



SPACCA
NAPOLI

Original Neapolitan Food



PRZEKĄSKI ZIMNE I SAŁATKI

ANITPASTI FREDDI E INSALATE COLD ENTREES AND SALADS

PROSCIUTTO E MOZZARELLA

36 PLN

szynka parmeńska San Daniele D.O.P., mozzarella di bufala campana D.O.P. Podawane z focaccią

prosciutto crudo San Daniele D.O.P., mozzarella di bufala campana D.O.P. Servito con focaccia

parma ham San Daniele D.O.P., buffalo mozzarella D.O.P. Served with focaccia

INSALATA BRESAOLA

39 PLN

bresaola, mozzarella di bufala campana D.O.P., rukola, pomidorki cherry. Podawane z focaccią

bresaola, mozzarella di bufala campana D.O.P., rucola, pomodori ciliegini.

Servito con focaccia

bresaola, buffalo mozzarella D.O.P., arugola, cherry tomatoes. Served with focaccia

BURRATA CAPRESE

42 PLN

ser burrata D.O.P., pomidorki cherry, bazylią, krople z pesto.

Podawane z focaccią

burrata pugliese D.O.P., pomodori ciliegini, basilico, gocce di pesto. Servito con focaccia

burrata cheese D.O.P., cherry tomatoes, basil, drops of pesto. Served with focaccia

INSALATA D'ORZO

24 PLN

kasza jęczmienna, bakłażan, cukinia, marchewka, pomidorki cherry, mięta.

Podawana z focaccią

orzo perlato, melanzane, zucchini, carote, pomodori ciliegini, menta. Servito con focaccia

pearl barley, eggplants, zucchini, carrots, cherry tomatoes, mint. Served with focaccia

INSALATA SPINACINA

28 PLN

szpinak, orzeszki włoskie, gruszka, ser pecorino D.O.P. Podawana z focaccią

spinaci, noci, pera, pecorino romano D.O.P. Servito con focaccia

spinach, walnuts, pear, pecorino cheese D.O.P. Served with focaccia

INSALATA CESAR

32 PLN

mix sałat, kurczak, kukurydza, grzanki z chleba, ser grana padano D.O.P.

dressing. Podawana z focaccią

insalata, straccetti di petto di pollo, mais, crostini di pane, grana padano D.O.P.

dressing. Servito con focaccia

salad mix, chicken strips, corn, croutons of bread, grana padano cheese D.O.P. dressing.

Served with focaccia

INSALATA TONNARELLA

34 PLN

mix sałat, pomidorki cherry, oliwki, jajka, orzeszki włoskie, tuńczyk, płatki

sera grana padano D.O.P. Podawana z focaccią

insalata, pomodori ciliegini, olive nere, uovo sodo, noci, tonno, scaglie di grana padano

D.O.P. Servito con focaccia

salad mix, cherry tomatoes, black olives, eggs, walnuts, tuna, grana padano cheese D.O.P.

Served with focaccia

PRZEKAŃSKI CIEPŁE FRITTI E CONTORNI HOT ENTREES

FRITTO MISTO

28 PLN

zeppole, kulki ryżowe, krokiety ziemniaczane, krokiety makaronowe
zeppulle, arancini di riso, crocchè di patate, frittatine di pasta
zeppole, rice arancini, potato croquettes, pasta croquettes

PARMIGIANA DI MELANZANE

31 PLN

zapiekanka ze smażonych bakłażanów z sosem pomidorowym,
mozzarella, ser grana padano D.O.P., bazylia. Podawana z focacją
melanzane fritte, passata di pomodoro, mozzarella, grana padano D.O.P., basilico.

Servito con focaccia

fried eggplants, tomato sauce, mozzarella, grana padano cheese D.O.P., basil. Served with focaccia

ZUCCHINE ALLA PARMIGIANA

31 PLN

zapiekanka ze smażonej cukinii, wędzony ser scamorza, włoska szynka
gotowana, ser grana padano D.O.P.. Podawana na kremie beszamelowym.
Podawana z focacją

parmigiana di zucchine fritte su letto di besciamella affumicata, prosciutto cotto, grana
padano D.O.P., scamorza affumicata. Servito con focaccia

fried zucchini on bechamel cream, ham, grana padano cheese D.O.P., smoked scamorza
cheese. Served with focaccia

TRIS DI MONTANARE

46 PLN

smażone „montanare” z ciasta do pizzy w trzech smakach: klasyczna z
sosem pomidorowym, grana padano, bazylia - ser straciatella, mortadella
i krem pistacjowy - krem fonduta z sera taleggio i grana padano, chrupiący
jarmuż, trufle i chips z grana padano

tris di montanare fritte: classica con pomodoro, basilico e parmigiano - straciatella,
mortadella e crema al pistacchio - fonduta di taleggio e parmigiano, tartufo, chips di
cavolo nero e chips di parmigiano

tris of deep fried pizza dough: classic with tomato sauce, parmesan cheese, basil -
straciatella cheese, mortadella, pistachios cream - fonduta with taleggio and parmesan
cheese, truffles, crispy kale, parmesan chips

PIZZE ROSSE Ø 30 cm

WSZYSTKIE PIZZE SĄ JUŻ POLANE OLIWĄ, NIE
POLECAMY UŻYWAĆ DODATKOWEJ

FOCACCIA Ø ~20 cm

18 PLN

ciasto do pizzy, sól, oregano
pizza dough, salt, oregano

MARINARA

26 PLN

sos pomidorowy, oregano, czosnek
pomodoro, origano, aglio
tomato sauce, oregano, garlic

MARGHERITA

29 PLN

sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, ser grana padano D.O.P., bazylija
pomodoro, fiordilatte, grana padano D.O.P., basilico
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, grana padano cheese D.O.P., basil

