





PRZEKAŚKI ZIMNE I SAŁATKI

ANITPASTI FREDDI E INSALATE COLD ENTREES AND SALADS

INSALATA DI FARRO 26 PLN

kasza orkiszowa pęczak, bakłażan, cukinia, marchewka, pomidorki cherry, mięta. Podawana z focaccią
farro perlato, melanzane, zucchini, carote, pomodori ciliegini, menta. Servito con focaccia
spelt groats, 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 DI POLLO 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 38 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
.....

PROSCIUTTO E MOZZARELLA 39 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 46 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 46 PLN

ser burrata D.O.P., pomidorki cherry, bazylia, 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
.....

PRZEKĄSKI CIEPŁE

FRITTI E CONTORNI

HOT ENTREES

MONTANARA CLASSICA

28 PLN

smażone i podpieczone ciasto do pizzy z sosem pomidorowym, serem grana padano D.O.P. i bazylią

montanara classica con pomodoro, grana padano D.O.P. e basilico

fried and baked pizza dough with tomato sauce, grana padano cheese D.O.P. and basil

POLPETTE DELLA NONNA MODERNA

32 PLN

smażone pulpety, gotowane w sosie pomidorowym, z dodatkiem fonduty z parmezanu i sosu z bazylii. Podawane z focaccią

polpette fritte, cotte in salsa di pomodoro, servite con fonduta di parmigiano e salsa di basilico. Servite con focaccia.

fried meatballs, cooked in tomato sauce, served with a Parmesan fondue and basil sauce.

Served with focaccia.

FRITTO MISTO

33 PLN

zeppole, kulki ryżowe, krokiety ziemniaczane, krokiety makaronowe

zeppulelle, arancini di riso, crocchè di patate, frittatine di pasta

zeppole, rice arancini, potato croquettes, pasta croquettes

PARMIGIANA DI MELANZANE

34 PLN

zapiekanka ze smażonych bakłażanów z sosem pomidorowym,

mozzarella, ser grana padano D.O.P., bazylią. Podawana z focaccią

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

PIZZE ROSSE Ø 30 cm

(PIZZE Z SOSEM POMIDOROWYM)

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

29 PLN

sos pomidorowy, oregano, czosnek

pomodoro, origano, aglio

tomato sauce, oregano, garlic

MARGHERITA

31 PLN

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

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

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

DIAVOLA

36 PLN

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

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

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

NAPOLETANA

38 PLN

sos pomidorowy, anchois, kapary, oregano, mozzarella fiordilatte

pomodoro, acciughe, capperi, origano, fiordilatte

tomato sauce, anchovies, capers, oregano, mozzarella fiordilatte

CAPRICCIOSA

41 PLN

sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, czarne oliwki, pieczarki,

włoska szynka gotowana, ser grana padano D.O.P., bazylia

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

41 PLN

sos pomidorowy, neapolitańska cykoria, czosnek, czarne oliwki, anchois

pomodoro, scarola, aglio, olive nere, acciughe

tomato sauce, escarole, garlic, black olives, anchovies

PULCINELLA

41 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

43 PLN

sos pomidorowy, mozzarella di bufala Campana D.O.P., ser grana padano D.O.P., bazylia

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

44 PLN

parmigiana z bakłażanów, sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte,

ser grana padano D.O.P., bazylia

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

44 PLN

sos pomidorowy, bakłażany, nduja calabrese, mozzarella fiordilatte,

wędzony ser provola, ser grana padano D.O.P., bazylia

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

(PIZZE BEZ SOSU POMIDOROWEGO)

MIMOSA

36 PLN

śmietana, ser fiordilatte, włoska szynka gotowana, kukurydza, ser grana padano D.O.P., świeżo mielony pieprz
panna, fiordilatte, prosciutto cotto, mais, grana padano D.O.P., pepe fresco macinato
cream, mozzarella fiordilatte, ham, corn, grana padano cheese D.O.P., fresh pepper
.....

VEGETARIANA

37 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.
.....

FILETTO

39 PLN

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

SFIZIOSA

41 PLN

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

QUATTRO FORMAGGI

41 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.
.....

SALSICCIA E FRIARIELLI

43 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.
.....

PATACICCIA

43 PLN

włoska biała kiełbasa, pieczone ziemniaki, pieczarki, wędzony ser provola, ser grana padano D.O.P.
salsiccia, patate, funghi, provola, grana padano D.O.P.
italian white sausage, baked potatoes, mushrooms, smoked provola cheese, grana padano cheese D.O.P.
.....

SPACCANAPOLI

43 PLN

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

TERRA MIA

47 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

47 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., rucola, 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

49 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.

