

JESIENNE MENU

autorstwa naszego szefa kuchni
Damiana Szymańskiego

PRZYSTAWKI

- NEW

TATAR WOŁOWY.....42 PLN
CZERWONA CEBULA / OGÓREK KONSERWOWY / MARYNOWANA PIECZARKA / MAJONEZ
DYNIOWY / ŻÓŁTKO PRZEPIÓRCZE / CHLEB WYPIEKANY W PIECU DO PIZZY
- DESKA ANTIPASTI.....59 PLN
PIECZYWO Z NASZEGO PIECA STEFANO FERRARA FORNI / WĘDLINY I SERY WŁOSKIE /
OLIWKI / SUSZONE POMIDORY / OLIWA Z BALSAMICO / PALUSZKI GRISSINI
- KREWETKI Z ARANCINI.....38 PLN
CHLEBKI WYPIEKANE W NASZYM PIECU DO PIZZY / CHILLI / BIAŁE WINO / CZOSNEK

ZUPY

- ROSÓŁ Z MAKARONEM.....23 PLN

ŻUREK NA WĘDZONCE Z DUETEM KIEŁBAS.....29 PLN
ZIEMNIAKI / PIECZARKI / KIEŁBASA Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM I KIEŁBASA BIAŁA

KREM Z POMIDORÓW SYCYLIJSKICH.....28 PLN
BURRATA / PESTO Z BAZYLIJ / CHILLI / MARCHEW / SELER / POR / ORZESZKI PINII

DANIA GŁÓWNE

- KOTLET SCHABOWY.....48 PLN
ZIEMNIAKI Z MASŁEM TYMIANKOWYM / KAPUSTA ZASMAŻANA

NEW

PIEROGI Z MIĘSEM.....41 PLN
OKRASA Z BOCZKU I CEBULI

NEW

PIERŚ INDYKA SOUS-VIDE.....52 PLN
DUSZONA MARCHEW / PIECZONY ZIEMNIAK / SOS ŚMIETANOWY Z GRZYBAMI

TRADYCYJNA ROLADA ŚLĄSKA.....59 PLN
KLUSKI ŚLĄSKIE / KAPUSTA MODRA

SZLACHECKIE PLACKI Z POŁĘDWICZKĄ.....53 PLN
PLACKI ZIEMNIACZANE / POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA / SOS GRZYBOWY

NEW

KLUSECZKI KURKOWE W ŚMIETANIE.....34 PLN
ZIEMNIAKI / KURKI / CZOSNEK / ŚMIETANA / CZARNA TRUFLA / CHILLI /
OLIWA SZCZYPORKOWA

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ.....121 PLN
ZIEMNIAKI Z MASŁEM TYMIANKOWYM / WARZYWA Z RUSZTU / SOS KURKOWY
-
- ## POD KOLUMNAMI
- RESTAURACJA I POKOJE HOTELOWE —
- ## RYBY
- PSTRĄG OD LOKALNEGO HODOWCY Z CHECHŁA...52 PLN
WEDGES'Y / SURÓWKA
- ## MAKARONY
- RAGU ALLA BOLOGNESE.....43 PLN
OLIWA BAZYLIOWA / PRAŻONA MARCHEW / GRANA PADANO

NEW

SPAGHETTI CARBONARA Z KURKAMI.....42 PLN
BOCZEK / CEBULA / KURKI / ŻÓŁTKO / PARMIGIANO REGGIANO / ŚMIETANA
- ## SALATKI
- NEW

SALATKA CEZAR NA CIEPŁO.....41 PLN
SAŁATA RZYMSKA MINI / SOS Z ANCHOIS / PIERŚ Z KURCZAKA SOUS VIDE /
POMIDORKI KOKTAJLOWE / BOCZEK / GRANA PADANO / CHLEB WYPIEKANY
W PIECU DO PIZZY

