



ZAMÓWIENIA
OD 15:00

PIZZA MENU

PIZZA ROSSO (CZERWONA)

Ø30

Margarita Uno

35.00 zł

pomidory San Marzano DOP, mozzarella FDL,
Grana Padano DOP, bazylia, oliwa EV

Margarita Due

47.00 zł

pomidory Piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella FDL, mozzarella di
Bufala Campana DOP, Grana Padano DOP, bazylia, oliwa EV

Cotto e Funghi

48.00 zł

pomidory San Marzano DOP, mozzarella FDL,
prosciutto cotto, pieczarki, oliwa EV

Capriciosa

52.00 zł

pomidory San Marzano DOP, mozzarella FDL, prosciutto cotto,
pieczarki, karczochy, oliwki, bazylia, oliwa EV

Salame Milano

46.00 zł

pomidory San Marzano DOP, mozzarella FDL,
salame Milano, Grana Padano DOP, oliwa EV

Salame Piccante

48.00 zł

pomidory San Marzano DOP, mozzarella FDL, salame Spinata
Piccante, Pecorino Romano DOP, peperoncino, pikantna oliwa chilli

Parma Rucola

52.00 zł

pomidory San Marzano DOP, mozzarella FDL, prosciutto crudo di
Parma, rukola, pomidorki koktajlowe, Grana Padano DOP, oliwa EV

Frutti di mare

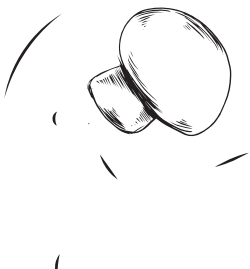
52.00 zł

pomidory San Marzano DOP, mozzarella FDL, krewetki, kalmary,
małże, filetti di Alici, czosnek, bazylia, oliwa EV

Patatine

48.00 zł

pomidory San Marzano DOP, mozzarella FDL, Pancetta, ziemniaki w
rozmarynie, karmelizowana cebula, bazylia, oliwa EV



PIZZA BIANCA

(BIAŁA)

Quattro formaggi

mozzarella FDL, Scamorza affumicata, Ricotta salata DOP, Pecorino Romano DOP, pieprz kolorowy, oliwa EV

Ø30
54.00 zł

Salsiccia friarielli

mozzarella FDL, Scamorza affumicata, salsiccia, friarielli, pieprz kolorowy, bazylia, oliwa EV

49.00 zł

Focaccia

rozmaryn, oliwki, bazylia, oliwa EV

29.00 zł



SOS

Czosnkowy / ketchup / oliwa z oliwek

5.00 zł

FDL

Mozzarella Fior di Latte: mozzarella z mleka krowiego najwyższej jakości.

DOP

Denominazione di Origine Protetta, czyli chroniona nazwa pochodzenia. Oznaczenie powstało, by chronić i promować lokalne produkty, docenić ich wyjątkowy smak i wspierać producentów w walce z podrabianiem ich produktów. Oznacza to że produkt jest z najlepszych składników, najwyższej jakości.

Pomidory Piennolo del Vesuvio

pomidory uprawiane na żyznej wulkanicznej glebie Wezuwiusza koło Neapolu.

Pomidory San Marzano

odmiana pomidorów pochodzi od nazwy miasta San Marzano sul Sarno.

Mozzarella di bufala Campana

mozzarella z mleka bawolego. Wyróżnia się większą zawartością tłuszczu i białka niż sery z mleka krowiego, dzięki czemu nabiera niepowtarzalnego, kremowego smaku.



Pecorino Romano

ser z mleka owczego. Twardy i kruchy ser, produkowany głównie w regionie Toskania.

Ricotta salata

śnieżny ser wytwarzany w okresie letnim na Sycylii, z lekko solonego, pasteryzowanego mleka owczego. Okres dojrzewania trzy miesiące.

Scamorza affumicata

krótko dojrzewający wędzony ser z mleka krowiego.

Salsiccia

po prostu wieprzowa biała kielbasa.

Friarielli

kapusta polna, tzw. brokuły Neapolitańskie.

Filetti di Alici

filety z sardeli, marynowane w oleju, znane również jako anchois.

Oliwa EV

oliwa z oliwek extra virgin - oliwa świeżo tłoczona najwyższej jakości.