DIAVOLA

34 PLN

sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, pikantne salame, ser grana padano D.O.P., bazylija
pomodoro, fiordilatte, salame piccante, grana padano D.O.P., basilico
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, spicy salame, grana padano cheese D.O.P., basil

CAPRICCIOSA

36 PLN

sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, czarne oliwki, pieczarki, włoska szynka gotowana, ser grana padano D.O.P., bazylija
pomodoro, fiordilatte, olive nere, funghi, prosciutto cotto, grana padano D.O.P., basilico
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, black olives, mushrooms, ham, grana padano cheese D.O.P., basil

MARINARA CON SCAROLE

36 PLN

sos pomidorowy, neapolitańska cykoria, czosnek, czarne oliwki, anchois
pomodoro, scarola, aglio, olive nere, acciughe
tomato sauce, escarole, garlic, black olives, anchovies

NAPOLETANA

34 PLN

sos pomidorowy, anchois, kapary, oregano, mozzarella fiordilatte
pomodoro, acciughe, capperi, origano, fiordilatte
tomato sauce, anchovies, capers, oregano, mozzarella fiordilatte

PULCINELLA

36 PLN

sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, neapolitańskie salame, ser ricotta, ser grana padano D.O.P.
pomodoro, fiordilatte, salame napoletano, ricotta, grana padano D.O.P.
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, neapolitan salame, ricotta cheese, grana padano cheese D.O.P.

BUFALINA

39 PLN

sos pomidorowy, mozzarella di bufala Campana D.O.P., ser grana padano D.O.P., bazylija
pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P., grana padano D.O.P., basilico
tomato sauce, buffalo mozzarella D.O.P., grana padano cheese D.O.P., basil

MULIGNANA

39 PLN

zapiekanka z bakłażanów, sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, ser grana padano D.O.P., bazylija
parmigiana di melanzane, pomodoro, fiordilatte, grana padano D.O.P., basilico
eggplant's parmigiana, tomato sauce, mozzarella fiordilatte, grana padano cheese D.O.P., basil

CALABRESE

39 PLN

sos pomidorowy, bakłażany, nduja calabrese, mozzarella fiordilatte, wędzony ser provola, ser grana padano D.O.P., bazylija
pomodoro, melanzane, nduja calabrese, fiordilatte, provola, grana padano D.O.P., basilico
tomato sauce, eggplants, nduja calabrese, mozzarella fiordilatte, smoked provola cheese, grana padano cheese D.O.P., basil

PIZZE BIANCHE Ø 30 cm

SFIZIOSA

34 PLN

pomidorki cherry, mozzarella fiordilatte, rukola, płatki sera grana padano D.O.P.
pomodori ciliegini, fiordilatte, rukola, scaglie di grana padano, D.O.P.
cherry tomatoes, mozzarella fiordilatte, arugola, grana padano cheese D.O.P.

FILETTO

36 PLN

pomidorki cherry, mozzarella di bufala campana D.O.P., mozzarella fiordilatte, bazylija, grana padano D.O.P.
pomodori ciliegini, mozzarella di bufala campana D.O.P., fiordilatte, basiliko, grana padano D.O.P.
cherry tomatoes, buffalo mozzarella D.O.P., mozzarella fiordilatte, basil, grana padano cheese D.O.P.

QUATTRO FORMAGGI

36 PLN

ser ricotta, mozzarella fiordilatte, wędzony ser provola, ser gorgonzola D.O.P., ser grana padano D.O.P.
ricotta, fiordilatte, provola affumicata, gorgonzola D.O.P., grana padano D.O.P.
ricotta cheese, smoked provola cheese, mozzarella fiordilatte, gorgonzola cheese D.O.P., grana padano cheese D.O.P.

VEGETARIANA

36 PLN

bakłażany, papryka kolorowa, pieczarki, czarne oliwki, mozzarella fiordilatte, ser grana padano D.O.P.
melanzane, peperoni, funghi, olive nere, fiordilatte, grana padano D.O.P.
eggplants, peppers, mushrooms, black olives, mozzarella fiordilatte, grana padano cheese D.O.P.

SALSICCIA E FRIARELLI

38 PLN

neapolitańska rzepa brokułowa, włoska biała kiełbasa, mozzarella fiordilatte, ser grana padano D.O.P.
friarielli, salsiccia, fiordilatte, grana padano D.O.P.
„friarielli” broccoli rabe, italian white sausage, mozzarella fiordilatte, grana padano cheese D.O.P.

TERRA MIA

42 PLN

pomidorki cherry, bakłażany, włoska biała kiełbasa, mozzarella di bufala campana D.O.P., ser grana padano D.O.P.
pomodorini, melanzane, salsiccia, mozzarella di bufala campana D.O.P., grana padano D.O.P.
cherry tomatoes, eggplants, italian white sausage, buffalo mozzarella D.O.P., grana padano cheese D.O.P.

REALE

42 PLN

pomidorki cherry, mozzarella di bufala campana D.O.P., rukola, szynka parmeńska, płatki sera grana padano D.O.P.
pomodori ciliegini, mozzarella di bufala campana D.O.P., rukola, prosciutto di parma, scaglie di grana padano D.O.P.
cherry tomatoes, buffalo mozzarella D.O.P., arugola, parma ham, grana padano cheese D.O.P.

TARTUFO

42 PLN

krem truflowy, pieczarki, mozzarella fiordilatte, szynka parmeńska, płatki sera grana padano D.O.P.
crema al tartufo, funghi, fiordilatte, prosciutto crudo, scaglie di grana padano D.O.P.
truffles cream, mushrooms, mozzarella fiordilatte, parma ham, grana padano cheese D.O.P.

SPACCANAPOLI

38 PLN

rukola, pomidorki cherry, szynka włoska gotowana, mozzarella fiordilatte, ser ricotta, płatki sera grana padano D.O.P.
rucola, pomodori ciliegini, prosciutto cotto, fiordilatte, ricotta, scaglie di grana padano D.O.P.
arugola, cherry tomatoes, ham, mozzarella fiordilatte, ricotta cheese, grana padano cheese D.O.P.