NEW

SALATKA Z BURRATĄ I PESTO BAZYLIOWYM.....39 PLN
BUKIET SAŁAT Z RUKOLĄ / FIGA / BORÓWKA / GRUSZKA / PRAŻONE
MIGDAŁY / PESTO BAZYLIOWE / BALSAMICO / DRESSING MALINOWY
- ## DESERY
- SUFLET CZEKOLADOWY.....30 PLN
GAŁKA LODÓW / OWOCE SEZONOWE

BEZA Z OWOCAMI I MUSEM MALINOWYM.....30 PLN
BEZA / MASCARPONE / OWOCE SEZONOWE / MUS MALINOWY

SERNIK WIEDENSKI.....34 PLN
SOS MALINOWY / OWOCE SEZONOWE / CRUNCH Z BIAŁEJ CZEKOLADY

BURGERY

1# WPROWADZILIŚMY DO NASZYCH BURGERÓW SEZONOWANE NA SUCHO MIĘSO WOŁOWE. NASZA NOWA WOŁOWINA POWSTAJE PODCZAS ROZBIORU STEKÓW, ELEMENTÓW SEZONOWANYCH NA SUCHO MINIMUM 21 DNI! PODCZAS SEZONOWANIA, OPRÓCZ KONDENSACJI SMAKU, ZACHODZĄ PROCESY BIOCHEMICZNE W KTÓREJ ENZYMY ROZKŁADAJĄ WŁÓKNA MIĘŚNIOWE CZYNIĄC JE BARDZIEJ KRUCHE I DELIKATNE.

2# NOWE BUŁKI BURGEROWE, KTÓRE PIECZEMY U NAS W RESTAURACJI. SĄ ZDECYDOWANIE BARDZIEJ MIĘKKIE, PUSZYSTE - O IDEALNEJ WRĘCZ STRUKTURZE.

3# TERAZ UŻYWAMY ŚWIEŻYCH FRYTEK (NIE SĄ MROŻONE JAK W WIĘKSZOŚCI MIEJSC), KTÓRE NA DODATEK (BELGIJSKA METODA) SMAŻYMY DWUKROTNIE, DZIĘKI CZEMU UZYSKUJĄ NIESAMOWITĄ CHRUPKOŚĆ.

1. Classic - 43 pln

200G MIĘSA WOŁOWEGO / SAŁATA / POMIDOR / RELISH Z OGÓRKA / KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI / SOS POMIDOROWY / MAJONEZ

2. Classic With Cheese – 45 pln

200G MIĘSA WOŁOWEGO / SER CHEDDAR / SAŁATA / POMIDOR / RELISH Z OGÓRKA / KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI / SOS POMIDOROWY / MAJONEZ

3. Bacon And Cheese – 47 pln

200G MIĘSA WOŁOWEGO / BEKON / SER CHEDDAR / SAŁATKA / POMIDOR / RELISH Z OGÓRKA / KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI / SOS POMIDOROWY / MAJONEZ

4. Fried Camembert – 49 pln

200G MIĘSA WOŁOWEGO / KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI / MAJONEZ ŻURAWINOWY / PANIEROWANY CAMEMBERT / BEKON / PRAŻONA SZALOTKA / POMIDOR / SAŁATA

5. Szarpana Wołowina – 48 pln

200G DŁUGO PIECZONEJ SZARPANEJ WOŁOWINY / SOS BARBECUE / POMIDOR / BEKON / COLESLAW / MAJONEZ MUSZTARDOWY / RUKOLA / SAŁATA / RELISH Z OGÓRKA

6. Góral – 47 pln

200G MIĘSA WOŁOWEGO / BOCZEK / OSCYPEK / SAŁATA / POMIDOR / RELISH Z OGÓRKA / KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI / MAJONEZ ŻURAWINOWY



7. Heart Attack – 48 pln

(+ sticksy ziemniaczane z polewą serową + 5 zł)
200G MIĘSA WOŁOWEGO / 2X BEKON / 2X SER CHEDDAR / SAŁATA / POMIDOR / RELISH Z OGÓRKA / KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI / SOS POMIDOROWY / MAJONEZ

