



RESORT & SPA
**SZCZAWNICA
PARK**



Hotel Szczawnica Park Resort & Spa *****
ul. Główna 25, 34-460 Szczawnica
www.szczawnica-park.pl



KOLORY WIATRU

CAFÉ & PIZZA

HISTORIA PIZZY NEAPOLITAŃSKIEJ

sięga początków XVIII wieku. Jest uznawana za pierwszą oryginalną pizzę. Była wówczas jedzeniem dla ubogich, przyrządzanym na ulicach przez tzw. pizzaioli. Wyjątkowy smak potrawy sprawił, że jej popularność szybko przekroczyła granice ubogich dzielnic Neapolu.

Pizza neapolitańska została w 2010 oficjalnie uznana za wyrób tradycyjny z certyfikatem Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności.

Można ją wyrabiać tylko według ściśle określonej receptury i z zastosowaniem odpowiednich produktów.

Używa się wyłącznie pomidorów San Marzano, które rosną na polach wulkanicznych na południe od Wezuwiusza oraz sera Fior di Latte z mleka krów wypasanych w Kampanii i Lazio. Ciasto zarabia się z mąki typu 00 i dojrzewa ono 24 godziny. Grubość ciasta pizzy nie może przekraczać 3 mm. Piecze się ją przez 60-90 sekund w temperaturze powyżej 430°C.

Pizzy neapolitańskiej nie kroi się w trójkąty. W Neapolu pizzę je się sztućcami – należy jeść ją od środka ku rantom. Te służą do zbierania pozostałości oliwy i sosu pomidorowego na talerzu. Dodatkami do pizzy są oliwa extra vergine i ocet balsamiczny.



PRZYSTAWKI

antipasti

Włoskie zielone oliwki Bella z pestką	18
Bruschetta z pesto bazyliowym oraz pomidorami, insalata mista	33
Burrata z truflą, insalata mista, winegret	37
Wybór włoskich wędlin Parma, Bresaola, Mortadela, Salami Napoli, cebulki w occie balsamicznym	42
Wybór włoskich serów Gorgonzola, Fontal, Pecorino Toscano, Mozzarella di Bufala D.O.P., oliwki	42
* wszystkie antipasti podajemy z focaccią	
Focaccia z rozmarynem i czosnkiem	8

KANAPKI

caldo panuozzo

Panuozzo, Mortadela, rukola, pasta oliwkowa	29
Panuozzo, pesto verde, Bresaola, rukola	45
Panuozzo, Mozzarella di Bufala D.O.P., pomidory	35

PIZZA NEAPOLITAŃSKA (33 CM)

MARGHERITA FIOR DI LATTE

Sos z pomidorów Pelati, Mozzarella Fior di Latte, oliwa extra vergine, świeża bazylija, ser Grana Padano	36
--	----

MARGHERITA DI BUFALA

Sos z pomidorów San Marzano D.O.P., Mozzarella di Bufala D.O.P., oliwa extra vergine, świeża bazylija, ser Grana Padano	42
--	----

MARINARA (bez sera)

Sos z pomidorów San Marzano D.O.P., oregano, czosnek, oliwa extra vergine	33
--	----

BIANCA (bez sosu z pomidorów)

Mozzarella Fior di Latte, oliwa extra vergine, ser Grana Padano	33
--	----

POLECANE KOMPOZYCJE

MARINARA z kaparami, anchois i oliwkami 37

MARGHERITA z pieczarkami i szynką Cotto 43

BIANCA z grillowanym bakłażanem, pesto
verde, karczochami i Gorgonzolą 41

MARINARA z pomidorami San Marzano,
burratą z truflą 45

BIANCA FIOR DI LATTE z Grana Padano,
Mortadela włoską, oliwkami i pistacjami 41

MARGHERITA z Salami Napoli, pikantną
kielbasą 'Nduja i czerwoną cebulą 46

BIANCA z czterema serami:
Grana Padano, Fior di Latte,
Gorgonzolą i Pecorino Toscano 44

MARGHERITA z szynką parmeńską,
pomidorami koktajlowymi i rukolą 44

BIANCA z sosem beszamelowym,
krewetkami, pomidorami koktajlowymi,
czerwoną cebulą i rukolą 53

MARINARA BRESAOLA z pomidorami
San Marzano, czosnkiem, cebulkami
w occie, Bresaolą, rukolą, orzechami
włoskimi i Gruyère 43

DI BUFALA "SŁODKIE PIEKŁO"

z pomidorami San Marzano, Grana
Padano, bazylią, Salami Spianata,
'Ndują, Mozzarellą di Bufala, peperoncino,
winegretem miodowym i rozszponką 50

Skomponuj własną pizzę neapolitańską

i dobierz dodatki na bazie pizzy **Margherity
di Bufala** lub **Margherity Fior di Latte!**

Warzywa

Cebula	6
Oliwki	9
Kapary	7
Pieczarki	6
Pomidory	9
Rukola	7
Karczochy	9
Suszone pomidory	9
Grillowany bakłażan	8