PIZZE SPECIAL

PIZZE Z WYJATKOWYMI SKŁADNIKAMI

BURRATA

49 PLN

mozzarella fiordilatte, włoska szynka gotowana z trufkami, ser burrata D.O.P., krem pistacjowy Bronte D.O.P., kruszone pistacje fiordilatte, prosciutto cotto al tartufo, burrata pugliese D.O.P., crema di pistacchio di Bronte D.O.P., granella di pistacchio

mozzarella fiordilatte, truffle ham, burrata cheese D.O.P., pistachio cream Bronte D.O.P., pistachio crumble

MATTIA'S SPECIAL

49 PLN

krem truflowy, chrupiące chipsy z włoskiego specku, ser straciatella z mozzarelli di bufala D.O.P, rukola, ser grana padano D.O.P.

crema al tartufo, chips di speck croccanti, straciatella di bufala D.O.P, rukola, grana padano D.O.P.

truffles cream, crunchy chips made from italian speck, buffalo straciatella cheese D.O.P, arugola, grana padano cheese D.O.P.

48 PLN

CROCCHÉ'

włoska szynka gotowana, krokiety ziemniaczane, mozzarella fiordilatte, ser ricotta, kruszone pistacje, ser grana padano D.O.P.

prosciutto cotto, crocchè di patate, fiordilatte, ricotta, granella di pistacchio, grana padano D.O.P.

ham, potato croquettes, mozzarella fiordilatte, ricotta cheese, pistachio crumble, grana padano cheese D.O.P.

CALZONI

pieczone lub smażone

(czas oczekiwania na calzone smażone może się wydłużyć do 25 min.)

CALZONI al forno o fritti

(l' attesa per il calzone fritto può protrarsi fino a 25 min)

CALZONI baked or fried

(waiting time for fried calzone could be 25 min.)

CALZONE CLASSICO

36 PLN

ser ricotta, mozzarella fiordilatte, sos pomidorowy, ser grana padano D.O.P, bazylia

ricotta, fiordilatte, pomodoro, grana padano D.O.P, basilico

ricotta cheese, mozzarella fiordilatte, tomato sauce, grana padano cheese D.O.P, basil

CALZONE CON PROSCIUTTO

38 PLN

ser ricotta, szynka włoska gotowana, mozzarella fiordilatte, sos pomidorowy, ser grana padano D.O.P, bazylia

ricotta, prosciutto cotto, fiordilatte, pomodoro, grana padano D.O.P, basilico

ricotta cheese, ham, mozzarella fiordilatte, tomato sauce, grana padano cheese D.O.P, basil

CALZONE RIAVOLA

38 PLN

ser ricotta, sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, pikantne salame, ser grana padano D.O.P

ricotta, pomodoro, fiordilatte, salame piccante, grana padano D.O.P

ricotta cheese, tomato sauce, mozzarella fiordilatte, spicy salame, grana padano cheese D.O.P

CALZONE CON SALAME

38 PLN

ser ricotta, sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, neapolitańskie salame, ser grana padano D.O.P.

ricotta, pomodoro, fiordilatte, salame napoletano, grana padano D.O.P.

ricotta cheese, tomato sauce, mozzarella fiordilatte, neapolitan salame, grana padano cheese D.O.P.

CALZONE SCAROLE

38 PLN

neapolitańska cykoria, ser ricotta, czarne oliwki, kapary, anchois, mozzarella fiordilatte, ser grana padano D.O.P

scarole, ricotta, olive nere, capperi, acciughe, fiordilatte, grana padano D.O.P

escarole, ricotta cheese, black olives, capers, anchovies, mozzarella fiordilatte, grana padano cheese D.O.P

*CALZONE SMAŻONE/FRITTO/FRIED + 2 PLN

PANUOZZI

PIZZA SANDWICHES

(neapolitańska kanapka przygotowana z ciasta do pizzy, wypełniona różnymi składnikami)

PANUOZZO COTTO 30 PLN

szynka włoska gotowana, mozzarella fiordilatte, rukola, pomidorki cherry
prosciutto cotto, fiordilatte, rucola, pomodori ciliegini
ham, mozzarella fiordilatte, arugola, cherry tomatoes

.....

PANUOZZO ALLA SOFIA 36 PLN

zapiekanka z bakłażanów, mozzarella fiordilatte, bazylia
parmigiana di melanzane, fiordilatte, grana padano D.O.P., basilico
eggplant's parmigiana, mozzarella fiordilatte, grana padano cheese D.O.P., basil

.....

PANUOZZO SALSICCIA E FRIARIELLI 36 PLN

włoska biała kiełbasa, neapolitańska rzepa brokułowa, mozzarella fiordilatte
salsiccia, friarielli, fiordilatte
italian white sausage, „friarielli” broccoli rabe, mozzarella fiordilatte

.....

PANUOZZO CRUDO 39 PLN

szynka parmeńska, mozzarella fiordilatte, rukola, pomidorki cherry
prosciutto crudo, fiordilatte, rucola, pomodori ciliegini
parma ham, mozzarella fiordilatte, arugola, cherry tomatoes

.....

PANUOZZO DOMANI DIETA 39 PLN

włoska szynka gotowana, zapiekanka z bakłażanów, mozzarella fiordilatte,
wędzony ser provola
prosciutto cotto, parmigiana di melanzane, fiordilatte, provola
italian ham, eggplant's parmigiana, mozzarella fiordilatte, smoked provola cheese

.....

PANUOZZO PICCANTE 39 PLN

pikantne salame, ser gorgonzola, rukola, mozzarella fiordilatte
spianata piccante, gorgonzola, rukola, fiordilatte
spicy salame, gorgonzola cheese, arugola, mozzarella fiordilatte

.....

