



# ZUPPA

**KREM Z POMIDORÓW**  21 ZŁ

podawany z serem grana padano i grzanką

**BRODO DI CARNE** 20 ZŁ

klasyczny włoski bulion z dodatkiem tortellini z farszem bolońskim

**ZUPA RYBNA** 29 ZŁ

wywar rybno-pomidorowy, podawany z łososiem i owocami morza  
przygotowanymi w maślano-winnym sosie

## ANTIPASTI

**PIECZYWO SEROWO-CZOSNKOWE**  24 ZŁ

zapieczone z mozzarellą, podawane z oliwą czosnkową i serem grana padano

**PIECZYWO SEROWO-OLIWKOWE**  27 ZŁ

zapieczone z mozzarellą, oliwkami i fetą, podawane z pesto bazyliowym, oliwą czosnkową i serem grana padano

**PIECZYWO ZE SPIANATĄ**  29 ZŁ

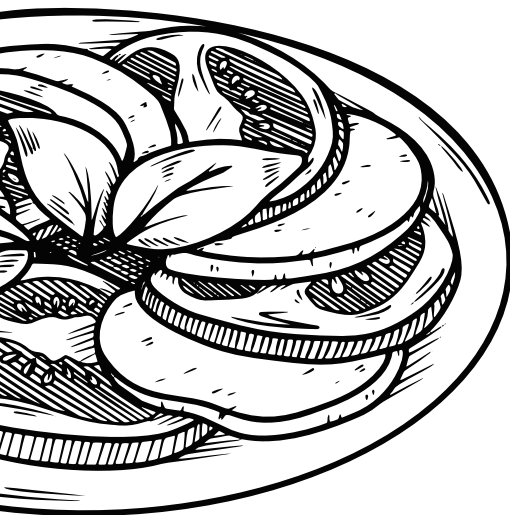
zapieczone z dodatkiem spianaty calabrese i mascarpone, podawane z serem grana padano

**FOCACCIA**  18 ZŁ

placek z ciasta drożdżowego z dodatkiem oliwy czosnkowej i rozmarynu

**BRUSCHETTA**  18 ZŁ

grzanki (4 szt.) z serem kozim, podawane z drobno posiekanymi pomidorami i bazyliowym pesto



**CAPRESE DI BUFALA**  25 ZŁ

mozzarella z bawolego mleka, podawana z pomidorami, pesto, bazylią i grzankami

**CARPACCIO** 41 ZŁ

sezonowana polędwica wołowa z kaparami, oliwą truflową, sosem balsamicznym, serem grana padano, podawane z grissini

**ANTIPASTI DLA JEDNEJ LUB DWÓCH OSÓB** 44/67 ZŁ

talerz włoskich przystawek: zielone oliwki, suszone pomidory, karczochy, cebulki marynowane w sosie balsamicznym, owoce kapara, plastry szynki parmeńskiej i spianaty calabrese, ser grana padano; **PODAWANE Z FOCACCIA**

**SCAMORZA AL FORNO**  29 ZŁ

wędzony ser scamorza zapiekany z konfiturą pomidorowo-cebulową, podawany z grzankami

**MULE PO MARYNARSKU**  53 ZŁ

mule (ok. 500 g) w białym winie, maśle, czosnku i ziołach, podawane z grzankami

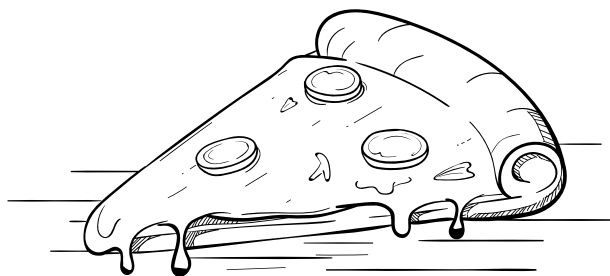
**KREWETKI CZOSNKOWE** 42 ZŁ

krewetki (6 szt.) na maśle, winie, czosnku i ziołach, podawane z grzankami

**GAMBERI ALLA GRIGLIA**  47 ZŁ

krewetki w sosie winno-pomidorowym (6 szt.), zapiekane z serem feta, czosnkiem i świeżymi ziołami, podawane z grzankami





