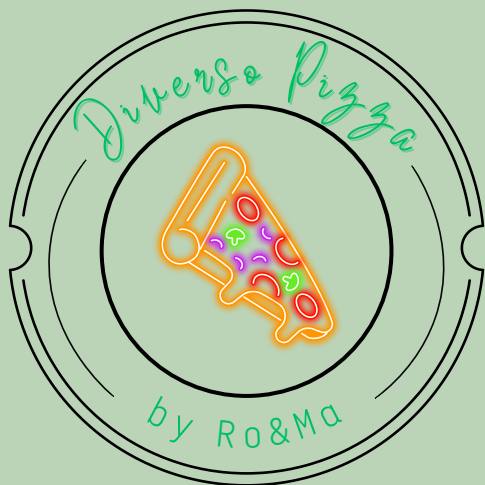




PIZZA

Margherita

paradajkový základ, fior di latte,
parmezán, bazalka (1,7) 460g

8.90

Cotto e mais

paradajkový základ, šunka od
kosti, kukurica, fior di latte,
bazalka (1,7) 550g

10.90

Prosciutto di bufala ●

14.90

paradajkový základ, fior di latte,
prosciutto crudo, bazalkové
pesto, rukola, mozzarella di bufala,
cherry paradajky, parmezán,
micro greens. (1,7,8) 640g

Salame e peperoncino ● 12.90

paradajkový základ, fior di latte,
talianska pikantná saláma, panceta,
gril. habanero paparicka, bazalkové
pesto, micro greens. (1,7) 555g

Diverso ●

22.90

omáčka zo zeleného korenia,
fior di latte, zelená špargla,
roastbeef steak medium, maslo,
maldon sol', micro greens (1,7)
630g

Quattro Formaggi ●

12.90

ricotta základ, fior di latte. mild
white cheddar, gorgonzola,
parmezán, chrumkavá cibulka,
micro greens (1,7) 590g

Tartufo ●

13.90

hl'uzovkový základ, fior di
latte, hnedé šampiňóny, hl'uzovková
pasta, parmezán chips, micro greens
(1,7) 590g

Arrosto di Manzo ●

23.90

paradajkový základ, fior di latte,
filet mignon marinovaný v yuzu
ponzu omáčke, gril. šampiňóny,
chimichurri, micro greens (1,7) 660g

Vegana di Chorizo ●

12.90

paradajkový základ, veg. mozzarella,
biela cuketa, žltá cuketa, vegan chorizo,
micro greens (1) 570g

Pizza Sticks

8.90

6ks

+ cesnakový a syrový dressing (1,7)
350g

Extra

kukurica, olivy, šampiňóny, jalapeño,
habanero, cuketa, cibul'a

1.20

šunka, saláma, vegan chorizo,
pancetta

1.90

fior di latte, gorgonzola, parmezán,
mild white cheddar

1.50

Všetky přísady do cesta sú 100% prírodné.
Cesto fermentuje min. 24hod a následne sa
obohacuje o výťažok z morskej riasy, motýlí
hrachový kvet. cviklový prach, sépie či kurkumy

Niečo k pivu

Kuracie stehienka 4ks	8.90
chilli-medová marináda, sezam, jarná cibulka,chlieb, dressing (11)	
Hranolky 200g	3.50
Batátové hranolky 200g	4.50

Dressingy

Cesnakový 50g	1.90
Syrový 50g	1.90
Kečup 50g	1.90

Dezerty

Tiramisu	4.90
Podľa dennej ponuky	

Zoznam alergénov

- 1. OBI LNINY OBSAHUJÚCE LEPOK (T.J. PŠENICA, RAŽ, JAČMEŇ, OVOS, ŠPALDA, KAMUT ALEBO ICH HYBRIDNÉ ODRODY).
- 2. KÓROVCE A VÝROBKÝ Z NICH.
- 3. VAJCIA A VÝROBKÝ Z NICH.
- 4. RYBY A VÝROBKÝ Z NICH.
- 5. ARAŠIDY A VÝROBKÝ Z NICH.
- 6. SÓJOVÉ ZRNÁ A VÝROBKÝ Z NICH.
- 7. MLEKO A VÝROBKÝ Z NEHO.
- 8. ORECHY, KTORÝMI SÚ MANDLE, LIESKOVÉ ORECHY, VLAŠSKÉ ORECHY, KEŠU, PEKANOVÉ ORECHY,PARA ORECHY, PISTÁCIE, MAKADANOVÉ ORECHY A QUEENSLANDSKÉ ORECHY A VÝROBKÝ Z NICH.
- 9. ZELER A VÝROBKÝ Z NEHO.
- 10. HORČICA A VÝROBKÝ Z NEJ.
- 11. SEZAMOVÉ SEMENÁ A VÝROBKÝ Z NICH.
- 12. OXID SIRIČITÝ A SIRIČITANY V KONCENTRÁCIÁCH VYŠŠÍCH AKO 10 MG/KG ALEBO 10 MG/L.
- 13. VLČÍ BÔB A VÝROBKÝ Z NEHO.
- 14. MÁKKÝŠE A VÝROBKÝ Z NICH.

By Chef Marcel Konček