ŚWIEŻE MAKARONY

PASTA FRESCA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 34 PLN

żółtka jaj, włoskie guanciale (policzek wieprzowy), świeży pieprz, ser grana padano D.O.P

egg yolk, italian guanciale, fresh black pepper, grana padano cheese D.O.P

.....

SPAGHETTI NDUJONARA 36 PLN

ostra wersja carbonary z ndują calabrese

spicy version of carbonara with nduja calabrese

.....

SPAGHETTI ALLA CARBONARA AL TARTUFO 48 PLN

truflowa wersja carbonary z dodatkiem świeżych trufli

truffle version of the classic carbonara with fresh truffles

.....

PASTA PATATE E PROVOLA 34 PLN

ziemniaki, włoska biała kiełbasa, włoskie guanciale (policzek wieprzowy), wędzony ser provola, ser grana padano D.O.P.

potatoes, italian white sausage, italian guanciale, smoked provola cheese, grana padano cheese D.O.P.

.....

PACCHERI ALLA GENOVESE 36 PLN

sos cebulowy na mięsie wołowo-wieprzowym (gotowanym przez 6 godzin), ser grana padano D.O.P

long cooked onion sauce with pulled pork and beef, grana padano cheese D.O.P

.....

PACCHERI AL RAGU' NAPOLETANO 36 PLN

sos pomidorowy z czerwonym winem, mięsem wołowo-wieprzowym (gotowanym przez 8 godzin), ser grana padano D.O.P

long cooked tomato sauce with beef and pork, red wine, grana padano cheese D.O.P

.....

SPAGHETTI ALLA NERANO 36 PLN

sos ze smażonej cukinii i sera provolone del monaco, ser grana padano D.O.P., świeżo mielony pieprz

creamy sauce with fried zucchini and provolone del monaco cheese, grana padano cheese D.O.P, black pepper

.....

TAGLIATELLE ALLA BOSCAIOLA 42 PLN

włoska biała kiełbasa, podgrzybki, sos truflowy, białe wino, ser grana padano D.O.P

italian white sausage, mushrooms, truffles cream, white wine, grana padano cheese D.O.P

.....

SPAGHETTI AL PESTO STRACCIATELLA E POMODORI CONFIT 46 PLN

świeży sos pesto (bazylią, orzechy pinii, czosnek, oliwa extra virgin, ser grana padano D.O.P) pomidorki cherry confit, ser stracciatella, kruszony chleb z anchovies

fresh pesto sauce (basil, pine nuts, garlic, extra virgin oil, grana padano cheese D.O.P)

cherry tomatoes confit, stracciatella cheese, anchovy breadcrumbs

.....

DRUGIE DANIA

SECONDI PIATTI MAIN DISHES

SALSICCIA E FRIARIELLI 44 PLN

neapolitańska rzepa brokułowa, włoska biała kielbasa. Podawane z focaccią "friarielli" broccoli rabe, italian white sausages. Served with focaccia

.....

INVOLTINI DI MAIALE E TARTUFO 58 PLN

roladki wieprzowe zawijane w boczku, podawane na pure ziemniaczanym z sosem truflowym

involtini di maiale avvolti nella pancetta serviti con pure di patate e crema al tartufo
pork roullettes wrapped with bacon, served with potato puree and truffle cream

.....

POLIPETTI ALLA LUCIANA 69 PLN

wolno gotowane ośmiorniczki w sosie pomidorowym z kaparami, oliwkami i pietruszką. Podawane z chrupiącym chlebem

polipetti cotti lentamente nel sugo di pomodoro con olive, capperi e prezzemolo.

Servito con pane croccante

slow cooked small octopus in tomato sauce with black olives, capers and parsley.

Served with crunchy bread

.....

DESERY

DOLCI

DESSERTS

SFOGLIATELLA NAPOLETANA 13 PLN RICCIA O FROLLA

ciasto kruche lub francuskie z ricottą, skórki kandyzowanych pomarańczy i cynamon

french or puff pastry with ricotta cheese, candied orange peel and cinnamon

.....

IL BABA' 20 PLN

neapolitańskie ciasto drożdżowe nasączone rumem podawane ze świeżą bitą śmietaną oraz truskawkami lub nutellą

dolce tradizionale napoletano bagnato con rum servito con panna fresca e fragole o panna e nutella

neapolitan traditional yeast cake soaked in rum served with fresh whipped cream and strawberries or nutella

.....

TRIS DI PANNA COTTA 22 PLN

trzy mini panna cotta: pistacjowa, klasyczna z karmelem i malinowa

panna cotta tre gusti : al pistacchio, classica con caramello, ai lamponi

three-flavored mini panna cotta: pistachios, classic with caramel and raspberry

.....

RICOTTA E PERA 22 PLN

kruche ciasto migdałowe z kremem z sera ricotty z gruszkami

pasta frolla alle mandorle con crema di ricotta e pere

puff almond pastry with ricotta cheese and pears

.....

CHEESECAKE OREO

24 PLN

cheesecake oreo z nutellą i serem ricotta

torta oreo con nutella e ricotta

oreo cheesecake with nutella and ricotta cheese

.....

TIRAMISU'

20 PLN

klasyczne tiramisu' polewane nutellą

tiramisu' con nutella

classic tiramisu' with nutella

.....

PASTICCIO AL PISTACCHIO

22 PLN

kruche ciasto wypełnione po brzegi kremem pistacjowym

pasticcio strapieno di crema al pistacchio

pastry cake full of pistachio cream

.....

NUTELLOTTA

32 PLN

calzone z nutellą, świeżą bitą śmietaną i cukrem pudrem

calzone con nutella, panna fresca montata e zucchero a velo

pizza dough stuffed with Nutella with fresh whipped cream and powdered sugar

.....