# PIZZA



## KLASYKI

podstawą każdej pizzy są ser i sos pomidorowy

Średnia 32 cm    Duża 36 cm

|                                                                                                     |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| MARGHERITA         | 30/35 ZŁ |
| PROSCIUTTO                                                                                          | 36/40 ZŁ |
| szynka gotowana                                                                                     |          |
| PEPPERONI                                                                                           | 36/40 ZŁ |
| salami napoli (łagodne)                                                                             |          |
| HAWAII                                                                                              | 39/43 ZŁ |
| szynka, ananas                                                                                      |          |
| CAPRICCIOSA                                                                                         | 41/45 ZŁ |
| szynka, karczochy, pieczarki oliwki                                                                 |          |
| CINQUE FORMAGGI  | 43/47 ZŁ |
| gorgonzola, grana padano, ser kozi, feta                                                            |          |



## PIZZA BIANCA

pizze na bazie innych sosów- nie dzielimy pół na pół

Średnia 32 cm    Duża 36 cm

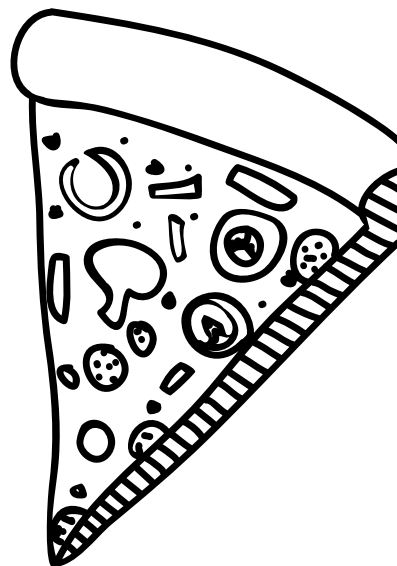
|                                                                                             |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| FANTASIA BIANCA                                                                             | 46/51 ZŁ |
| pizza na bazie oliwy czosnkowej<br>szynka parmeńska, orzechy, gruszka,<br>gorgonzola        |          |
| ALLA CARBONARA                                                                              | 46/51 ZŁ |
| pizza na bazie sosu śmietanowego<br>boczek, czosnek, cebula, pieczarki, ser<br>grana padano |          |

## NASZE KOMPOZYCJE

Średnia 32 cm    Duża 36 cm

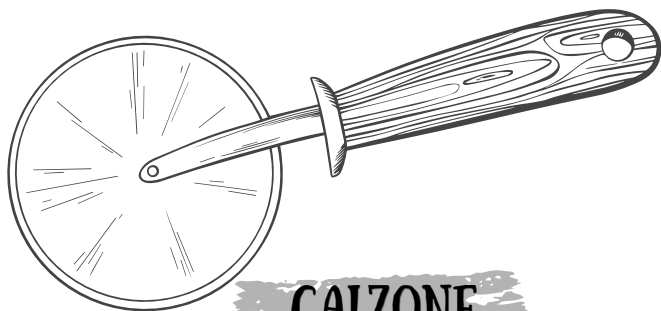
|                                                                                                             |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| BOSCO                                                                                                       | 48/53 ZŁ |
| szynka parmeńska, rukola, pomidory, ser grana padano                                                        |          |
| CARNEVALE                                                                                                   | 43/47 ZŁ |
| włoska kielbasa, ser kozi, papryka, oliwki, pesto                                                           |          |
| PICCANTE ALLA DIAVOLA  | 45/50 ZŁ |
| spianata calabrese, jalapeno, papryka                                                                       |          |
| CON POLLO                                                                                                   | 44/49 ZŁ |
| kurczak, karczochy, suszone pomidory, pesto                                                                 |          |

