

Zamów:
☎ 576 522 455
🕒 Pon-Ndz 12⁰⁰-21⁰⁰



Facebook: @PizzaYoloSobotka
Instagram: @pizzayolo_sobotka

SKŁADNIKI — LEGENDA

Pomidory Pelati

AROMATYCZNE, DOJRZEWAJĄCE WE WŁOSKIM SŁOŃCU PELATI TO CAŁE POMIDORY BEZ SKÓRKI, ZANURZONE WE WŁASNYM SOKU.

Mortadella

MORTADELA — RODZAJ WŁOSKIEJ KIELBASY, TYPOWEJ DLA LOMBARDII I EMILII-ROMANII, A ZWŁASZCZA DLA BOLOGNII. WYTWARZA SIĘ JĄ Z WIEPRZOWINY: SŁONINY I ZMIELONEGO MIĘSA.

Pancetta

JEST RODZAJEM DOJRZEWAJĄCEGO BOCZKU WIEPRZOWEGO, KTÓREGO OJCZYZNĄ SĄ SŁONECZNE WŁOCHY. PANCETTA JEST WĘDLINĄ DŁUGO DOJRZEWAJĄCĄ I AROMATYCZNĄ.

Nduja

TO TRADYCYJNY, BARDZO PIKANTNY SPECJAŁ Z REGIONU KALABRIA PRODUKOWANY Z OSTREJ PAPRYCZKI (PEPERONCINO) I DROBNO MIELONYCH TŁUSTYCH CZĘŚCI MIĘSA WIEPRZOWEGO

Guanciale

TO NIC INNEGO JAK SUSZONE PODGARDLE WIEPRZOWE. JEST BARDZO TŁUSTYM MIĘSEM, ALE PRZY TYM NIESAMOWICIE DELIKATNYM.

Ricotta

TO MIĘKKI, NIEDOJRZEWAJĄCY SER WYTWARZANY Z SERWATKI MLEKA KROWIEGO, OWCEGO LUB KOZIEGO.

Mozzarella fior di latte

ŚWIEŻY, MIĘKKI I ELASTYCZNY SEREK PODPUSZCZKOWY Z REGIONU APULIA.

Chorizo

TRADYCYJNA KIELBASA HISZPAŃSKA ROBIONA Z WIEPRZOWINY PRZYPRAWIANEJ WĘDZONĄ PAPRYKĄ.

Gorgonzola

PODPUSZCZKOWY, MIĘKKI, DOJRZEWAJĄCY, NIEBIESKI SER PLEŚNIOWY POCHODZĄCY Z PÓŁNOCNYCH WŁOCH, Z REGIONU LOMBARDIA. JEGO NAZWA POCHODZI OD MIEJSCOWOŚCI GORGONZOLA, GDZIE PRODUKOWANY JEST OD ROKU 879.

Szynka prosciutto

RODZAJ WŁOSKIEJ, SUROWEJ, PODSUSZONEJ SZYNKI WYTWARZANEJ Z CAŁYCH UDŹCÓW WIEPRZOWYCH Z KOŚCIĄ TRADYCYJNYMI METODAMI W SPECYFICZNYM KLIMACIE NA TERENIE PROWINCJI PARMY, W REGIONIE EMILIA-ROMANIA.

Grana Padano

RODZAJ WŁOSKIEGO SERA, PRODUKOWANY Z MLEKA KROWIEGO. SER TEN JEST ZALICZANY DO SERÓW DOJRZEWAJĄCYCH, TWARDYCH, PODPUSZCZKOWYCH. GRANA PADANO TO JEDEN Z NAJBARDZIEJ ZNANYCH SERÓW WŁOSKICH

Szynka Cotto

DOSKONAŁA SZYNKA Z UDŹCĄ WIEPRZOWEGO, KTÓRA SWÓJ AROMAT ZAWDZIĘCZA WOLNEMU GOTOWANIU W NISKIEJ TEMPERATURZE PODCZAS KTÓREGO, ZACHOWUJE CENNE BIAŁKA, KTÓRE SPRAWIAJĄ, ŻE MIĘSO JEST MIĘKKIE I DELIKATNE. GOTOWANA WŁOSKA SZYNKA COTTO CHARAKTERYZUJE SIĘ RÓŻOWYM KOLOREM I SŁODKIM, DELIKATNYM SMAKIEM.

Salami Spinata

TO TYPOWE SALAMI POCHODZĄCE Z KALABRII. JEST PRZYGOTOWANE Z NAJLEPSZEGO MIĘSA WIEPRZOWEGO, KTÓRE ZOSTAŁO STARANNIE WYBRANE I ZMIELONE. SPIANATA JEST PRZYPRAWIONA CHILLI, CO DAJE JEJ CHARAKTERYSTYCZNY CZERWONY KOLOR.

Salami Napoli

WŁOSKA WĘDLINA DOJRZEWAJĄCA Z WYSELEKCYJONOWANEGO MIĘSA WIEPRZOWEGO, TRADYCYJNIE PRODUKOWANA NA POŁUDNIU WŁOCH, W REGIONIE KAMPANIA.

