

SPACCA NAPOLI

Original Neapolitan Food

Ca' d'ont e' Napul
e' accompagnata

Pazzo di te

(N)

Teng
o core dent 'o
zucchero

Sei o sei
danzante

Bienvenuti a
SPACCA NAPOLI
AZZURRA

Sua maestà



SPACCA NAPOLI

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

PRZEKĄSKI ZIMNE I SAŁATKI

ANTIPASTI 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 34 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,
płatki Grana Padano D.O.P. Podawane z focaccią
bresaola, mozzarella di bufala campana D.O.P., rucola, pomodori ciliegini, scaglie di
Grana Padano D.O.P. Servito con focaccia
bresaola, buffalo mozzarella D.O.P., arugola, cherry tomatoes, Grana Padano cheese D.O.P.
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 a doppia cottura 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

34 PLN

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

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

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

FRITTO MISTO

34 PLN

zeppole, kulki ryżowe, krokietki ziemniaczane, krokietki makaronowe

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

zeppole, rice arancini, potato croquettes, pasta croquettes

TAPAS NAPOLETANI

34 PLN

cztery różne, neapolitańskie tapas: mini panino napoletano z białą kiełbasą i friarielli, klasyczne mini panino napoletano z wędlinami, jajkami i serem, mini bruschetta alla Nerano z cukinią i serem provolone del monaco, mini bruschetta z parmigianą z bakłażanem i fondutą parmezanową.

quattro diversi tapas napoletani: mini panino napoletano salsiccia e friarielli, mini panino napoletano classico con salumi, uova e formaggi, mini bruschetta alla Nerano con zucchine e provolone del monaco, mini bruschetta con parmigiana di melanzane e fonduta di parmigiano.

four different Neapolitan tapas: mini panino napoletano with sausage and friarielli, classic mini panino napoletano with cured meats, eggs and cheeses, mini Nerano-style bruschetta with zucchini and provolone del monaco cheese, mini bruschetta with egg-plant parmigiana and Parmesan fondue.

PARMIGIANA DI MELANZANE

35 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

37 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

42 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

42 PLN

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

PULCINELLA

42 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

45 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

46 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

42 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

42 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.

PATACICCIA

44 PLN

włoska biała kietbasa, 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.

SALSICCIA E FRIARIELLI

46 PLN

neapolitańska rzepa brokułowa, włoska biała kietbasa, 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.

SPACCANAPOLI

46 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 kietbasa, mozzarella di bufala campana D.O.P., ser Grana Padano D.O.P.

pomodori ciliegini, 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

49 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

59 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

59 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

44 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

44 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 CON SCAROLE

48 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 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 41 PLN

zapiekanka z bakłażanów, mozzarella fiordilatte, ser Grana Padano D.O.P., 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 44 PLN

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

PANUOZZO RUSTICO 44 PLN

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

PANUOZZO PICCANTE 44 PLN

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

PANUOZZO CRUDO 46 PLN

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

PANUOZZO DOMANI DIETA 54 PLN

pieczone ziemniaki, włoska biała kielbasa, 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 39 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 43 PLN

ostra wersja carbonary z ndują calabrese

spicy version of carbonara with nduja calabrese

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 59 PLN AL TARTUFO

truflowa wersja carbonary z dodatkiem świeżych trufli

truffle version of the classic carbonara with fresh truffles

PASTA PATATE E PROVOLA 38 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, guanciale, ser Grana Padano D.O.P.

pasta with pea cream, guanciale, and Grana Padano D.O.P. cheese

PASTA E LENTICCHIE DI "ZIO NICOLA" 38 PLN

makaron z soczewicą, podsmażoną włoszczyzną, ser Grana Padano D.O.P.

pasta with lentils, soffrito and Grana Padano cheese D.O.P

ZITI ALLA GENOVESE 42 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 42 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 42 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 49 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 49 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

SCALOPPINE DI POLLO, CON PURÈ DI PATATE E FUNGHETTI SALTATI 46 PLN

eskalopki z kurczaka z purè ziemniaczanym oraz podsmażonymi pieczarkami.
chicken escalopes with mashed potatoes and sautéed mushrooms.

SALSICCIA E FRIARIELLI 52 PLN

neapolitańska rzepa brokułowa, włoska biała kielbasa. 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 purè ziemniaczanym
z sosem truflowym

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

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' 23 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 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

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

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

*(waiting time could be 30 min.)

.....

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

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

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

*(waiting time could be 30 min.)

.....

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 250 ml.	10 PLN
Coca-cola ZERO CUKRU ZERO KOFEINY 250 ml.	10 PLN
Coca-cola ORIGINAL TASTE 250 ml.	10 PLN
Fanta 250 ml.	10 PLN
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
Fuzetea o smaku Cytryny 250 ml.	10 PLN
Fuzetea o smaku Brzoskwini i Hibiskusa 250 ml.	10 PLN
Cappy pomarańczowy 250 ml.	10 PLN
Cappy jabłkowy 250 ml.	10 PLN
Burn napój energetyzujący 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
herbata zimowa	16 PLN
gorąca czekolada/ cioccolata calda/ hot chocolate	14 PLN
.....	