|                                                                                                                                |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| NUMERO UNO                                                                                                                     | 46/51 ZŁ |
| salami, boczek, oliwki, cebula, kapary, papryka, pesto, grana padano                                                           |          |
| TUTTO QUANTO                                                                                                                   | 44/49 ZŁ |
| salami, szynka, włoska kielbasa, papryka, pieczarki, cebula, oliwki                                                            |          |
| AMERICANA                                                                                                                      | 42/47 ZŁ |
| salami, rukola, grana padano                                                                                                   |          |
| CARNIVORA                                                                                                                      | 44/49 ZŁ |
| salami, szynka, boczek, grana padano                                                                                           |          |
| LUCA LENA                                                                                                                      | 47/52 ZŁ |
| bakłażan, pasta truflowa, szynka parmeńska, ser grana padano                                                                   |          |
| DOLCE E PICCANTE                            | 45 ZŁ    |
| mozzarella di bufala, nduja, cebula karmelizowana, papryczki chilli,<br>rukola (pizza tylko w mniejszym rozmiarze- ok. Ø28 cm) |          |





# PIZZA



## CALZONE

pizza-pieróg, podawana z bazyliowym pesto, oliwą  
czosnkową i serem grana padano

## RYBY I OWOCE MORZA

owoce morza przygotowujemy na świeżo, z dodatkiem wina, masła i czosnku

### FRUTTI DI MARE

Średnia 32 cm Duża 36 cm  
66/78 ZŁ  
krewetki, mule, ośmiorniczki, kalmary, przegrzebki, soliród,  
odrobina chilli i natki

### GAMBERETTI

51/62 ZŁ

krewetki (4 szt., na średniej/6 szt. na dużej pizzy), rukola,  
pomidorki cherry, natka

### CON TONNO

41/45 ZŁ

tuńczyk, oliwki, cebula

### CON VERDURE

45 ZŁ

zapieczony ze szpinakiem, ricottą,  
suszonymi pomidorami i papryką

### AMALI

47 ZŁ

zapieczony ze spianatą calabrese,  
kurczakiem, oliwkami i serem kozim



## WEGETARIAŃSKIE

Średnia 32 cm Duża 36 cm

### VEGETARIANA

42/47 ZŁ

szpinak, papryka, karczochy, pieczarki, ser kozi, pesto bazyliowe

### AI FINFERLI

44/49 ZŁ

pizza na bazie sosu śmietanowego; kurki, cebula, koperek

### CON CIPOLLE

45/50 ZŁ

szpinak, cebula marynowana, cebula karmelizowana, ser kozi

### DI BUFALA

37 ZŁ

mozzarella z bawolego mleka, ser grana padano, liście bazylii  
(pizza tylko w mniejszym rozmiarze- ok. Ø28 cm)



## DODATKI

Średnia 32 cm Duża 36 cm

Dodatkowy składnik: ananas, cebula, papryka, kapary, oliwki, pieczarki,  
jalapeno, karczochy, pomidory, pomidorki cherry, szpinak

4/5 ZŁ

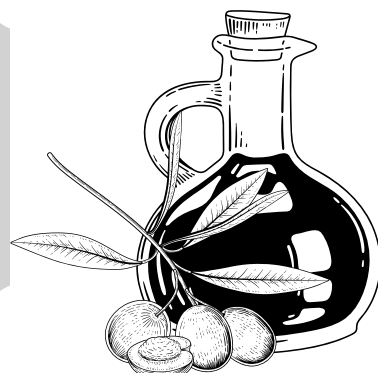
Dodatkowy składnik: podwójny ser, grana padano, gorgonzola, ser kozi,  
buffala, feta, szynka, salami, boczek, szynka parmeńska, włoska kielbasa,  
spianata, kurczak, anchois, tuńczyk, borowiki, cebula marynowana, cebula  
karmelizowana, rukola, pesto

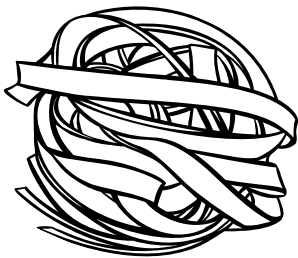
6/7 ZŁ

Dodatkowy składnik: krewetka na winie, masło i czosnku

6 ZŁ/SZT.

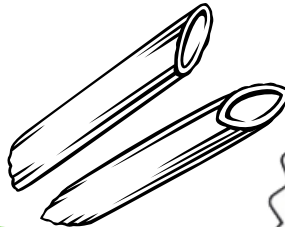
\*przy wyborze pizzy "pół na pół" liczymy za cenę droższej z dwóch wybranych pozycji





