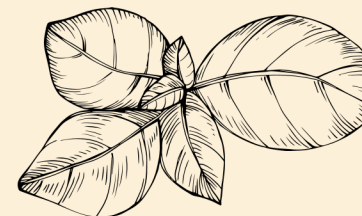


PIZZA



OKOŁO 30 CM • 280 GR CIASTA • 60-80 GR SOSU • 60-80 GR SERA



→ **WEGAŃSKA LUB MOŻNA ZAMÓWIĆ WERSJĘ WEGAŃSKĄ**



→ **WEGETARIAŃSKA LUB MOŻNA ZAMÓWIĆ WERSJĘ WEGETARIAŃSKĄ**



→ **MIĘSNA**



→ **SKŁADNIKI DODANE PO UPIECZENIU**

g&p → sery grana padano i pecorino d.o.p.

d.o.p. → Chroniona Nazwa Pochodzenia

KAŻDA PIZZA ZAWIERA ŚWIEŻĄ BAZYLIĘ I OLIWĘ Z OLIWEK!

1. marinara



26 zł

sos z pomidorów San Marzano • oregano • czosnek • gruboziarnista sól morska *

wasza ulubiona

2. margherita



30 / 39 / 30 zł

classic / di bufala / vegan

sos z pomidorów San Marzano • g&p • mozzarella fior di latte

tylko u nas

3. sella



37 zł

sos z pomidorów San Marzano • g&p • czerwona cebula • domowe pesto rozmarynowe * • pistacje *

4. formaggi



40 zł

g&p • mozzarella fior di latte • taleggio d.o.p. • gorgonzola d.o.p. • ricotta * • orzechy włoskie * • miód *

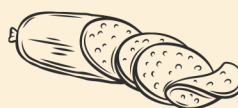
5. prosciutto e funghi



37 zł

sos z pomidorów San Marzano • g&p • mozzarella fior di latte • prosciutto cotto • pieczarki

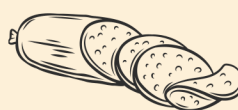
6. salami e olive



39 zł

sos z pomidorów San Marzano • g&p • mozzarella fior di latte • salami napoli • oliwki czarne Riviera

7. pepperoni



39 zł

sos z pomidorów San Marzano • g&p • mozzarella fior di latte • salami pepperoni • pieczona papryka

wasza ulubiona

8. diavola



39 / 45 zł
classic / MAX (+ nduja + chilli oliwa).

sos z pomidorów San Marzano • g&p • mozzarella fior di latte • salami spianata calabrese

9. nduja



50 zł

sos z pomidorów San Marzano • g&p • pikantna kielbasa nduja • burrata * • pistacje * • miód *

10. salsiccia e friarielli



43 zł

g&p • salsiccia (włoska kielbasa) • friarielli (brokuł neapolitański) • scamorza (wędzona mozzarella) • czosnek • świeżo mielony czarny pieprz *

nowa

11. salsiccia e funghi



41 zł

g&p • mozzarella fior di latte • salsiccia (włoska kielbasa) • pomidorki koktajlowe czerwone i żółte • czerwona cebula • pieczarki

nowa

12. fresco



42 zł

g&p • pomidorki koktajlowe czerwone i żółte • mozzarella di bufala • domowe pesto bazyliowe *

nowa

13. nduja dolce

46 zł

sos z pomidorów San Marzano · g&p · mozzarella fior di latte · pikantna kiełbasa nduja · ricotta * · miód *

powrót naszych klasyków

14. corsa

42 zł

g&p · pomidorki koktajlowe czerwone i żółte · pancetta · mozzarella fior di latte · czerwona cebula · ricotta *

powrót naszych klasyków

15. catena

40 zł

mozzarella fior di latte · gorgonzola d.o.p. · puree z gruszki * · rukola * · orzechy włoskie *



PUDEŁKO NA PIZZĘ PŁATNE DODATKOWO 2 ZŁ!