8. Jalapeño - 47 pln

200G MIĘSA WOŁOWEGO / BEKON / SER CHEDDAR / PAPRYCZKI JALAPEÑO / SAŁATA / POMIDOR / RELISH Z OGÓRKA / KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI / SOS JALAPEÑO / MAJONEZ

9. Chicken Burger - 43 pln

PIERŚ Z KURCZAKA W ZŁOCISTEJ PANIERCE / SER CHEDDAR / POMIDOR / RELISH Z OGÓRKA / MAJONEZ SZCZYPIONIOWY / BEKON / SAŁATA / PAPRYCZKI JALAPEÑO

10. Veggie Burger – 39 pln

KOTLET JAGLANY Z MARCHEWKĄ, POREM I CEBULĄ / PESTO Z SUSZONYCH POMIDORÓW I BAZYLI / RELISH Z OGÓRKA / CEBULA / RUKOLA / POMIDOR / MAJONEZ

11. Burger Miesiąca - 49 pln

ZAPYTAJ O NIEGO NASZĄ OBSŁUGĘ !

FRYTY NA WYPASIE

SEROWE - 32 PLN

FRYTKI BELGIJSKIE / SOS SEROWY CHEDDAR / BEKON / DYMKA

DoDATki

FRYTKI BELGIJSKIE / FRYTKI CIENKIE – 15 PLN

FRYTKI Z BATATÓW – 18 PLN

SMAŻONE KRAŻKI CEBULOWE – 16 PLN

SOS DO WYBORU - 4 PLN

POMIDOROWY / CZOSNKOWY / MAJONEZOWY / KETCHUP / SOS NA BAZIE JALAPEÑO

KAWY

AMERICANO.....	10 PLN
AMERICANO Z MLEKIEM.....	12 PLN
ESPRESSO / ESPRESSO DOPPIO.....	10/16 PLN
CAPPUCCINO.....	13 PLN
LATTE MACCHIATO.....	14 PLN

HERBATY

HERBATA CZARNA DILMAH PREMIUM TEA.....	9 PLN
SYPAŃE HERBATY RONNEFELDT.....	14 PLN
ENGLISH BREAKFAST TEA Czarna cejlońska herbata z wyzyna prowincji Uva (Sri Lanka).	
QUEEN OF CHERRY Czarna herbata z Cejlonu o niesamowicie wyraźnym wiśniowym posmaku.	
SUNSHINE LADY Czarna indyjska herbata o aromacie mango i marakui.	
FANCY SENCHA Zielona herbata Sencha o delikatnym słodkim aromacie z nutą gorzkości.	
GINGER TWIST Zielona herbata z lekką słodyczą pigwy i rozgrzewającym imbirem.	
GREEN OASIS Zielona herbata Gunpowder w połączeniu z marokańską miętą.	
VANILLA APPLE Zielona herbata Sencha z nutą wanilii i pieczonego jabłka.	

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI

WYCISKANY SOK Z POMARAŃCZY.....	23 PLN
WYCISKANY SOK Z OWOCÓW / WARZYW.....	19 PLN

LEMONIADY

LEMONIADA - (350ML / 1L).....	17 / 39 PLN
PISTACJOWO - RABARBAROWA Z POKRUSZONYMI PISTACJAMI	
CYTRYNOWA Z MIĘTĄ	
MALINOWO - CYTRYNOWA Z ROZMARYNEM	
RABARBAROWO - CYTRYNOWA Z KWIATEM HIBISKUSA	

NAPOJE CHŁODZĄCE

COCA-COLA ZERO / COCA-COLA(250ML).....	11 PLN
FANTA(250ML).....	11 PLN
SPRITE(250ML).....	11 PLN
KROPLA BESKIDU / KROPLA DELICE(330ML).....	9 PLN
FUZETEA(250ML).....	11 PLN
SOKI CAPPY(250ML)pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy...	11 PLN
TONIK KINLEY(250ML).....	11 PLN

PiWA - mamy swój własny browar !