# PASTA

TERAZ SERWOWANE ZE ŚWIEŻYMI  
MAKARONAMI JAJECZNYMI (PASTA FRESCA)



## AL POMODORO



29 ZŁ

penne w gładkim sosie pomidorowo-warzywnym z dodatkiem śmietanki i sera grana padano

## BOLOGNESE

37 ZŁ

spaghetti w pomidorowym sosie bolońskim z mięsem mielonym, ser grana padano

## AMATRICIANA



40 ZŁ

spaghetti w sosie pomidorowym z dodatkiem boczku, cebuli, miodu, czosnku, chilli, natki i sera grana padano

## ALLA CARBONARA/CARBONARA CLASSICA

38 ZŁ

spaghetti w kremowym sosie śmietanowym z boczkiem, serem grana padano, żółtkiem i czosnkiem; polecamy też w bardziej klasycznym wariacie- bez śmietany, w sosie na bazie żółtek i sera grana padano

## CON POLLO PICCANTE



43 ZŁ

tagliatelle w sosie pomidorowo-śmietanowym z dodatkiem kurczaka, spianaty calabrese, czosnku, papryki i cebuli

## AL POLLO E BROCCOLI

39 ZŁ

tagliatelle w kremowym sosie śmietanowym z dodatkiem kurczaka, brokułów, pomidorków cherry, czosnku i sera grana padano

## AL POLLO E FUNGHI

40 ZŁ

tagliatelle w kremowym sosie śmietanowym z dodatkiem kurczaka, borowików, natki i sera grana padano

## ALLA PARMIGIANA

42 ZŁ

tagliatelle w kremowym sosie śmietanowym z dodatkiem szynki parmeńskiej, pomidorków cherry, szparagów i sera grana padano

## PESTO VERDE



38 ZŁ

spaghetti w kremowym sosie śmietanowym z dodatkiem bazyliowego pesto, orzeszków pinii i sera grana padano

## PESTO ROSSO



39 ZŁ

spaghetti z domowym pesto z suszonych pomidorów z dodatkiem orzeszków pinii i sera grana padano

## AGLIO, OLIO E PEPERONCINO



27 ZŁ

spaghetti z oliwą, czosnkiem, natką, chilli, pomidorkami cherry i serem grana padano

## NUMERO UNO

42 ZŁ

tagliatelle z oliwą, czosnkiem, suszonymi pomidorami, szynką parmeńską, rukolą, orzeszkami pinii i serem grana padano

## ZINGARELLA



52 ZŁ

tagliatelle z oliwą, krewetkami, miodem, papryką, cebulą, czosnkiem, chilli, natką

## AI FRUTTI DI MARE



57 ZŁ

czarne tagliatelle z atramentem kalamarnicy w winno-maślanym sosie z owocami morza (krewetki, mule, ośmiorniczki, kalmary, przegrzebki), solirodem, czosnkiem, chilli, pomidorkami cherry i natką



Gluten  
Free

Każdą pozycję możemy przygotować z makaronem bezglutenowym (+5 zł).

Czas przygotowania pasty nieco się wydłuża.



# INSALATE

**GRANA E SPINACI**  17 ZŁ  
młode liście szpinaku, parmezan, pomidorki cherry, vinaigrette, balsamico

**ROQUETTE**  18 ZŁ  
rukola, parmezan, gruszka, pomidorki cherry, vinaigrette, balsamico

**CON PAPRIKA ARROSTO**  27 ZŁ  
roszponka, pieczona papryka, marynowana cebula, orzechy włoskie, dojrzewający ser kozi, vinaigrette

**CAESAR CON POLLO/CON GAMBERI/CON SALMONE** 39/49/49 ZŁ  
kurczak/krewetki/łosoś, sałata rzymska, pomidorki cherry, klasyczny sos cesarski, grzanki