Dodatkowy sos pomidorowy	7
Jalapeño	8
Mini peperoncini	8

Mięso, ryby

Szynka Cotto	9
Szynka Parmeńska	10
Salami łagodne / pikantne	10
Mortadela	10
Bresaola	10
'Nduja	9
Boczek Pancetta	9
Anchois	10
Tuńczyk	10
Krewetki	14

Sery

Grana Padano	8
Gorgonzola	10
Fontal	12
Fior di Latte	8
Pecorino Toscano	9
Burrata	14

DESERY

Tiramisu	24
Panna cotta / sos malinowy	24
Tarta z mascarpone i grappą / owoce	24

PROSECCO I WINO

Prosecco	125 ml	29
Prosecco	750 ml	180
Palacio de Nida,	500 ml	60
Macabeo (białe)	1000 ml	100
Palacio de Nida,	500 ml	60
Bobal – Tempranillo (czerwone)	1000 ml	100

KOKTAJLE Z PROSECCO

Aperitivo Spritz	180 ml	39
Limoncello Spritz	180 ml	39
Hugo Spritz	180 ml	39

LIKIERY I DESTYLATY WŁOSKIE

Gin Gillo	40 ml	29
Amaretto di Saronno	40 ml	20
Vermouth Rosso	40 ml	26

Amaro Jefferson	40 ml	31
Likier pistacjowy	40 ml	26
Likier melonowy	40 ml	26
Aperitivo	40 ml	25
Sambuca	40 ml	22
Limoncello	40 ml	25
Grappa	40 ml	25

PIWA

Carlsberg	0,5 l	24
Carlsberg	0,3 l	20
Trzy Korony – piwa regionalne	0,33 l	22
Pilsvar – piwo regionalne	0,5 l	23

NAPOJE GORAĆE

Espresso	14
Americano	16
Cappuccino	18
Espresso doppio	19
Caffè Latte	19
Herbata Richmond	19
Herbata sezonowa	25

WODA

Acqua Panna i **S. Pellegrino** to oficjalne wody Światowego Stowarzyszenia Sommelierów (ASI) rekomendowane do degustacji wybornych win.

Acqua Panna	0,25 l	17
Acqua Panna	0,7 l	23
San Pellegrino	0,25 l	17
San Pellegrino	0,7 l	23
San Pellegrino Limonata	0,33 l	17
San Pellegrino Aranciata	0,33 l	17
San Pellegrino Aranciata Amara	0,33 l	17

NAPOJE ZIMNE

Soki Santal (zielone jabłko z dziką różą, gruszka, brzoskwinia)	0,25 l	16
Soki BIO z Tłoczni Maurera	0,3 l	18
Soki Cappy (pomarańcza, jabłko, grejpfrut)	0,25 l	14
Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,25 l	14
Lemoniada (karafka)	0,5 l	28
Lemoniada (karafka)	1 l	37
Limoncello Free	0,18 l	35
Virgin Spritz 0%	0,18 l	29



RESORT & SPA
**SZCZAWNICA
PARK**



Hotel Szczawnica Park Resort & Spa *****
ul. Główna 25, 34-460 Szczawnica
www.szczawnica-park.pl



KOLORY WIATRU

CAFÉ & PIZZA

HISTORY OF NEAPOLITAN PIZZA

dates back to the early 18th century. It is considered to be the first original pizza. At that time it was food for the poor, prepared in the streets by the so-called pizzaiolos. The dish's exceptional taste meant that its popularity quickly spread beyond the borders of the poor districts of Naples.

The Neapolitan pizza was officially recognized as a traditional product in 2010 with the certificate of Traditional Speciality Guaranteed. It can only be made according to a strictly defined recipe and with suitable products.

Only San Marzano tomatoes, which grow in the volcanic fields south of Vesuvius, and Fior di Latte cheese made from the milk of cows grazing in Campania and Lazio are used. The dough is made with OO type flour and is aged for 24 hours. The thickness of the pizza dough must not exceed 3 mm. It is baked for 60-90 seconds at a temperature above 430°C.

Neapolitan pizzas are not cut into triangles. In Naples, the pizza is eaten with cutlery – it should be eaten from the center towards the edges. The rims are used to collect the remaining oil and tomato sauce on the plate. Toppings for pizza are extra-virgin olive oil and balsamic vinegar.