BON - BON

30 PLN

smażone kulki pizzowe z nutellą i cukrem pudrem

palline di pizza fritte con nutella e zucchero a velo

fried pizza dough balls with Nutella and powdered sugar

*(czas oczekiwania może się wydłużyć do 30 min.)

*(l' attesa può protrarsi fino a 30 min.)

*(waiting time could be 30 min.)

.....

FIOCCO DI NEVE

12 PLN

mała bułeczka drożdżowa z kremem z ricotty z mleka bawolego

brioscina con crema di ricotta di bufala

small brioche cake with cream made from buffalo ricotta cheese

.....

FIOCCO DI NEVE AL PISTACCHIO

14 PLN

mała bułeczka drożdżowa z kremem z ricotty z mleka bawolego i pistacji

brioscina con crema di ricotta di bufala e pistacchio

small brioche cake with cream made from buffalo ricotta cheese and pistachios

.....

NAPOJE

BEVANDE

DRINKS

NAPOJE ZIMNE

BEVANDE FREDDE

COLD DRINKS

Coca-cola ZERO CUKRU / Coca-cola ORIGINAL TASTE 250 ml.	9 PLN
Fanta / Sprite 250 ml.	9 PLN
Kinley Water Tonic 250 ml.	9 PLN
Kropla Beskidu niegazowana 330 ml.	8 PLN
Kropla Delice gazowana 330 ml	8 PLN
Fuzetea 250 ml.	9 PLN
(cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem)	
Cappy (pomarańczowy, jabłkowy) 250 ml.	9 PLN
Burn napój energetyczny 250 ml.	14 PLN
Sok pomarańczowy świeżo wyciskany 250 ml	15 PLN
LEMONIADA DOMOWA (cytryna z limonką oraz mięętą) 250/500/1000 ml.	12/20/34 PLN
Woda niegazowana/gazowana (Levico) 750 ml	20 PLN
.....	

WŁOSKIE NAPOJE

BEVANDE ITALIANE

ITALIAN SOFT DRINKS

Soki owocowe YOGA (brzoskwinia, gruszka) 200 ml.	12 PLN
Napój Polara (chinotto, limonata siciliana, mandarino verde, arancia rossa) 275 ml.	14 PLN
.....	

NAPOJE CIEPŁE

BEVANDE CALDE

HOT DRINKS

caffè espresso	8 PLN
caffè schiumato	10 PLN
doppio caffè espresso	12 PLN
cappuccino	12 PLN
caffè americano	10 PLN
caffè latte	14 PLN
caffè corretto (sambuca)	16 PLN
caffè decaffeinato	14 PLN
gorąca czekolada/ cioccolata calda/ hot chocolate	12 PLN
herbata/ tè/ tea (zapytaj obsługę o dostępne smaki)	10 PLN
.....	

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

BEVANDE ANALCOLICHE

ALCOHOL FREE DRINKS

Wino białe lub czerwone bezalkoholowe (kieliszek)	18 PLN
Prosecco bezalkoholowe	22 PLN
Spritz bezalkoholowy	28 PLN
Żywiec 0,0% 500 ml.	14 PLN
Radler Warka 0,0% 500 ml (zapytaj obsługę o dostępne smaki)	14 PLN
Mojito bezalkoholowe	24 PLN
Grzane wino bezalkoholowe/Mulled wine	18 PLN
.....	

PIWO "ŻYWIEC" KUFLOWE BIRRA "ŻYWIEC" ALLA SPINA "ŻYWIEC" DRAFT BEER

kufłowe 330 ml.	10 PLN
kufłowe 500 ml.	12 PLN

.....

PIWA BUTELKOWE BIRRA IN BOTTIGLIA BOTTLED BEER

Heineken 500 ml.	14 PLN
Corona 335 ml.	14 PLN
Paulaner hefe 500 ml.	18 PLN
Paulaner Dunkel (piwo ciemne) 500 ml.	18 PLN
Nastro azzurro 330 ml.	16 PLN
Nastro azzurro 660 ml.	26 PLN
Moretti 330 ml.	16 PLN
Moretti 660 ml.	26 PLN
Peroni 330 ml.	16 PLN
Peroni 660 ml.	26 PLN
Ichnusa filtrata 330 ml.	16 PLN
Ichnusa non filtrata 330 ml.	16 PLN
Żywiec APA 500 ml.	14 PLN
Żywiec Białe 500ml.	14 PLN

.....

WINA WŁOSKIE/kieliszek VINI/calice WINE/glass

Prosecco	21 PLN
Falanghina	22 PLN
Aglianico	24 PLN
Passito di Pantelleria „BenRyè” (wyjątkowe wino deserowe) 40 ml	36 PLN
Vino della casa bianco o rosso wino domowe białe lub czerwone/home-made wine red or white	18 PLN
Vino della casa caraffa 0,5 l. wino domowe w karafce 0,5 l. home-made wine in carafe 0,5 l.	34 PLN
Vino della casa caraffa 1 l. wino domowe w karafce 1 l./ home-made wine in carafe 1 l.	60 PLN
Grzane wino/Mulled wine	18 PLN

.....

WÓDKA

Finlandia 500 ml.	170 PLN
Finlandia 40 ml.	14 PLN
Wyborowa 500 ml.	130 PLN
Wyborowa 40 ml.	12 PLN

.....

WHISKEY

Jack Daniels 40 ml.	20 PLN
Johnie Walker Red Label 40 ml.	18 PLN
Grant's 40 ml.	18 PLN
Bushmills (10 letnie) 40 ml.	28 PLN

.....

COGNAC

Hennessy 40 ml. 18 PLN

.....

GIN

Italian gin Malfy original 20 PLN

Italian gin Malfy con limone 20 PLN

.....

RUM

Havana Club 3 años 18 PLN

Havana Club 7 años 20 PLN

.....