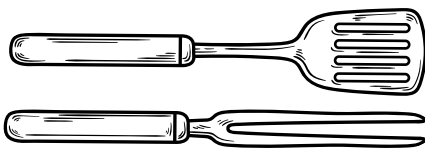
**CAMERANO** 48 ZŁ  
sałaty, ser burrata, speck, kurczak w konfiturze pomidorowo-cebulowej, pomidorki cherry, ogórek, słonecznik, sos vinaigrette, balsamico

**CON TONNO** 35 ZŁ  
sałaty, tuńczyk, mozzarella z bawolego mleka, cebula, oliwki, pomidor, ogórek, sos vinaigrette, balsamico

**NUMERO UNO** 41 ZŁ  
sałaty, pomidor, ogórek, orzeszki pinii, sos z gorgonzoli, karmelizowana gruszka, szynka parmeńska



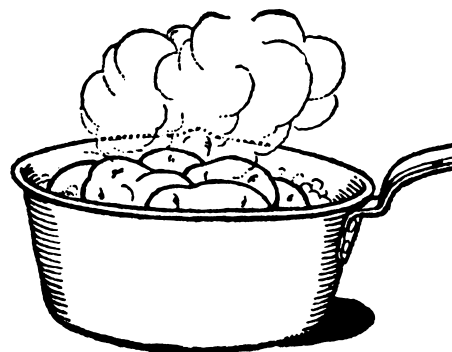
# PIATTO



**FILET Z KURCZAKA**  38 ZŁ  
grillowany, podawany z kluseczkami gnocchi z masłem oraz marchewką baby

**POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA** 45 ZŁ  
w pieczeniowym sosie grzybowo-warzywnym na bazie demi glace, podawana z kluseczkami gnocchi z dodatkiem koperku oraz miksem sałat z vinaigrette

**SPUNTATURE** 64 ZŁ  
żeberka w słodko-pikantnym sosie korzennym z dodatkiem suszonych pomidorów, podawane z pieczonymi ziemniakami oraz sałatką z rukoli i pomidorków cherry



**PIECZONY ŁOSOŚ** 55 ZŁ  
podawany z chrupiącymi ziemniaczkami i grillowanymi warzywami

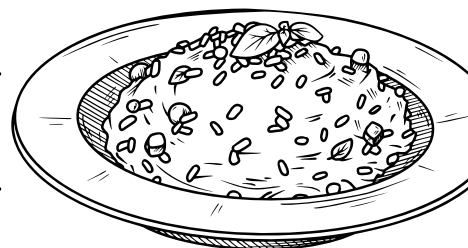
**LUCIOPERCA** 47 ZŁ  
pieczony sandacz w kremowym sosie kurkowym, podawany z kluskami gnocchi z dodatkiem koperku, kalafiolem i blanszowanym szpinakiem

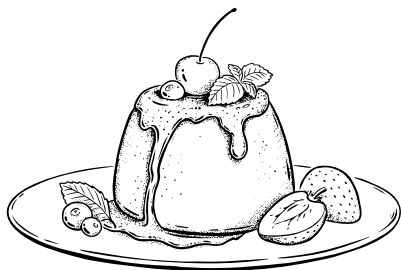
**PARMIGIANA DI MELANZANE**  38 ZŁ  
klasyczna włoska zapiekanka z plasterów bakłażana, sosu pomidorowego i sera grana padano



**RISOTTO CON GAMBERI** 51 ZŁ  
risotto szafranowe z krewetkami, szparagami, pomidorkami cherry i czosnkiem, oprószone gramolą

**RISOTTO CON GALINACCI**  46 ZŁ  
risotto z dodatkiem kurek, mascarpone, cebuli, pomidorków cherry, koperku i czosnku





# DESERY



## PANNA COTTA 19 ZŁ

włoski deser waniliowy z dodatkiem białej czekolady,  
podawany z musem malinowym