PILCZA - jasne piwo dolnej fermentacji w stylu Bohemian Pilsner. Klasyczne, o złotej barwie i gęstej, białej pianie. Do stworzenia PILCZY wykorzystaliśmy m.in. Żateckiego chmielu, dającego niesamowicie bogaty aromat. Dopelnieniem całości jest odpowiednio zbalansowana słodowość z kontrolującą, wyraźną gorzkością polskiej odmiany chmielów Marynka i Lubelski.

Pilickie Pszeniczne - piwo górnej fermentacji w stylu hefeweizen. W smaku delikatnie słodowe z wyraźnym aromatem bananowo-żółtykowym. Orzeźwiająco i niesamowicie pijalne.

BROWAR POD KOLUMNAMI(500/330ML).....	15 / 12 PLN
BECZKOWE PILCZA BECZKOWE <i>Pilickie Pszeniczne</i>	
TYSKIE / ŻYWIEC ŻYWIEC 0.0% (500ML).....	10 PLN
JURAJSKIE(500ML)Miodowe, Z Ostropestem, Pomarańcza, Mojito.	17 PLN
La Bella Sicilia, Rycząca Czterdziestka, Pomarańcza bezalko., Motocyklowe bezalko.	
CORONA / CORONA CERO 0.0% (330ML)....	11 PLN
BROWAR PINTA - NASZA PINTA MIESIĄCA(500ML) ..	17 PLN

ALKOHOLE MOCNE

wódki

OSTOJA(0,5L / 40ML).....	89 / 12 PLN
FINLANDIA(0,5L / 40ML)czysta, kokos, żurawina...	79 / 10 PLN
WYBOROWA(0,5L / 40ML).....	69 / 9 PLN
ŻOŁĄDKOWA GORZKA Z MIĘTĄ(0,5L / 40ML)....	69 / 9 PLN
SOPLICA(0,5L / 40ML)orzech lask., wiśnia, trusk.....	69 / 9 PLN

whiskey

JAMESON(0,5L / 40ML).....	119 / 16 PLN
BALLANTINE’S(0,5L / 40ML).....	109 / 14 PLN
JACK DANIEL’S(0,5L / 40ML).....	119 / 16 PLN

likier

(ROBIONE PRZEZ NAS NA BAZIE SPIRYTUSU PRZEZ 21 DNI!)	
SYCYLIJSKIE LIMONCELLO(50ML).....	15 PLN

Wina

wino
domu

 15 PLN
125 ML

 37 PLN
0,5 L

 58 PLN
1,0 L

TAVERNELLO TREBBIANO CHARDONNAY RUBICONE IGT
(region Emilia-Romagna / białe / delikatnie wytrawne)

Nos rzeński, pełen cytrusowych aromatów. Na podniebieniu akcenty jabłka i gruszeki.

TAVERNELLO SANGIOVESE RUBICONE IGT
(region Emilia-Romagna / czerwone / delikatnie wytrawne)

Wyraziste i zrównoważone w smaku z delikatnymi taninami i przyjemnie wytrawnym finałem.

wino musujące

COLIBRI CHARDONNAY VINO FRIZZANTE (0,75 L) 59 PLN
(region Emilia-Romagna / delikatnie wytrawne)

Białe, lekko musujące wino. Bardzo przyjemne w smaku. Doskonałe do spotkania z przyjaciółmi.

ITYNERA PROSECCO BRUT TREVISO DOC (0,75 L) 59 PLN
(region Veneto / delikatnie wytrawne)

Wino z efektownym i trwałym perleniem. Delikatne, mineralne, bardzo przyjemne.

wino białe

TERRE FORTI VINO BIANCO D’ITALIA (0,75 L) 39 PLN
(region Emilia-Romagna / delikatnie wytrawne)

W aromacie nuty kwiatowe, akcenty soczystej brzoskwini i moreli. W smaku wielka świeżość.