GRAPPE BARRICATE

Grappa Marzadro „La trentina morbida” 40 ml. 26 PLN

Grappa Marzadro” Le Diciotto Lune” 40 ml. 31 PLN

Grappa Marzadro „Le Giare Amarone” 39 PLN

(leżakowana 3 lata w dębowych beczkach) 40 ml.

.....

AMARI

Amaro Negroni 21 PLN

Amaro Lucano 21 PLN

Amaro Jefferson 28 PLN

.....

DRINKS

Aperol spritz 30 PLN

Campari spritz 28 PLN

Campari orange 26 PLN

Martini bianco 22 PLN

Gin & Kinley Water Tonic 24 PLN

Mojito cubano 30 PLN

Negroni 30 PLN

Hugo spritz 28 PLN

.....

LIKIERY

Limoncello 14 PLN

Meloncello 18 PLN

Crema al pistacchio 18 PLN

Sambuca Lucano 18 PLN

Bombardino (liker jajeczny) z dodatkiem espresso i bitej śmietany 28 PLN

.....

KARTA WIN

WINA MUSUJĄCE



Producent: Balbinot
Nazwa: Balbinot Prosecco Exclusive
DOC Millesimato Brut
Apelacja: DOC
Region: Veneto

Degustacja i dopasowywanie:
Barwa słomkowa z refleksami, drobne musowanie. Owocowy nos z odrobiną drożdży. Wytrawny i świeży smak, z lekko gorzkim posmakiem. Doskonałe jako aperitif, dobrze komponuje się z lekkimi przystawkami.

cena
90 PLN



Producent: Balbinot
Nazwa: Prosecco Rose' Millesimato
Brut
Apelacja: DOC
Region: Veneto

Degustacja i dopasowywanie:
Świeże, pełne, eleganckie wino z wyczuwalną delikatną goryczką. Zgaszony różowy kolor z wyczuwalnymi nutami leśnych owoców. Doskonale sprawdzi się jako aperitif lub jako pairing do owoców morza oraz białych mięs.

cena
110 PLN



Producent: Le Manzano
Nazwa: Conegliano
Valdobbiadene Prosecco
Superiore D.O.C.G. Brut
Apelacja: D.O.C.G.
Region: Veneto

Degustacja i dopasowywanie:
Jasny, słomkowy kolor, drobne musowanie. Delikatnie owocowy aromat ze śladem skórki chlebowej i kwiatów. Doskonałe jako aperitif, pasuje również do lekkich dań z makaronem.

cena
120 PLN



Producent: Contadi Costaldi
Nazwa: Franciacorta Brut
Apelacja: D.O.C.G.
Region: Lombardia

Degustacja i dopasowywanie:
Kolor słomkowo-żółty z zielonymi refleksami. Małe, eleganckie bąbelki. Świeże aromaty cytrusowe oraz kwiatowe z rozpoznawalnymi nutami kwiatów lipy. W ustach rześkie, dające wrażenie chrupkości. Długi, bardzo przyjemny finał. Doskonałe jako aperitif, a także podawane z owocami morza.

cena
199 PLN

WINA BIAŁE Z KAMPANII



Producent: Fontanavecchia
Nazwa: Benevento Falanghina
Apelacja: IGT
Region: Kampania

Degustacja i dopasowywanie:
Jasno słomkowo żółty kolor, z wyczuwalnymi nutami egzotycznych owoców oraz białych kwiatów. Wyrafinowane i długotrwałe wino wytrawne. Aksamitne, świeże i narastające w smaku oraz odpowiednio mineralne. Na podniebieniu występują aromaty egzotycznych owoców, ananasa, bananów i miodu. Idealne jako aperitif.

cena
90 PLN



Producent: Fontanavecchia
Nazwa: Sannio Fiano
Apelacja: DOP
Region: Kampania

Degustacja i dopasowywanie:
Słomkowo żółty kolor, delikatny bukiet, z wyczuwalnymi nutami białych kwiatów, jabłka i orzechów. Na podniebieniu świeże i aksamitne, owocowe oraz harmonijne, z aromatem prażonych orzechów. Świetne jako aperitif, ale pasuje również do delikatnych dań z białym mięsem

cena
120 PLN



Producent: MASTROBERARDINO
Nazwa: Lacryma Christi del Vesuvio
Bianco
Apelacja: DOC
Region: Kampania

Degustacja i dopasowywanie:
Lacryma Christi, czyli łzy Chrystusa, to bardzo zrównoważone wino z wyczuwalną mineralnością wulkanicznego podłoża Wezuwiusza. Legenda głosi, że gdy Lucyfer wykradł kawałek nieba nad Zatoką Neapolitańską pogrążony w smutku Chrystus zapłakał, a jego łzy przemieniły się w wino Lacryma Christi. Doskonale wyczuwalne aromaty brzoskwiń, gruszki oraz lukrecji z nutami mineralnymi. Idealnie pasują do przekąsek typu finger food.

cena
150 PLN



Producent: MASTROBERARDINO
Nazwa: Novaserra Greco di Tufo
Apelacja: DOCG
Region: Kampania

Degustacja i dopasowywanie:
Kolor żółty słomkowy. Bardzo bogate aromaty moreli, gruszki, jabłka, cytrusów, migdałów z wyczuwalnymi nutami szatwii. Doskonale zbalansowana kwasowość, wyczuwalna mineralność. Świetne do białych mięs, wszystkich dań rybnych, a zwłaszcza do ryb smażonych.

cena
180 PLN

WINA CZERWONE Z KAMPANII



Producent: Fontanavecchia
Nazwa: Benevento Aglianico
Apelacja: IGT
Region: Kampania

Degustacja i dopasowywanie:
Rubinowa czerwień z odcieniami fioletu. W nosie wyczuwalne aromaty czerwonych owoców. Na podniebieniu wytrawne i zbudowane, z miękkimi tkaninami. Pasuje do dań na bazie warzyw, makaronów oraz mięsa czerwonego.