## TIRAMISU 22 ZŁ

biszkopty nasączone kawą i likierem, przekładane kremową  
masą z mascarpone

## TORTINA DI CIOCCOLATO 23 ZŁ

czekoladowe ciastko z płynnym wnętrzem, podawane  
z domowym sosem karmelowym i karmelizowanymi orzechami

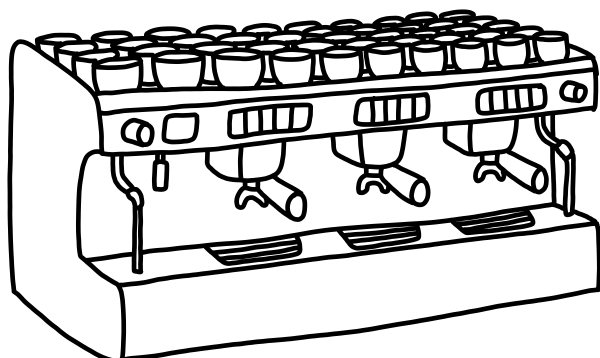
## DIVERSO 21 ZŁ

deser o zmiennym i często sezonowym charakterze, zapytaj  
obsługę co obecnie serwujemy



## GELATO ITALIANO 24 ZŁ

4 gałki (różne smaki) włoskich lodów przygotowanych  
przez Quattro Si, jedną z najbardziej utytułowanych  
i najlepszych włoskich lodziarni w Polsce



## KAWY I HERBATY

kawy parzymy ze świeżo zmielonych ziaren przygotowanych  
przez lokalną palarnię kawy Cafe Panamera



### AMERICANO 12 ZŁ

### ESPRESSO 8 ZŁ

### ESPRESSO DOPPIO 10 ZŁ

### LATTE 13 ZŁ

### CAPPUCCINO 15 ZŁ

### HERBATA SIR WILLIAMS 10 ZŁ

wybór herbat

### HERBATA RICHMONT 15 ZŁ

wybór herbat, podawane w czajniczku

### ESPRESSO TONIC 19 ZŁ

espresso, syrop imbirowy, tonik kinley



## NAPOJE ZIMNE

DOMOWA LEMONIADA 18/43 ZŁ  
(SZKLANKA 0,45L/DZBANEK 1,5L)  
wyciskany sok z cytryn, limonek  
i pomarańczy, syrop, liście mięty,  
woda gazowana

COLA ZERO Coca-Cola COCA-COLA Coca-Cola  
FANTA Fanta SPRITE Sprite FUZETEA Fuzeta  
KINLEY KINLEY: ELDERFLOWER (BEZ CUKRU),  
PINK AROMATIC BERRY, TONIC WATER (0,25L)

SOKI Cappy

JABŁKOWY, POMARAŃCZOWY, GREJFRUTOWY, 10 ZŁ  
MULTIWITAMINA (0,25L)

WODA NIEGAZOWANA (0,25L) Kropla Beskidu 8 ZŁ  
WODA GAZOWANA (0,25L)

PEPSI, PEPSI MAX, MIRINDA (0,25L) 10 ZŁ  
SOK PORZECZKOWY TOMA (0,25L)

DZBANEK WODY MINERALNEJ 19 ZŁ  
GAZOWANA/NIEGAZOWANA  
(CYTRUSY, MIĘTA)



# PIWA

|                               |                                                                                                        |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ŻYWIEC Z BECZKI (0,3/0,5L)    | 11/14 ZŁ                                                                                               |
| HEINEKEN (0,5L)               | 16 ZŁ                                                                                                  |
| HEINEKEN BEZALKOHOLOWY (0,5L) |  ALCOHOL FREE 16 ZŁ |
| PAULANER                      | 15 ZŁ                                                                                                  |
| CORONA EXTRA/CORONA CERO      |  ALCOHOL FREE 16 ZŁ |