LA RUSTICA COLLI PIACENTINI BIANCO (0,75 L) 59 PLN
(region Emilia-Romagna / półwytrawne-półsłodkie)

Barwa słomkowo-żółta, delikatny bukiet owocowo-kwiatowy. W zależności od preferencji smakowych – półwytrawne / półsłodkie.

I CAPOLAVORI, DA VINCI DAMA (0,75 L) 59 PLN
(region Emilia-Romagna / wytrawne)

Miękkość owoców, słodycz perfum i smak najślodszej białego włoskiego wina.

wino czerwone

TERRE FORTI VINO ROSSO D’ITALIA (0,75 L) 39 PLN
(region Emilia-Romagna / delikatnie wytrawne)

Nuty jeżyn i czereśni oraz dojrzałe wiśnie z odrobiną pikantności.

LA RUSTICA COLLI PIACENTINI ROSSO (0,75 L) 59 PLN
(region Emilia-Romagna / półwytrawne-półsłodkie)

Barwa rubinowo-czerwona. W smaku bardzo okrągłe i harmonijne. W zależności od preferencji smakowych – półwytrawne / półsłodkie.

MOI, PRIMITIVO PUGLIA IGP (0,75 L) 59 PLN
(region Puglia / półwytrawne)

Nos intensywny, nasuwają się skojarzenia z czerwonymi owocami na spirytusie oraz śliwkową konfiturą.

Drinki



APEROL SPRITZ 26 PLN
Aperol / Prosecco / woda gazowana / pomarańcza

APEROL SPRITZ FREE 20 PLN
Aperol 0% / woda gazowana / pomarańcza



MOJITO 27 PLN
Bacardi / limonka / mięta / cukier trzcinowy / Sprite

MOJITO RASPBERRY 28 PLN
Bacardi malinowe / maliny / limonka / mięta / cukier trzcinowy / Sprite

MOJITO VIRGIN / VIRGIN RASPBERRY . . 20 PLN
limonka / mięta / cukier trzcinowy / sprite / lech free (+MALINY) (BEZALKO.)



MANGO PARADISE 26 PLN
wódka / sok mango / sok z cytryny / grenadyna



PINK LADY 27 PLN
wódka / sok z cytryny / grenadyna / sprite



STRAWBERRY SUMMER 26 PLN
wódka truskawkowa / truskawka / cytryna / Sprite



CALIFORNIA LEMONADE 31 PLN
wódka / Beefeater / Ballantine's / sok z pomarańczy / sok z limonki / grenadina



CZEKOLADOWA MARGARITA 30 PLN
mus malinowy / mleko / likier czekoladowy / likier truskawkowy



JÄGER NEGRONI 30 PLN
Beefeater / wermut słodki / Jägermeister / Campari



CRODINO SPRITZ (BEZALKO.) 21 PLN
Crodino / pomarańcza / woda gazowana



BARMAŃSKA TĘCZA 28 PLN
Blue Curacao / wódka / grenadyna / sok pomarańczowy



ELDERFLOWER DELIGHT 26 PLN
Beefeater / sok z kwiatu czarnego bzu / sok grejpfrutowy / grejpfrut



HUGO 28 PLN
prosecco / sok z czarnego bzu / limonka / mięta / woda gazowana



MARTINI VIBRANTE / FLOREALE 22 PLN
(bezalkoholowe) Martini Vibrante/Floreale / tonic / pomarańcza



TEENNESSEE FIRE 27 PLN
Jack Daniel's Tennessee Fire (cynamonowy) / sok z mango / sok z pomarańczy / jabłko



LIMONCELLO SPRITZ 28 PLN
prosecco / limoncello / woda gazowana / mięta / cytryna / lód

shoty

 Kamikaze blue 20 PLN

 Wściekły pies 13 PLN

 Kolorowa eksplozja 22 PLN

K O N K U R S O W E
menu
J U L I I W Y D R Y

Nasza Julia zdobyła złoto w wielkim finale
World Skills Poland 2025!

Tak, dobrze czytacie - najlepsza w całej Polsce!

To zwycięstwo otworzyło jej przepustkę do Szanghaju,
gdzie w przyszłym roku zmierzy się z najlepszymi
reprezentantami z całego świata!