PIZZE SPECIAL

PIZZE Z WYJATKOWYMI SKŁADNIKAMI

GENOVESE

52 PLN

sos cebulowy z mięsem wołowo-wieprzowym, wędzony ser provola, ser grana padano D.O.P., świeży pieprz
sugo alla genovese, provola, grana padano D.O.P., pepe fresco
onion sauce with pulled pork and beef, smoked provola cheese, grana padano cheese D.O.P., fresh pepper

BURRATA

54 PLN

mozzarella fiordilatte, włoska szynka gotowana z truflami, 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

54 PLN

krem truflowy, chrupiące chipsy z włoskiego specku, ser stracciatella z mozzarelli di bufala D.O.P, rukola, ser grana padano D.O.P.
crema al tartufo, chips di speck croccanti, stracciatella di bufala D.O.P, rucola, grana padano D.O.P.
truffles cream, crunchy chips made from italian speck, buffalo stracciatella cheese D.O.P, arugola, 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

38 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

42 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

42 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

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

CALZONE SCAROLE

44 PLN

neapolitańska cykorja, 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 36 PLN

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

PANUOZZO ALLA SOFIA 39 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 39 PLN

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

PANUOZZO RUSTICO 41 PLN

włoska biała kiełbasa, pieczone ziemniaki, wędzony ser provola,
mozzarella fiordilatte
salsiccia, patate, provola, fiordilatte
italian white sausage, baked potatoes, smoked provola cheese, mozzarella fiordilatte

PANUOZZO PICCANTE 41 PLN

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

PANUOZZO CRUDO 43 PLN

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

PANUOZZO DOMANI DIETA 52 PLN

pieczone ziemniaki, włoska biała kiełbasa, włoska szynka gotowana,
zapiekanka z bakłażanów, mozzarella fiordilatte, wędzony ser provola
patate, salsiccia, prosciutto cotto, parmigiana di melanzane, fiordilatte, provola
baked potatoes, italian white sausage, ham, eggplant's parmigiana, mozzarella fiordilatte,
smoked provola cheese

ŚWIEŻE MAKARONY

PASTA FRESCA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 38 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 41 PLN

ostra wersja carbonary z ndują calabrese

spicy version of carbonara with nduja calabrese

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 56 PLN AL TARTUFO

truflowa wersja carbonary z dodatkiem świeżych trufli

truffle version of the classic carbonara with fresh truffles

PASTA PATATE E PROVOLA 36 PLN

ziemniaki, włoska biała kielbasa, 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.

PASTA E PISELLI 38 PLN

makaron z kremem z groszku, włoskie guanciale, ser grana padano D.O.P.

pasta with pea cream, italian guanciale, and grana padano cheese D.O.P.

SCIALATIELLI CON CREMA DI PEPERONI 38 PLN E PROVOLA

sos z pieczonej papryki, wędzony ser provola, ser grana padano D.O.P.

roasted bell pepper sauce, smoked provola cheese, grana padano cheese D.O.P.

SPAGHETTI ALLA NERANO 39 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

PACCHERI ALLA GENOVESE 40 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 40 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

TAGLIATELLE ALLA BOSCAIOLA 46 PLN

włoska biała kielbasa, 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 46 PLN E POMODORI CONFIT

świeży sos pesto (bazylia, 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

46 PLN

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

INVOLTINI DI MAIALE E TARTUFO

72 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 roulettes wrapped with bacon, served with potato puree and truffle cream

POLIPETTI ALLA LUCIANA

75 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

FIOCCO DI NEVE

14 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

16 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

IL BABA'

22 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

RICOTTA E PERA

23 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

TRIS DI PANNA COTTA

24 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

.....

TIRAMISU'

24 PLN

klasyczne tiramisu' polewane nutellą

tiramisu' con nutella

classic tiramisu' with nutella

.....

CHEESECAKE OREO

26 PLN

cheesecake oreo z nutellą i serem ricotta

torta oreo con nutella e ricotta

oreo cheesecake with nutella and ricotta cheese

.....

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

.....

NUTELLOTTA

36 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 AL PISTACCHIO

36 PLN

smażone kulki pizzowe z kremem pistacjowym i cukrem pudrem

palline di pizza fritte con crema di pistacchio e zucchero a velo

fried pizza dough balls with pistachio cream and powdered sugar

.....

PISTACCHIOTTA

48 PLN

calzone z kremem pistacjowym, świeżą bitą śmietaną i cukrem pudrem

calzone con crema di pistacchio, panna fresca montata e zucchero a velo

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

.....