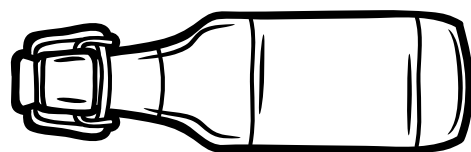
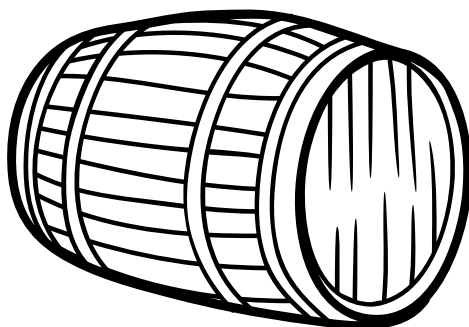


## BROWAR TRZECH KUMPLI

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| PAN IPANI                  | 20 ZŁ |
| wheat India Pale Ale, 6,0% |       |
| OATY                       | 17 ZŁ |
| oatmeal stout, 5,5%        |       |
| AMERICAN BEAUTY            | 18 ZŁ |
| American Pale Ale, 5,0%    |       |

## BROWAR INNE BECZKI

|                                     |                                                                                                      |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MIAMI                               | 15 ZŁ                                                                                                |
| pale lager, 4,6%                    |                                                                                                      |
| PILZNER                             | 15 ZŁ                                                                                                |
| pilzner, 4,6%                       |                                                                                                      |
| JUNGLE IPA                          | 16 ZŁ                                                                                                |
| India Pale Ale, 6,0%                |                                                                                                      |
| FREE IPA                            |  ALCOHOL FREE 16 ZŁ |
| bezalkoholowe India Pale Ale, <0,5% |                                                                                                      |



## BROWAR JAN OLBRACHT

|                                                       |                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| KORONA OLBRACHTA                                      | 17 ZŁ                                                                                                    |
| piwo jasne, 5,6%                                      |                                                                                                          |
| ŚMIETANKA                                             | 18 ZŁ                                                                                                    |
| pszeniczne, 5,6%                                      |                                                                                                          |
| KRÓLOWA TROPIKÓW                                      | 18 ZŁ                                                                                                    |
| fruit wheat, 5,6%, pszeniczne piwo z mango i marakuja |                                                                                                          |
| ZERO STRESU-OWOCE LASU                                |  ALCOHOL FREE 18 ZŁ |
| napój piwny, 0%                                       |                                                                                                          |
| ZERO STRESU- MANGO MARAKUJA LIMONKA                   |  ALCOHOL FREE 18 ZŁ |
| napój piwny, 0%                                       |                                                                                                          |

## HUGO SPRITZ

35 ZŁ



## CORONA SUNSET/SUNSET CERO

Corona Extra z dodatkiem ginu, marakuji, limonki i syropu cukrowego (dostępny również w wersji bezalkoholowej)

29/24 ZŁ

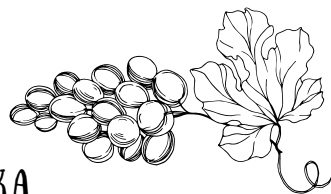


## APEROL SPRITZ

33 ZŁ



# WINA



|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| WINO DOMOWE BIAŁE/CZERWONE- LAMPKA           | 17 ZŁ     |
| białe/czerwone                               |           |
| WINO DOMOWE BIAŁE/CZERWONE- KARAFKA (0,5/1L) | 40/70 ZŁ  |
| PROSECCO (KIELISZEK/BUTELKA)                 | 19/85 ZŁ  |
| WYBÓR WŁOSKICH WIN BUTELKOWYCH               | 75-125 ZŁ |
| karta win na kolejnej stronie                |           |

Możliwość płatności kartą i BLIK



# KARTA WIN

## WINA BIAŁE



### ALTURIS TRAMINER AROMATICO

Pochodzenie: Włochy, Friuli

Szczep: Gewurtztraminer

85 ZŁ

Alturis Aromatico ma jasny słomkowy kolor z zielonymi refleksami. Typowe zapachy dla tego szczepu, nuty liczi, płatków róż i marakui. Miękki, aksamitny smak z eleganckim, aromatycznym wykończeniem.