cena
90 PLN



Producent: MASTROBERARDINO
Nazwa: Lacryma Christi del Vesuvio Rosso
Apelacja: DOC
Region: Kampania

Degustacja i dopasowywanie:
Kolor rubinowy czerwony. Aromaty czereśni, śliwki z nutami przypraw pieprzu, goździków. Wyczuwalna ciekawa mineralność oraz aromaty wędzenia. Doskonale pasuje do włoskich klasyków takich jak pizza czy makaron z pomidorem.

cena
170 PLN



Producent: MASTROBERARDINO
Nazwa: TAURASI
Apelacja: DOCG
Region: Kampania

Degustacja i dopasowywanie:
Kolor głęboki rubinowy. Bukiet złożony i intensywny, który przywodzi na myśl aromaty czereśni, fiołków, czerwonych owoców. W ustach okrągłe i eleganckie. Wyczuwalna śliwka, truskawka i aromaty przyprawowe. Świetnie łączy się z trufkami, prawdziwkami, serami sezonowymi. Podajemy również do mięs czerwonych oraz pikantnych dań.

cena
250 PLN

WINA BIAŁE Z INNYCH REGIONÓW



Producent: Perlage
Nazwa: Borgo Favero Biodynamic Bianco Demeter
Apelacja: IGT
Region: Veneto

Degustacja i dopasowywanie:
Okrąty i świeży z nutami złotego jabłka i suszonych owoców. Przyjemny i elegancki w ustach. Delikatny i wytrawny na podniebieniu. Idealne jako aperitif. Pasuje do każdego rodzaju owoców morza i aromatycznych serów, a także gotowanego lub grillowanego mięsa.

cena
80 PLN



Producent: Villa Barcaroli
Nazwa: Trebbiano d'Abruzzo
Apelacja: DOC
Region: Abruzja

Degustacja i dopasowywanie:
Wyraża autentyczną aromatyczność, elegancki i intensywny smak. Wytrawne i otulające z dobrą trwałością zapachową z nutami kwiatowymi w nosie. Świetnie komponuje się z przystawkami oraz daniami z ryb i białego mięsa.

cena
100 PLN



Producent: Terre Magre
Nazwa: Pinot Grigio
Apelacja: DOC
Region: Friuli

Degustacja i dopasowywanie:
Intensywny i błyszczący słomkowo żółty kolor. Elegancki zapach, przepiękny aromatami kwiatów pomarańczy, ze świeżymi nutami jabłka, gruszek i egzotycznych owoców, z nieznacznymi nutami suszonych owoców. W smaku delikatnie wytrawne, pełne oraz aksamitnie gorzkawe. Świetnie pasuje do przystawek na bazie owoców morza oraz dorsza z sosem pomidorowym.

cena
120 PLN



Producent: DONNAFUGATA
Nazwa: Anthilia Lucido
Apelacja: DOC
Region: Sycylia

Degustacja i dopasowywanie:
Świeże, złożone wino charakteryzuje odpowiednia struktura i mineralność. Wyczuwalne są w nim nuty owocowe o białym miąższu (gruszka, nektarynka) oraz lekki aromat grejpfruta. Idealne w połączeniu z lekko wędzonymi rybami, tuńczykiem oraz wszystkimi rodzajami makaronów.

cena
140 PLN



Producent: DONNAFUGATA
Nazwa: Lighea Zibibbo
Apelacja: DOC
Region: Sycylia

Degustacja i dopasowywanie:
Błyszczący słomkowo żółty kolor, z zielonkawymi refleksami. Oferuje przyjemny i bogaty bukiet, gdzie wyczuwalne są nuty kwiatów owoców cytrusowych. Łączy również aromaty brzoskwinii i śródziemnomorskiej makii. Na podniebieniu odnajdziemy idealnie złożony smak, z pojawiającą się miłą mineralnością. Pasuje do świeżych ryb, smażonych potraw oraz sałatek.

cena
190 PLN

WINA CZERWONE Z INNYCH REGIONÓW



Producent: Perlage
Nazwa: Borgo Favero Biodynamic Rosso Demeter
Apelacja: IGT
Region: Veneto

Degustacja i dopasowywanie:

Kolor czerwony z głębokimi odcieniami. W smaku intensywne i pikantne z nutami czerwonych owoców i przypraw. Średnio treściwe i dość wytrawne na podniebieniu. Idealnie pasuje do grillowanego mięsa, dojrziałych serów oraz makaronu z sosem ragu'



cena
80 PLN



Producent: Terre Magre
Nazwa: Pinot Nero
Apelacja: DOC
Region: Friuli

Degustacja i dopasowywanie:

Intensywny czerwony kolor, z odcieniami barwy leśnych owoców. Wyczuwalny piękny i wyrafinowany bukiet, wypełniony porzeczkami, borówkami oraz wiśniowymi i fiołkowymi nutami, z lekkim grzybowym finiszem. W smaku delikatnie wytrawne, pełne oraz aksamitnie gorzkawe. Idealnie pasuje do czerwonego mięsa oraz łagodnych dojrziałych serów.

cena
120 PLN



Producent: Produttori di Manduria
Nazwa: Lirica Primitivo di Manduria
Apelacja: DOC
Region: Apulia

Degustacja i dopasowywanie:

Intensywnie rubinowy kolor, z granatowym odcieniem. Wyraźne i złożone, z wyczuwalnymi nutami czerwonych owoców leśnych takich jak czereśnie, jeżyny i maliny. Wytrawne, ciepłe, taniczne i długotrwałe. Idealne z daniami na bazie mięsa.

cena
130 PLN



Producent: DONNAFUGATA
Nazwa: Sedara Nero d'Avola
Apelacja: DOC
Region: Sycylia

Degustacja i dopasowywanie:

Wino świeże i przyjemne, prezentuje słodki bukiet z intensywnymi aromatami owoców z czerwonym miąższem (czereśnie), z pojawiającymi się nutami kwiatów róży. W ustach odnajdziemy idealną ciągotłość smaku i wężu, z ożywionymi aromatami przypraw i świeżą kwasowością. Świetnie pasuje do makaronów na bazie mięsnych sosów.

cena
140 PLN



Producent: Belvento
Nazwa: Sangiovese
Apelacja: IGT
Region: Toskania

Degustacja i dopasowywanie:

Wino ma kolor rubinowy, przejrzyste. Wyczuwamy aromaty śliwki, wiśni, eukaliptusa i czarnego pieprzu. W ustach soczystość zachęcająca do sięgnięcia po kolejny kieliszek. Delikatna kwasowość zapewnia doskonały finisz. Wino podajemy do steków wołowych, jagnięciny lub gulaszu.

cena
140 PLN

WINA BEZALKOHOLOWE



Producent: Bella
Nazwa: Bella Classy White
(bezalkoholowe)
Region: Veneto

Degustacja i dopasowywanie:
Bella Classy White to wino o słomkowo-żółtym kolorze i zielonkawych refleksach z nutami kwiatów polnych, siana i wtórnymi nutami miodu polnego. Nos przypomina nieco uczucie biegania bosą po polach białych kwiatów i świeżo skoszonej trawy jak w dzieciństwie. Dobrze komponuje się z chudymi daniami rybnymi, zarówno grillowanymi jak i gotowanymi na parze, białymi mięsami.



cena
80 PLN



Producent: Bella
Nazwa: Bella Classy Red
(bezalkoholowe)
Region: Veneto

Degustacja i dopasowywanie:
Bella Classy Red to skrzypce o intensywnym czerwonym kolorze z fioletowymi refleksami. Wskazówki dojrzałych owoców na nosie. To wino pasuje do dań z czerwonego mięsa, serów i potraw, które wymagają wina bardziej strukturalne. Zalecamy podawać świeże, a nie w temperaturze pokojowej.



cena
80 PLN



Producent: Bella
Nazwa: Glamour 0.0% Alcohol
Sparkling Vegan
(„Prosecco” bezalkoholowe)
Region: Veneto

Degustacja i dopasowywanie:
Bella Glamour to naturalny napój musujący z prawdziwego moszczu winogronowego Glera. W smaku delikatny i świeży, z wyczuwalnym musowaniem wytworzonym z naturalnego dwutlenku węgla, które utrzymuje długotrwałe i wyraźne bąbelki. Niskokaloryczny napój z rygorystycznym 0% alkoholu dla zdrowej, naturalnej przyjemności. Idealne jako aperitif, ale także łączy się z daniami na bazie warzyw.



cena
80 PLN

WINO DESEROWE



Producent: DONNAFUGATA
Nazwa: Ben Ryé Zibibbo Passito di
Pantelleria
Apelacja: DOC
Region: Sycylia

Degustacja i dopasowywanie:
Słodkie wino, ukazujące swoją niesamowitą osobowość i głębię koloru, która prezentuje się w lśniącej bursztynowej żółci. Po pierwszych intensywnych nutach słodki i brzoskwini, zapachach ściga się ze słodkimi aromatami suszonej figi oraz miodu, aromatycznych ziół i mineralnych nut. Smak zachwyca swoją złożonością pomiędzy fuzją słodczy, przyjemnej miękkości, z końcówką pozostawiającą harmonijne nuty. Komponuje się idealnie z ziołowymi i dojrzewającymi serami, ale również podrobami. W połączeniu także z deserami na bazie ricotty, suszonymi owocami, ciastem migdałowym czy czekoladą.

cena
290 PLN



Ceny obejmują podatek VAT
Prezzi brutto in PLN - tasse incluse
PLN prices - tax included

Niektóre produkty mogą być zamrożone
Alcuni prodotti possono essere congelati
Some products may be frozen

Niektóre produkty mogą zawierać alergeny
Alcuni prodotti possono contenere allergeni
Some of our products may contain allergens

Dla grup 10 osób i powyżej doliczamy serwis 10%
Per i gruppi pari o superiori a 10 persone aggiungiamo il servizio del 10%
For the groups above 10 persons we add 10% of service

UL. LUDNA 1A
00 - 405 WARSZAWA
TEL.: (48) 780 020 121
FACEBOOK: SpaccaNapoli Powiśle
spaccanapoli.ludna@gmail.com
www.spaccanapoli.pl





SPACCA NAPOLI

A NAPOLI

UL. ŚWIĘTOKRZYSKA 30
00 - 116 WARSZAWA

FACEBOOK: SPACCANAPOLI WARSZAWA

TEL.: (22) 127 93 99

spaccanapoli.warszawa@gmail.com

www.spaccanapoli.pl

Ceny obejmują podatek VAT
Prezzi brutto in PLN - tasse incluse
PLN prices - tax included

Niektóre produkty mogą być zamrożone
Alcuni prodotti possono essere congelati
Some products may be frozen

Niektóre produkty mogą zawierać alergeny
Alcuni prodotti possono contenere allergeni
Some of our products may contain allergens

Dla grup 10 osób i powyżej doliczamy serwis 10%
Per i gruppi pari o superiori a 10 persone aggiungiamo il servizio del 10%
For the groups above 10 persons we add 10% of service

UL. ŚWIĘTOKRZYSKA 30
00 - 116 WARSZAWA
FACEBOOK: SPACCANAPOLI WARSZAWA
TEL.: (22) 127 93 99
spaccanapoli.warszawa@gmail.com
www.spaccanapoli.pl

UL. LUDNA 1A
00 - 405 WARSZAWA
TEL.: (48) 780 020 121
FACEBOOK: SpaccaNapoli Powiśle
spaccanapoli.ludna@gmail.com
www.spaccanapoli.pl