NAPOJE

BEVANDE

DRINKS

NAPOJE ZIMNE

BEVANDE FREDDE

COLD DRINKS

Coca-cola ZERO CUKRU / Coca-cola ORIGINAL TASTE 250 ml.	10 PLN
Fanta / Sprite 250 ml.	10 PLN
Kinley Tonic Water 250 ml.	10 PLN
Kropla Beskidu niegazowana 330 ml.	8 PLN
Kropla Delice gazowana 330 ml	8 PLN
Cappy (pomarańczowy, jabłkowy) 250 ml.	9 PLN
Fuzetea 250 ml.	10 PLN
(cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem)	
Burn napój energetyczny 250 ml.	14 PLN
Sok pomarańczowy świeżo wyciskany 250 ml	16 PLN
LEMONIADA DOMOWA (cytryna z limonką i miętą) 250/500/1000 ml.	13/24/40 PLN
Włoska woda niegazowana/gazowana SAN BERNARDO 750 ml	20 PLN
.....	

WŁOSKIE NAPOJE

BEVANDE ITALIANE

ITALIAN SOFT DRINKS

Soki owocowe YOGA (brzoskwinia, gruszka, morela) 200 ml.	12 PLN
Napój Polara (chinotto, limonata siciliana, mandarino verde, arancia rossa) 275 ml.	16 PLN
.....	

NAPOJE CIEPŁE

BEVANDE CALDE

HOT DRINKS

caffè espresso	9 PLN
caffè schiumato	11 PLN
caffè americano	11 PLN
doppio caffè espresso	14 PLN
cappuccino	15 PLN
caffè latte	16 PLN
caffè decaffeinato	15 PLN
caffè corretto (sambuca)	19 PLN
herbata/ tè/ tea (zapytaj obsługę o dostępne smaki)	10 PLN
gorąca czekolada/ cioccolata calda/ hot chocolate	14 PLN
.....	

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

BEVANDE ANALCOLICHE

ALCOHOL FREE DRINKS

Żywiec 0,0% 500 ml.	14 PLN
Radler Warka 0,0% 500 ml. (zapytaj obsługę o dostępne smaki)	14 PLN
Grzane wino bezalkoholowe/Mulled wine	18 PLN
Wino bezalkoholowe białe lub czerwone (kieliszek)	20 PLN
Prosecco bezalkoholowe	22 PLN
Mojito bezalkoholowe	24 PLN
Spritz bezalkoholowy	28 PLN
.....	

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

kuflowe 330 ml.	12 PLN
kuflowe 500 ml.	15 PLN
.....	

PIWA BUTELKOWE BIRRA IN BOTTIGLIA BOTTLED BEER

Heineken 500 ml.	16 PLN
Corona Extra 330 ml.	15 PLN
Paulaner hefe 500 ml.	18 PLN
Paulaner Dunkel (piwo ciemne) 500 ml.	18 PLN
Nastro azzurro 330 ml.	18 PLN
Nastro azzurro 660 ml.	28 PLN
Moretti 330 ml.	18 PLN
Moretti 660 ml.	28 PLN
Peroni 330 ml.	18 PLN
Peroni 660 ml.	28 PLN
Ichnusa filtrata 330 ml.	18 PLN
Ichnusa non filtrata 330 ml.	20 PLN
Żywiec APA 500 ml.	16 PLN
Żywiec Białe 500ml.	16 PLN
.....	

WINA WŁOSKIE/kieliszek VINI/calice WINE/glass

Prosecco	22 PLN
Falanghina	23 PLN
Aglianico	25 PLN
Gragnano (polecamy do pizzy, calzone lub panuozzo)	32 PLN
Passito di Pantelleria „BenRyè” (wyjątkowe wino deserowe) 40 ml	36 PLN
Vino con le percoche 0,5 l. (wino białe lub czerwone z brzoskwiniami)	50 PLN
Vino con le percoche 1 l. (wino białe lub czerwone z brzoskwiniami)	90 PLN
Vino della casa bianco o rosso wino domowe białe lub czerwone/home-made wine red or white	19 PLN
Vino della casa caraffa 0,5 l. wino domowe w karafce 0,5 l. home-made wine in carafe 0,5 l.	44 PLN
Vino della casa caraffa 1 l. wino domowe w karafce 1 l./ home-made wine in carafe 1 l.	78 PLN
Grzane wino/Mulled wine	18 PLN
.....	

WÓDKA

Wyborowa 500 ml.	130 PLN
Wyborowa 40 ml.	12 PLN
Finlandia 500 ml.	160 PLN
Finlandia 40 ml.	14 PLN
Altamura (wódka italiana) 700ml.	270 PLN
Altamura (wódka italiana) 40ml.	18 PLN
.....	