### SOBRERO MOSCATO D'ASTI

Pochodzenie: Włochy, San Marzano

Szczep: Muscat

110 ZŁ

Muskat to król win słodkich. Moscato D'Asti to bardzo aromatyczne wino o słomkowej barwie z silnym zapchem piżma, kwiatów pomarańczy i jaśminu. Słodycz przełamana przyjemną kwasowością w tle i niska zawartość alkoholu dają lekko musujące wino, które idealnie nadaje się do picia samodzielnego.

### PINOT GRIGIO

Pochodzenie: Włochy, Veneto

Szczep: Pinot Grigio

75 ZŁ

Pinot Grigio z Pigno Azienda Agricola ma jasnosłomkowy kolor ze złotymi odcieniami. Aromat owocowo-kwiatowy z wyczuwalnym jabłkiem, bananem i owocami tropikalnymi.

### INZOLIA/CHARDONNAY

Pochodzenie: Włochy, Sycyli

Szczep: 50% Inzolia, 50% Chardonnay

75 ZŁ

Gilea Bianco to organiczne wino o słomkowo-żółtym kolorze z zielonkawymi refleksami. W kieliszku uwalnia intensywne i eleganckie aromaty, pełne dojrzałych owoców takich jak jabłka, limonki i grejpfrut. W smaku przyjemnie świeże, bogate, mineralne i intensywne.

### ALTURIS PROSECCO

Pochodzenie: Włochy, Friuli

Szczep: 50% Inzolia, 50% Chardonnay

85 ZŁ

Gilea Bianco to organiczne wino o słomkowo-żółtym kolorze z zielonkawymi refleksami. W kieliszku uwalnia intensywne i eleganckie aromaty, pełne dojrzałych owoców takich jak jabłka, limonki i grejpfrut. W smaku przyjemnie świeże, bogate, mineralne i intensywne.

## WINA CZERWONE

### ALTURIS CABERNET SAUVIGNON

Pochodzenie: Włochy, Friuli

Szczep: Cabernet Sauvignon

85 ZŁ

Wino o intensywnym, rubinowo-czerwonym kolorze z fioletowymi refleksami. W zapachu nuty śliwek, wiśni, fiołków, czarnego pieprzu i karmelu. Ma świeży i owocowy charakter z przyjemną głębią i nutami toffi dzięki starzeniu się w dębowych beczkach.

### GILEA ROSSO NERO D'AVOLA

Pochodzenie: Włochy, Sycylia

Szczep: Nero D'Avola

90 ZŁ

Gilea Rosso to wino o przepięknym, głębokim i czerwonym kolorze, silnym akcencie i smaku świeżych owoców-wiśni, śliwki czy borówki. Walory tego wina podkreślone są przez starzenie w dębowych beczkach.

### NEGROAMARO PUGLIA

Pochodzenie: Włochy, Apulia

Szczep: Negroamaro,

105 ZŁ

LP Vini Negroamaro ma rubinowy kolor z fioletowym rantem. Nos zachwyca intensywny, korzenno-owocowy bukiet, z nutami czarnej porzeczki, jagód, lukrecji i tytoniu. W ustach pełne, aksamitne, długotrwałe z pikantnym posmakiem. Wino stworzone do jedzenia.

### LP VINI PRIMITIVO DI MANDURIA

Pochodzenie: Włochy, Apulia

Szczep: Primitivo

125 ZŁ

LP Vini Primitivo to wino o rubinowym kolorze, starzone 6 miesięcy tradycyjnie w stali. Intensywne aromaty suszonych śliwek, wiśni i przypraw takich jak biały pieprz. Na podniebieniu aksamitne z wyraźnymi taninami i długim posmakiem. Delikatną słodycz zawdzięcza mocno dojrzałym winogronom.

### LA COPPIA CHIANTI CLASSICO DOCG

Pochodzenie: Włochy, Chianti

Szczep: Sangiovese

125 ZŁ

La Coppia Chianti Classico ma intensywny burgundowy kolor i aromat czerwonych owoców, śliwki i fiołków. Wyczuwalne są również nuty czarnej czekolady przyprawionej ostrym pieprzem. Na podniebieniu orzeźwiające, eleganckie ze zbilansowanymi taninami, które pozostawiają długi, tostowy finisz z nutką gorzkiego kakao.