Zamów:
☎ 576 522 455
🕒 Pon-Ndz 12⁰⁰-21⁰⁰



Facebook: @PizzaYoloSobotka
Instagram: @pizzayolo_sobotka

ŚREDNICA PIZZY: 33CM

M E N U # 1

1. Margherita

27.-

SOS Z POMIDORÓW PELATI, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ŚWIEŻA BAZYLIA

2. Salami

35.-

SOS Z POMIDORÓW PELATI, SALAMI NAPOLI / SALAMI SPIANATA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE

3. Capricciosa

38.-

SOS Z POMIDORÓW PELATI, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SZYNKA COTTO,
PIECZARKI, CZARNE OLIWKI, KARCZOCHY

4. Ostra 🌶️

38.-

SOS Z POMIDORÓW PELATI, SALAMI SPIANATA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
CZOSNEK, JALAPENO, CZARNE OLIWKI

5. Wiejska

39.-

SOS Z POMIDORÓW PELATI, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PANCETTA, PIECZARKI,
POMIDORY KOKTAJLOWE, CZOSNEK, CZERWONA CEBULA, SZCZYPIOREK

🧄🧀 Sos feta-czosnek 3.-

🥭🥥 Sos mango 3.-

🍅🍅 Sos pomidorowy 3.-

🌶️🌶️ Sos ostry 3.-

Zamów:
☎ 576 522 455
🕒 Pon-Ndz 12⁰⁰-21⁰⁰



Facebook: @PizzaYoloSobotka
Instagram: @pizzayolo_sobotka

ŚREDNICA PIZZY: 33CM

M E N U # 2

6. Prosciutto Crudo

41.-

SOS Z POMIDORÓW PELATI, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RICCOTA, SOS BALSAMICZNY,
SZYNKA PROSCIUTTO, RUKOLA, POMIDORY KOKTAJLOWE, PARMEZAN

7. Wiosenna

41.-

SOS ŚMIETANOWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, GUANCIALE, POR, SZCZYPIOR, KOZI SER

8. Nduja

43.-

SOS ŚMIETANOWY, NDUJA, SALAMI SPIANATA, POR, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RICOTTA, MIÓD

9. Pancettina

40.-

SOS Z POMIDORÓW PELATI, PANCETTA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
PŁATKI GRANA PADANO, CZERWONA CEBULA, BAZYLIA

10. Wegetariańska

38.-

SOS Z POMIDORÓW PELATI, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RUKOLA, SUSZONE POMIDORY,
PIECZONY BAKŁAŻAN, GRILLOWANA PAPRYKA, PRAŻONE MIGDAŁY



Sos feta-czosnek 3.-



Sos mango 3.-



Sos pomidorowy 3.-



Sos ostry 3.-

Zamów:
☎ 576 522 455
🕒 Pon-Ndz 12⁰⁰-21⁰⁰



Facebook: @PizzaYoloSobotka
Instagram: @pizzayolo_sobotka

ŚREDNICA PIZZY: 33CM

M E N U # 3

11. Funghi

35.-

SOS Z POMIDORÓW PELATI, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SZYNKA COTTO,
PIECZARKI, ŚWIEŻA BAZYLIA

12. Melanzana

40.-

SOS Z POMIDORÓW PELATI, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SZYNKA PROSCIUTTO, GRANA PADANO, PIECZONY BAKŁAŻAN

13. Figowa

39.-

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PANCETTA, GORGONZOLA, CHUTNEY FIGOWY, ŚWIEŻA BAZYLIA

14. Quattro Formaggi

41.-

SOS Z POMIDORÓW PELATI, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, GRANA PADANO, RICOTTA, SUSZONE POMIDORY

15. Grucha

41.-

SOS Z POMIDORÓW PELATI, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, KOZI SER, GRUSZKA, SUSZONE POMIDORY



Sos feta-czosnek 3.-



Sos mango 3.-



Sos pomidorowy 3.-



Sos ostry 3.-

Zamów:
☎ 576 522 455
🕒 Pon-Ndz 12⁰⁰-21⁰⁰



Facebook: @PizzaYoloSobotka
Instagram: @pizzayolo_sobotka

ŚREDNICA PIZZY: 33CM

M E N U # 4

16. Czorizardi

40.-

SOS Z POMIDORÓW PELATI, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHORIZO, SALAMI SPIANATA, ANANAS, GRILLOWANA PAPRYKA, JALAPENO

17. Hawaii

35.-

SOS Z POMIDORÓW PELATI, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SZYNKA COTTO, ANANAS

18. Mięsna

41.-

SOS Z POMIDORÓW PELATI, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PANCETTA, CZOSNEK, SALAMI NAPOLI, SZYNKA COTTO, ZIELONE PEPPERONI, CZERWONA CEBULA

19. Krewetkowa

45.-

SOS Z POMIDORÓW PELATI, CZOSNEK, POMIDORY KOKTAJLOWE, CUKINIA, KREWETKI, SZCZYPIOREK, MOZZARELLA

20. Szpinakowa

40.-

CREME FRAICHE, MOZZARELLA, CZOSNEK, SZPINAK, PANCETTA, FETA, MIGDAŁY



Sos feta-czosnek 3.-



Sos mango 3.-



Sos pomidorowy 3.-



Sos ostry 3.-