Dania, które zachwyciły jury i zapewniły Julii zwycięstwo,
będziecie mogli teraz zjeść u nas w restauracji.

**Przedstawiamy Państwu specjalną wkładkę, w której
skład wchodzi konkursowe, zwycięskie potrawy.**



POD KOLUMNAMI

— RESTAURACJA I POKOJE HOTELOWE —

K O N K U R S O W E
menu
J U L I I W Y D R Y

DANIE PIERWSZE - 31 ZŁ

Bulion grzybowy z krokietkami a'la Rösti,
siekane grzyby, marchewka brunoise.

DANIE DRUGIE - 53 ZŁ

Polędwiczka wieprzowa sous-vide w panierce z prażonych
pistacji i chrustu z kiszanej kapusty, puree ziemniaczane
z musztardą francuską i szczypiorkiem, mus ze skorzonery, sos
grzybowy, boczniak królewski, glazurowana mini marchewka.

DESER - 33 ZŁ

Dekonstrukcja szarlotki: mini tarta z kruchego ciasta
z prażonymi jabłkami i wanilią, kruszonką ze skórką cytryny
i korzennym sosem karmelowym.



POD KOLUMNAMI

— RESTAURACJA I POKOJE HOTELOWE —

Pizza Miesiąc

stworzona w kooperacji z jednym z najlepszych pizzaiolo w Polsce!

TYMOTEUSZEM DZIEDZICEM

MASTER INSTRUCTORE W ACCADEMIA PIZZAIOLI, TYTUŁ PIZZAIOLO VERACE NADANY PRZEZ ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA W NEAPOLU. TYMEK JEST STAŁYM BYWALCEM MISTRZOSTW ŚWIATA PIZZY ORGANIZOWANYCH COROCZNIE WE WŁOSKIM RIMINI. TO ON NAMÓWIŁ NAS NA KUPNO JEDNEGO Z NAJLEPSZYCH PIECÓW DO PIZZY NEAPOLITAŃSKIEJ NA ŚWIECIE STEFANO FERRARA FORNI. POMÓGŁ STWORZYĆ NAPOLETANĘ W NASZEJ RESTAURACJI NA TAKIM POZIOMIE. JEST NASZYM STAŁYM KONSULTANTEM I POMAGA SPROWADZAĆ Z ITALII PRODUKTY NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI.

A teraz tworzyć będzie dla Was kompozycje Pizzy Miesiąc!
To jaka jest jego propozycja na końcówkę grudnia
i pierwszą połowę stycznia?

GUANCIALE - 47 PLN

CRÈME FRAÎCHE / MOZZARELLA FIOR DI LATTE / GUANCIALE /
SER KOZI DOJRZEWAJĄCY / POR / ŚWIEŻO MIELONY PIEPRZ / SZCZYPOR

GUANCIALE A LENTA STAGIONATURA:

długo dojrzewające guanciale pochodzący od renomowanego włoskiego producenta Sorrentino to kwintesencja rzemiosła i tradycji włoskiej kuchni. Wytwarzane z wyselekcjonowanych policzków wieprzowych, dojrzewających powoli, przez minimum trzy miesiące. Naturalne przyprawy, czas i doświadczenie mistrzów z regionu Abruzji sprawiają, że guanciale zyskuje intensywny aromat, delikatną słodycz oraz charakterystyczną kremowość, która na pizzy subtelnie się wytapia, nadając całości wyjątkowej soczystości.