SPECJAŁY SZEFA KUCHNI

DOSTĘPNE TYLKO PRZEZ OGRANICZONY CZAS

aloha

42 zł

mozzarella fior di latte · taleggio d.o.p. (ser dojrzewający) · ananas · prażone migdały * · jadalne kwiaty *

pizza di poro

44 zł

mozzarella fior di latte · gorgonzola · por · pancetta · świeżo mielony czarny pieprz *

patate

45 zł

scamorza (wędzona mozzarella) · czosnek · pancetta · chipsy ziemniaczane · cebula dymka * · crema al parmigiano * · świeżo mielony czarny pieprz *

NAPOJE

polara sycylijska cola · 330 ml

14 zł

70 lat tradycji prosto z Sycylii

domowa lemoniada · 400 ml

14 zł

klasyczna cytrynowa / ogórkowa-bazyliowa / marakuja / mojito

san pellegrino · 330 ml

12 zł

pomarańczowy · cytrynowy · chino

piwo bezalkoholowe

14 zł

zapytaj o naszą aktualną ofertę

woda

8 zł

lekko gazowana



DODATKI



zamięń fior di latte na mozzarellę di bufala d.o.p.

9 zł

mozzarella fior di latte · gorgonzola · grana i pecorino d.o.p. · ricotta · scamorza (wędzona mozzarella) · taleggio d.o.p.

6 zł

burrata

18 zł

czerwona cebula · pieczarki · pieczona papryka · domowe pesto bazyliowe · domowe pesto rozmarynowe · czarne oliwki Riviera · rukola · czosnek · miód

6 zł

salami napoli · prosciutto cotto · salami spianata calabrese · salami pepperoni

8 zł

pikantna kiełbasa nduja · salsiccia · pancetta

10 zł

orzechy włoskie / pistacje

4 / 7 zł



O NASZEJ PIZZE

LA NAPOLETANA CONTEMPORANEA

Nasze ciasto, przygotowane z najwyższej jakości włoskiej mąki pszennej, zapewnia wyjątkowy smak i jakość. Ma **puszyste brzegi**, przypominające strukturę plastra miodu, i **delikatną, wilgotną środkową warstwę**, która rozpuszcza się w ustach.

Adaptujemy klasykę do współczesności poprzez łączenie **zaawansowanych technik fermentacji** pośredniej z wysokim uwodnieniem ciasta oraz wypiekaniami w oryginalnym neapolitańskim piecu w **450°**, wyłącznie przez **90 sekund**.

Sos pomidorowy tworzymy z renomowanych pomidorów **San Marzano** z okolic Wezuwiusza. Używamy ser **mozzarella Fior di Latte**, który otrzymujemy bezpośrednio z Apulii, a wszystkie nasze **mięsa i wędliny** importujemy prosto z **Włoch**.

D.O.P. „Denominazione di Origine Protetta” to etykieta potwierdzająca regionalną autentyczność włoskiej żywności i kuchni.



Poniedziałek

50% rabatu
na drugą pizzę

Środa

Wszystkie pizze wegańskie
25% taniej!

Wtorek

Kupując dowolną pizzę, lemoniada za 4 zł!

Czwartek

Przy zakupie dowolnego napoju,
Margherita w cenie 22 zł!

UWAGA! DANIA ZAWIERAJĄ ALERGENY! INFORMACJE O SKŁADNIKACH ALERGENNYCH MOŻNA UZYSKAĆ OD NASZEGO PERSONELU.



ENGLISH

PIZZA



~30 CM · 280 GR OF DOUGH · 60 - 80 GR OF SAUCE · 60 - 80 GR OF CHEESE



→ VEGAN OR YOU CAN ORDER A VEGAN VERSION



→ VEGETARIAN OR YOU CAN ORDER A VEGETARIAN VERSION



→ WITH MEAT



→ INGREDIENTS ADDED AFTER BAKING

g&p → mix of grana padano and pecorino d.o.p. cheese

d.o.p. → Protected Designation of Origin

EACH PIZZA CONTAINS FRESH BASIL AND OLIVE OIL!

1. marinara

PLN 26

tomato sauce from San Marzano · oregano · garlic · coarse sea salt *

customer's favorite

2. margherita

PLN 30 / 39 / 30

classic / buffalo / vegan

tomato sauce from San Marzano · g&p · mozzarella fior di latte

only in our pizzeria

3. sella

PLN 37

tomato sauce from San Marzano · g&p · red onion · homemade rosemary pesto * · pistachios *



4. formaggi

PLN 40

g&p · mozzarella fior di latte · taleggio d.o.p. · gorgonzola d.o.p. · ricotta * · walnuts * · honey *

5. prosciutto e funghi

PLN 37

tomato sauce from San Marzano · g&p · mozzarella fior di latte · prosciutto cotto · mushrooms

6. salame e olive

PLN 39

tomato sauce from San Marzano · g&p · mozzarella fior di latte · salami napoli · black Riviera olives