WHISKEY

Johnie Walker Red Label 40 ml.	18 PLN
Jack Daniels 40 ml.	20 PLN
Bushmills (10 letnie) 40 ml.	28 PLN
„Silvio Carta” (special italian whiskey)40 ml.	60 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.	28 PLN
Grappa Marzadro” Le Diciotto Lune” 40 ml.	33 PLN
Grappa Marzadro „Le Giare Amarone”	42 PLN
(leżakowana 3 lata w dębowych beczkach) 40 ml.	
.....	

AMARI

Amaro Negroni	24 PLN
Amaro Lucano	24 PLN
Amaro Jefferson	32 PLN
.....	

DRINKS

Martini bianco	22 PLN
Finlandia Classic & Kinley Tonic Water	24 PLN
Gin „Malfy” original& Kinley Water Tonic	28 PLN
Gin „Malfy” con limone& Kinley Water Tonic	28 PLN
Campari orange	30 PLN
Campari spritz	32 PLN
Hugo spritz	32 PLN
Aperol spritz	33 PLN
Mojito cubano	33 PLN
Negroni	33 PLN
Limoncello Spritz	33 PLN
Negroni Sbagliato	33 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. Doskonałe 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
95 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
130 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 zapałką, 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: Cantine Federiciane
Nazwa: 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
95 PLN



Producent: Cantine Federiciane
Nazwa: Gragnano Penisola Sorrentina
Apelacja: DOP
Region: Kampania

Degustacja i dopasowywanie:

Mniej lub bardziej intensywny rubinowo-czerwony kolor. Żywa, ulotna piana. Intensywny, owocowy, musujący, pikantny smak. Średnio mocny, wyraźnie winny, miękki z przyjemną nutą. Bardzo dobrze komponuje się z pieczonymi mięsami, towarzyszy orzechom i suszonym owocom. W neapolitańskiej tradycji kulinarnej jest idealnym dodatkiem do pizzy.

cena
150 PLN



Producent: MASTROBERARDINO
Nazwa: Lacryma Christi del Vesuvio
Apelacja: Rosso
Region: 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 truflami, prawdziwkami, serami sezonowymi. Podajemy również do mięs czerwonych oraz pikantnych dań.

cena
250 PLN

WINA BIAŁE Z INNYCH REGIONÓW



Producent: Perlage
Nazwa: Borgo Faveri 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: Abruzzo

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, gruszki 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 owoców o białym miąższu (gruszka, nektarynka) oraz lekki aromat grejpfruta. Idealne w połączeniu z lekko wędzonymi rybami, tuńczykiem oraz wszystkimi rodzajami makaronów.

cena
150 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.

Donnafugata nadal utrzymuje swoje zaangażowanie w dobre praktyki w odniesieniu do zrównoważonego rozwoju. Wraz z 2023, aromatyczna śródziemnomorska Lighea przyjmuje butelkę One Hundred Percent Sicily borgognotta, lżejszą butelkę wyprodukowaną ze szkła poddanego recyklingowi na wyspie oraz zamknięcie Nomacorc Ocean uzyskane w wyniku recyklingu plastiku zebranego na obszarach przybrzeżnych. Świeże i eleganckie wino, które dobrze komponuje się z odnowioną etykietą Stefano Vitale zgodnie z jego oryginalnym szkicem.

cena
190 PLN

WINA CZERWONE Z INNYCH REGIONÓW



Producent: Perlage
Nazwa: Borgo Faveri 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, tanične i długotrwałe. Idealne z daniami na bazie mięsa.

cena
130 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



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 mięszem (czereśnie), z pojawiającymi się nutami kwiatów róży. W ustach odnajdziemy idealną ciągłość smaku i węchu, z ożywionymi aromatami przypraw i świeżą kwasowością. Świetnie pasuje do makaronów na bazie mięsnych sosów.

cena
150 PLN

WINA BEZALKOHOLOWE



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
90 PLN



Producent: 600 campi
Nazwa: Białe wino bezalkoholowe 0% (Traminer)
Region: Friuli

Degustacja i dopasowywanie:
Stomkowo-żółty kolor ze złotymi nutami. Nos ujawnia nuty róż i przyjemne nuty świeżych owoców. Doskonała świeżość, zrównoważona miękkością. Doskonałe na każdą okazję, szczególnie polecane do skorupiaków, dań rybnych i risotto.

cena
100 PLN



Producent: 600 campi
Nazwa: Czerwone wino bezalkoholowe 0% (Merlot)
Region: Friuli

Degustacja i dopasowywanie:
Intensywna rubinowa czerwień. W nosie wyczuwalne nuty czerwonych owoców i przyjemne nuty korzenne. Doskonała struktura i otulający napój, miękkie i dobrze zdefiniowane taniny, doskonała trwałość. Idealny do miękkich serów, plasterków mięsa i przepisów mięsnych.

cena
100 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 moreli 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 żółtymi 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

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