PIWO KUFLOWE

BIRRA ALLA SPINA

DRAFT BEER

Żywiec kufłowe 330 ml.	13 PLN
Żywiec kufłowe 500 ml.	17 PLN
Moretti kufłowe 250 ml.	14 PLN
Moretti kufłowe 500 ml.	19 PLN

PIWA BUTELKOWE

BIRRA IN BOTTIGLIA

BOTTLED BEER

Heineken 500 ml.	18 PLN
Corona extra 330 ml.	16 PLN
Paulaner hefe 500 ml.	20 PLN
Paulaner Dunkel (piwo ciemne) 500 ml.	20 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.	21 PLN
Żywiec APA 500 ml.	18 PLN
Żywiec Białe 500ml.	18 PLN

PIWA BEZALKOHOLOWE

BIRRE ANALCOLICHE

ALCOHOL FREE BEER

Żywiec 0,0% 500 ml.	16 PLN
Radler Warka 0,0% 500 ml. (zapytaj obsługę o dostępne smaki)	16 PLN
Moretti 0,0% 330 ml.	16 PLN

WINA WŁOSKIE/kieliszek

VINI/calice

WINE/glass

Prosecco 150 ml.	22 PLN
Falanghina 150 ml.	25 PLN
Aglianico 150 ml.	25 PLN
Gragnano (polecamy do pizzy, calzone lub panuozzo) 150 ml.	32 PLN
Passito di Pantelleria „BenRyè” (wyjątkowe wino deserowe) 40 ml.	36 PLN
Vino con le percoche 0,5 l.	55 PLN
Vino con le percoche 1 l.	95 PLN
Vino della casa bianco o rosso	19 PLN
wino domowe białe lub czerwone/home-made wine red or white	
Vino della casa caraffa 0,5 l.	45 PLN
wino domowe w karafce 0,5 l. home-made wine in carafe 0,5 l.	
Vino della casa caraffa 1 l.	80 PLN
wino domowe w karafce 1 l./ home-made wine in carafe 1 l.	
Grzane wino/Mulled wine	20 PLN

WINA BEZALKOHOLOWE

VINI ANALCOLICI

ALCOHOL FREE WINE

białe/czerwone	22 PLN
grzane wino bezalkoholowe/mulled wine	20 PLN
prosecco bezalkoholowe	22 PLN

COCKTAILS AND DRINKS



FINLANDIA CLASSIC & KINLEY TONIC WATER

24 PLN

Wódka Finlandia Classic, Kinley tonic water, cytryna



GIN MALFY ORIGINAL & KINLEY TONIC WATER

28 PLN

Gin Malfy Original, Kinley tonic water, cytryna



GIN MALFY CON LIMONE & KINLEY TONIC WATER

28 PLN

Gin Malfy Original cytrynowy, Kinley tonic water, cytryna



CAMPARI ORANGE

30 PLN

Campari, świeży sok pomarańczowy, pomarańcza



MOJITO CUBANO

33 PLN

Rum Havana Club 3 años, skórki z limonki, syrop z limonki i cukru brązowego, Rum Havana Club 7 años, mięta, woda gazowana



NEGRONI

34 PLN

Vermouth Tosti, Gin Malfy, Campari, skórka z pomarańczy



NEGRONI SBAGLIATO

34 PLN

Vermouth Tosti, Prosecco, Campari, skórka z pomarańczy

SPRITZ COCKTAILS



CAMPARI SPRITZ

32 PLN

Campari, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza

.....



HUGO SPRITZ

33 PLN

Syrop Sambuco, Prosecco, woda gazowana, mięta, limonka

.....



APEROL SPRITZ

33 PLN

Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza

.....



LIMONCELLO SPRITZ

33 PLN

Limoncello, Prosecco, woda gazowana, mięta, cytryna

.....

LOW-ALCOHOLIC DRINKS

(drinki lekko alkoholowe)



SMOKEY PUGLIA PALOMA

31 PLN

Arancia Rossa Polara, włoski likier migdałowy, syrop z limonki i brązowego cukru, wędzona sól, grapefruit

.....

NON-ALCOHOLIC DRINKS

(mocktails)



SPRITZ 0%

26 PLN

.....



MOJITO 0%

26 PLN

.....



NEGRONI 0%

26 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
.....	

VERMOUTH

Martini bianco	24 PLN
Vermouth Tosti	24 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” (leżakowana 3 lata w dębowych beczkach) 40 ml.	44 PLN
.....	

AMARI

Amaro Lucano	24 PLN
Amaro del capo	28 PLN
Amaro Jefferson	32 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
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: Gagnano Penisola Sorrentina
Apelacja: DOP
Region: Kampania

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

cena
150 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 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: Abruzzja

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, przepełniony 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.

cena
190 PLN

WINA CZERWONE Z INNYCH REGIONÓW



Producent: Perlage
Nazwa: Borgo Favari 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: Sireno – Cabernet Sauv. Sangiovese, Syrah
Apelacja: IGT
Region: Toskania

Degustacja i dopasowywanie:

Kupaż, który w niezwyklej sposób oddaje smak Maremmy. Głęboki i żywy rubinowy kolor niemal zapowiada intensywny bukiet kwiatów i dojrziałych czerwonych owoców, przechodzący w nuty przyprawowe. Na podniebieniu jest gładkie i pełne, z harmonijnym połączeniem aromatów balsamicznych i owocowych.

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

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