7. pepperoni

PLN 39

tomato sauce from San Marzano · g&p · mozzarella fior di latte · pepperoni salami · grilled peppers

customer's favorite

8. diavola

PLN 39/45

classic / MAX (+ nduja + chilli olive oil)

tomato sauce from San Marzano · g&p · mozzarella fior di latte · salami spianata calabrese

9. nduja

PLN 50

tomato sauce from San Marzano · g&p · spicy nduja sausage · burrata * · pistachios * · honey *

10. salsiccia e friarielli

PLN 43

g&p · salsiccia (Italian sausage) · friarielli (Neapolitan broccoli) · scamorza (smoked mozzarella) · garlic · freshly ground pepper *

new

11. salsiccia e funghi

PLN 41

g&p · mozzarella fior di latte · salsiccia (Italian sausage) · red and yellow cherry tomatoes · red onion · mushrooms

new

12. fresco

PLN 42

g&p · red and yellow cherry tomatoes · buffalo mozzarella · homemade basil pesto *

new

13. nduja dolce



PLN 46

tomato sauce from San Marzano · g&p · mozzarella fior di latte · spicy nduja sausage · ricotta * · honey *

the return of our classics

14. corsa



PLN 42

red and yellow cherry tomatoes · garlic · pancetta · mozzarella fior di latte · red onion · ricotta *

the return of our classics

15. catena



PLN 40

mozzarella fior di latte · gorgonzola d.o.p. · pear jam * · arugula * · walnuts *



PIZZA BOX CHARGED ADDITIONALLY PLN 2!

CHEF'S SPECIALTIES

ONLY AVAILABLE FOR A LIMITED TIME

aloha



PLN 42

mozzarella fior di latte · taleggio d.o.p. (ripened cheese) · pineapple · almonds * · edible flowers *

pizza di poro



PLN 44

mozzarella fior di latte · gorgonzola · leek · pancetta · freshly ground black pepper *

patate



PLN 45

scamorza (smoked mozzarella) · garlic · pancetta · potato chips · spring onion * · crema al parmigiano * · black pepper *

DRINKS

polara sicilian cola · 330 ml

PLN 14

70 years of tradition straight from Sicily

homemade lemonade · 400 ml

PLN 14

lemon · cucumber and basil · marakuja · mojito

san pellegrino · 330 ml

PLN 12

orange · lemon · chino

alcohol free beer

PLN 14

ask about our current offer

water

PLN 8

lightly carbonated



EXTRAS



replace fior di latte with mozzarella di bufala d.o.p.

PLN 9

mozzarella fior di latte · gorgonzola · grana and pecorino d.o.p. · ricotta · scamorza (smoked mozzarella) · taleggio d.o.p.

PLN 6

burrata

PLN 18

red onion · mushrooms · roasted peppers · homemade basil pesto · homemade rosemary pesto · Riviera black olives · arugula · garlic · honey

PLN 6

salami napoli · prosciutto cotto · salami spianata calabrese · salami pepperoni

PLN 8

spicy nduja sausage · italian sausage · pancetta (Italian bacon)

PLN 10

walnuts / pistachios

PLN 4 / 7



ABOUT OUR PIZZA

THE CONTEMPORARY NEAPOLITAN

Our dough is very soft and moist, perfect for melting in your mouth. It's thin in the middle and puffy at the edges, **made with top-quality Italian wheat flour** for an amazing taste.

We put a new spin on the classic recipe, using special fermentation methods and high hydration in the dough. **We bake** it in a real Neapolitan oven **at 450°, but only for 90 seconds.**

We make our **tomato sauce from** the famous **San Marzano tomatoes** from around Mount Vesuvius and we use **mozzarella fior di latte** cheese **from Puglia.** All our meats and cold cuts are brought in directly from Italy.

D.O.P. "Denominazione di Origine Protetta," is a label that authenticates the regional authenticity of Italian food and cuisine.



Monday

Second pizza at a 50% discount!

Wednesday

Enjoy a 25% discount on all vegan pizzas!

Tuesday

For any pizza you buy, our lemonade is just 4 PLN!

Thursday

Buy any drink and get our Margherita for only PLN 22!

UWAGA! DANIA ZAWIERAJĄ ALERGENY! INFORMACJE O SKŁADNIKACH ALERGENNYCH MOŻNA UZYSKAĆ OD NASZEGO PERSONELU.