STARTERS

antipasti

Green Italian olives Bella with pits	18
Bruschetta with basil pesto and tomatoes, insalata mista	33
Burrata with truffle, insalata mista, vinaigrette	37
Selection of Italian cold cuts Parma, Bresaola, Mortadella, Salami Napoli, onions in balsamic vinegar	42
A selection of Italian cheeses Gorgonzola, Fontal, Pecorino Toscano, Mozzarella di Bufala D.O.P., olives	42
<i>* all antipasti are served with focaccia</i>	
Focaccia with rosemary and garlic	8

SANDWICHES

caldo panuozzo

Panuozzo, Mortadella, arugula, olive paste	29
Panuozzo, pesto verde, Bresaola, arugula	45
Panuozzo, Mozzarella di Bufala D.O.P., tomatoes	35

NEAPOLITAN PIZZA (33 CM)

MARGHERITA FIOR DI LATTE

Pelati tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, extra virgin olive oil, fresh basil, Grana Padano cheese	36
---	----

MARGHERITA DI BUFALA

San Marzano D.O.P. tomato sauce, Mozzarella di Bufala D.O.P., extra-virgin olive oil, fresh basil, Grana Padano cheese	42
--	----

MARINARA (without cheese)

San Marzano tomato sauce D.O.P., oregano, garlic, extra-virgin olive oil	33
--	----

BIANCA (without tomato sauce)

Mozzarella Fior di Latte, extra-virgin olive oil, Grana Padano cheese	33
---	----

RECOMMENDED COMPOSITIONS

MARINARA with capers, anchovies, olives 37

MARGHERITA with mushrooms and Cotto ham 43

BIANCA with grilled eggplant, pesto verde, artichokes and Gorgonzola 41

MARINARA with San Marzano tomatoes, burrata with truffle 45

BIANCA FIOR DI LATTE with Grana Padano, Italian Mortadella and Olives 41

MARGHERITA with Salami Napoli, spicy 'Nduja sausage and red onion 46

BIANCA four cheeses with Grana Padano, Fior di Latte, Gorgonzola, Pecorino Toscano 44

MARGHERITA with Parma ham, cherry tomatoes and rocket 44

BIANCA with béchamel sauce, prawns, cherry tomatoes, red onion and rocket 53

MARINARA BRESAOLA with San Marzano tomatoes, garlic, vinegared onions, Bresaola, arugula, walnuts and Gruyère .. 43

DI BUFALA "SWEET HELL"

with San Marzano tomatoes, Grana Padano, basil, Salami Spianata, 'Nduja, Mozzarella di Bufala, peperoncino, honey vinaigrette, lamb's lettuce	50
---	----

Compose your own Neapolitan pizza

and choose the toppings based on **Margherita di Bufala** or **Margherita Fior di Latte!**

Vegetables

Onions	6
Olives	9
Capers	7
Mushrooms	6
Tomatoes	9
Arugula	7
Artichokes	9
Sun-dried tomatoes	9
Grilled eggplant	8

Extra tomato sauce	7
Jalapeño	8
Mini peperoncini	8

Meat, fish

Cotto ham	9
Parma ham	10
Salami mild / spicy	10
Mortadella	10
Bresaola	10
'Nduja	9
Pancetta bacon	9
Anchovies	10
Tuna	10
Shrimps	14

Cheese

Grana Padano	8
Gorgonzola	10
Fontal	12
Fior di Latte	8
Pecorino Toscano	9
Burrata	14

DESSERTS

Tiramisu	24
Panna cotta / raspberry sauce	24
Tart with mascarpone and grappa / fruit	24

PROSECCO AND WINE

Prosecco	125 ml	29
Prosecco	750 ml	180
Palacio de Nida,	500 ml	60
Macabeo (white)	1000 ml	100
Palacio de Nida,	500 ml	60
Bobal – Tempranillo (red)	1000 ml	100

PROSECCO COCKTAILS

Aperitivo Spritz	180 ml	39
Limoncello Spritz	180 ml	39
Hugo Spritz	180 ml	39

LIQUEURS AND ITALIAN SPIRITS

Gin Gillo	40 ml	29
Amaretto di Saronno	40 ml	20
Vermouth Rosso	40 ml	26

Amaro Jefferson	40 ml	31
Pistachio liqueur	40 ml	26
Melon liqueur	40 ml	26
Aperitivo	40 ml	25
Sambuca	40 ml	22
Limoncello	40 ml	25
Grappa	40 ml	25

BEER

Carlsberg	0,5 l	24
Carlsberg	0,3 l	20
Trzy Korony – regional beer	0,33 l	22
Pilsvar – regional beer	0,5 l	23

HOT BEVERAGES

Espresso	14
Americano	16
Cappuccino	18
Espresso doppio	19
Caffè Latte	19
Richmont Tea	19
Seasonal Tea	25

WATER

Acqua Panna and **S. Pellegrino** are the official World Sommelier Association (ASI) recommended waters for tasting fine wines.

Acqua Panna	0,25 l	17
Acqua Panna	0,7 l	23
San Pellegrino	0,25 l	17
San Pellegrino	0,7 l	23
San Pellegrino Limonata	0,33 l	17
San Pellegrino Aranciata	0,33 l	17
San Pellegrino Aranciata Amara ..	0,33 l	17

SOFT DRINKS

Santal Juice (<i>green apple with rosa canina, pear, peach</i>)	0,25 l	16
BIO Juice from Tłocznia Maurera	0,3 l	18
Cappy Juice (<i>orange, apple, grapefruit</i>)	0,25 l	14
Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,25 l	14
Lemonade (carafe)	0,5 l	28
Lemonade (carafe)	1 l	37
Limoncello Free	0,18 l	35
Virgin Spritz 0%	0,18 l	29