POD KOLUMNAMI

— RESTAURACJA I POKOJE HOTELOWE —

PIZZE CLASSICHE

- #1 PEPPERONI 39 PLN 
pomidory pelati / mozzarella fior di latte / pepperoni / papryczki chilli / oregano z Sycylii
- #2 MARGHERITA 32 PLN 
pomidory pelati / mozzarella fior di latte / bazylia
- #3 QUATTRO CARNI 47 PLN 
pomidory pelati / mozzarella fior di latte / bazylia / pancetta / kurczak / Salame Napoli / Salsiccia
- #4 PROSCIUTTO E FUNGHI 42 PLN
pomidory pelati / mozzarella fior di latte / pieczarki / prosciutto cotto
- #5 PARMA 49 PLN
pomidory pelati / mozzarella fior di latte / rukola / prosciutto crudo / Parmigiano Reggiano D.O.P. / sycylijskie pomidorki Datterini
- #6 SALAME SOPRESSA VENETA 46 PLN
pomidory pelati / mozzarella fior di latte / Salame Sopressa Veneta / sycylijskie pomidorki Datterini / ricotta / świeżo mielona sól morską / świeżo mielony pieprz
- #7 CARBONARA 43 PLN
Crème fraîche / mozzarella fior di latte / pancetta / czosnek / żółtko / Parmigiano Reggiano D.O.P. / świeżo mielony pieprz
- #8 BURRATA 46 PLN 
pomidory pelati / burrata / pieczone pomidorki / pesto bazyliowe / bazylia
- #9 NDUJA 42 PLN 
pomidory pelati / mozzarella fior di latte / Nduja Calabrese / czosnek / konfitura z czerwonej cebuli / bazylia
- #10 FORMAGGI 46 PLN 
Crème fraîche / mozzarella fior di latte / Provola Affumicata / Gorgonzola / Parmigiano Reggiano
- #11 SALAME NAPOLI 40 PLN
pomidory pelati / mozzarella fior di latte / Salame Napoli / oliwki
- #12 SALSICCIA 45 PLN 
pomidory pelati / mozzarella fior di latte / Salsiccia / Gorgonzola D.O.P. / czerwona cebula / szpinak / papryczki chilli

PIZZE STAGIONALI

Teraz mamy dwie pizze z kurkami!
Wersja wegetariańska z ziemniaczkami...

- NUOVO! #1 FINFERLI con PATATE 45 PLN 
Crème fraîche / mozzarella fior di latte / kurki duszone w ziołach na białym winie / ziemniaki z masłem tymiankowym / Parmigiano Reggiano D.O.P. / świeżo mielony pieprz / świeżo mielona sól morską / wędzony ser Provola Affumicata / szczypiorek / tymianek / oliwa kurkowa
- NUOVO! #2 FINFERLI con PANCETTA 47 PLN
Crème fraîche / mozzarella fior di latte / kurki duszone w ziołach na białym winie / pancetta / Grana Padano D.O.P. / żółtko / świeżo mielony pieprz

A tutaj wersja z mięsem!

Nasza pizza ma jeden rozmiar, ok 32cm średnicy i przeznaczona jest dla jednej osoby. | Domyślnie nie kroimy pizzy. Ciasto naszej neapolitańskiej jest pokrojone zaraz po wyjęciu z pieca, szybciej straci swoją wyśmienitą strukturę! | Czarne plamy na rantach naszej pizzy to naturalny element fermentacji alkoholowej i cecha charakterystyczna. | Na niektórych naszych placach jest aż 90 gram zwiędzonych włoskich pomidorów, może to sprawić większe wrażenie "lejącego się" ciasta. Spokojnie, dokładnie o taki efekt nam chodzi!



POD KOLUMNAMI
RESTAURACJA I POKOJE HOTELOWE



W 90 sekund do Neapolu!

Spróbujemy przenieść Was do słonecznej stolicy Kampanii. Jak to zrobimy?



Piec Stefano Ferrara Forni, który przyjechał do nas prosto z Neapolu wypiecze Waszą pizzę neapolitańską w 485°C w zaledwie 90 sekund!

Wszystkie składniki sprowadzamy prosto z Italii, od soli morskiej używanej do ciasta, po pomidory San Marzano rosnące u podnóża Wezuwiusza w Neapolu!



Napoletana jest cudowna i ma swoje cechy charakterystyczne, które warto pokochać: m.in. odrobinę mokry, lejący środek i delikatnie przypaloną "panterkę" na rantach.