 zł / 48 zł / 64 zł

PARMIGIANA

Sos pomidorowy, mozzarella, bakłażan, szynka gotowana,
parmezan, jajko na twardo

39 zł / 52 zł / 72 zł

NORMA

Sos pomidorowy, smażony bakłażan, ricotta solona

34 zł / 46 zł / 58 zł

RUSTICA

Czosnek, oliwa z oliwek, cebula, czarne oliwki, anchois,
suszone pomidory

34 zł / 45 zł / 56 zł

DODATKI DO PIZZY

Mięsne

6 zł / 12 zł

Warzywne

5 zł / 10 zł

Serowe

6 zł / 10 zł

Sos Pomidorowy

5 zł / 9 zł

Oliwa Ostra

5 zł

Oliwa Czosnkowa

5 zł

PUDELKO MALE

3 zł

PUDELKO SREDNIE

3 zł

PUDELKO DUZE

4 zł

***** Pizze w rozmiarze 45 cm nie są serwowane przy stolikach.**

Dostępne są wyłącznie na wynos lub z dostawą do domu.

Dziękujemy za współpracę!



PIZZE GOURMET

24 cm / 33 cm / 45 cm

PIZZA BUTERA

Mozzarella, sos pomidorowy, blanszowany szpinak, mozzarella di bufala, pikantna kiełbasa, borowiki, parmezan w kawałkach

52 zł / 72 zł

1/4 pizzy w formie calzone z mozzarellą, szynką gotowaną i sosem pomidorowym. Podawana z sałatką z rukoli, pomidorków i mozzarelli.

PIZZA DEI NEBRODI

Sos pomidorowy, mozzarella, kiełbasa sycylijska, lekko pikantne salami, szynka gotowana, speck

40 zł / 52 zł / 74 zł

SICILIA

Mozzarella di bufala, włoski boczek, krem pistacjowy

35 zł / 48 zł / 68 zł

PIZZA GAMBERETTI E PISTACCHIO

Czosnek, oliwa z oliwek, krewetki, krem pistacjowy

38 zł / 52 zł / 72 zł

FRUTTI DI MARE

Sos pomidorowy, owoce morza (krewetki koktajlowe i tygrysie, omułki, surimi, kalmary), czosnek, pietruszka

38 zł / 52 zł / 72 zł

BUFALA E PORCINI

Sos pomidorowy, mozzarella di bufala, borowiki, pietruszka,

35 zł / 48 zł / 68 zł

PIZZA RADICCHIO E MASCARPONE

Sos pomidorowy, mozzarella, radicchio, gorgonzola, mascarpone, speck

40 zł / 52 zł / 74 zł

TORTILLAS AL POLLO (PIZZA Z PRZYKRYWKĄ)

Kotlet z kurczaka, frytki, sałata, sos różowy

40 zł / 52 zł / 74 zł

SCHIACCIATA (PIZZA ZAMKNIĘTA)

Ser tuma, szpinak podsmażany, kiełbasa, suszone pomidory

40 zł / 55 zł / 82 zł

La Regina del Sud

Mozzarella fior di latte, burrata fresca (dodawana na surowo), Parmigiano Reggiano dojrzewającego 36 miesięcy, chrupiący guanciale, świeże trufle w płatkach, pistyle szafranu z Sycylii, liście jadalnego złota 24K

599 zł

