


ANTIPASTI

Bruschetta

- pomidorki, świeża bazylia, oliwa extra virgin, grana padano dop **21** 🍷
- mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rukola, grana padano dop **24**

Gamberetto - grillowana krewetka na sztuki z czosnkiem, rukolą, pomidorkami, oliwą extra virgin i pieczywem **9/szt***

*serwujemy od 

Insalata mista

sałata rzymska baby, szpinak, oliwki leccino, rukola, sól, pieprz, oliwa **18** 🍷

Carpaccio di manzo

mięso wołowe, kapary, rukola, grana padano dop, pieczywo **44**

Tagliere di salumi e formaggi *deska włoskich serów i wędlin* **54**
+ focaccia, rozmaryn, sól himalajska **16**

FOCACCIA z oliwą na trzy sposoby! 🍷

- rozmaryn, sól himalajska **19**
- suszone pomidory, czosnek **21**
- gorgonzola dop, czosnek **23**

INSALATA

Panzanella - florencka sałatka na bazie chleba **35** 🍷

pomidorki, ogórek ze skórką, seler naciowy, czerwona cebula, świeża bazylia, kapary lub coś na podmianą, oliwa extra virgin, ocet z czerwonego wina

Pera & Capra **44** 🍷

sałata rzymska baby, szpinak baby, rukola, świeża gruszka, grillowany ser kozci, orzechy włoskie, sos malinowy z nutą chili i gorzką czekoladą

Ave, Caesar! z autorskim sosem na bazie anchois **45**

sałata rzymska baby, grillowana połówkowa drobiowa, kapary, chipsy z boczku wiejskiego, pomidorki, sos cesar, grana padano dop, grzanka

ZUPPA 250ml

Crema di pomodoro - krem z młodych pomidorów i pelati **21** 🍷

Minestrone - włoska zupa na bazie warzyw i pancetty, grana padano dop **23**

CONTORNI

Pieczywo **4**
Grana padano dop **4**
Sos pomidorowy **4**

PASTA FRESCA E RISO

Tagliatelle primavera **38** 🍷

pasta fredda / makaron z zimnymi dodatkami
pomidorki, biała mozzarella, świeża bazylia, pesto zielone, oliwa extra virgin, grana padano dop

Rigatoni all'amatriciana **36** 🍷

boczek wiejski, pomidory pelati, papryczka chili, białe wino, natka pietruszki, czosnek, grana padano dop

Spaghetti alla puttanesca **41** 🍷

pomidory pelati, kapary, anchois, oliwki leccino, czosnek, peperoncino, natka pietruszki

Spaghetti alla carbonara **39**

guanciale al pepe, żółtka od kury z wolnego wybiegu, młotkowany pieprz, śmietana, pecorino romano dop

Risotto con crudo **42**

ryż carnaroli, prosciutto crudo, cukinia, masło, suszone pomidory, świeża szalwia, białe wino, parmigiano reggiano dop

Gnocchi con pesto **39** 🍷

zielone pesto, suszone pomidory, śmietana z orzechów nerkowca, grana padano dop

Papardelle con pollo **41** 🍷

połowiczka drobiowa, masło, suszone pomidory, karczochy, peperoncino, czosnek, białe wino, natka pietruszki, grana padano dop

Rigatoni con crema di porcini **44**

podgrzybek, połówiczka drobiowa, czosnek, śmietana, natka pietruszki, białe wino, tymianek, pecorino romano dop

GAMBERI

Gamberetto - grillowana krewetka na sztuki **9/szt***
czosnek, rukola, pomidorki, oliwa extra virgin, pieczywo
*serwujemy od 3 sztuk

Tagliatelle alla Siciliana krewetki black tiger,
czosnek, skórka z pomarańczy, śmietana,
pesto z pistacji **48**

Tagliolini nero di sepia al gamberi pomidorki,
krewetki black tiger, czosnek, masło, peperoncino, cytryna,
białe wino, natka pietruszki, wywar z krewetek **49** 🍷


Risotto allo zafferano **53**

ryż carnaroli, szafran, krewetki black tiger, szczypiorek,
masło, czosnek, białe wino, limonka, parmigiano reggiano dop

Pizza Gamberetti **47**

mozzarella fior di latte, crema, czosnek, rukola,
krewetki tygrysie black tiger, grana padano dop

Dania dla Was przygotowujemy wyłącznie na świeżych makaronach:


 spaghetti chitarra


 rigatoni

 papardelle

 tagliatelle

 gnocchi

 stozzapreti

 tagliolini nero di sepia

Lista alergenów dostępna na życzenie.
Pozycje z menu nie podlegają modyfikacjom.
Wszystkie dania są przygotowywane na bieżąco.
Czas oczekiwania wynosi około 25 minut.
Kuchnia przyjmuje ostatnie zamówienia do 30 minut
przez zamknięciem restauracji.

Dla grup od 8 osób oraz przy łączeniu stolików
doliczamy serwis kelnerski w wysokości 10% rachunku.
Opłata za opakowanie na wynos wynosi:
1,5 (pizza) / 2,50 (pozostałe)
Ceny podane w PLN zawierają podatek VAT.

MORE PIZZA LESS HATE

PIZZE SPECIALI

mozzarella fior di latte

CIAO CAPRICCIOSA 45

pomidory pelati, prosciutto cotto, pieczarki, karczochy, oliwki leccino, *po piecu:* grana padano dop, listki świeżej bazylii

SALSICCIA 44

pomidory pelati, salsiccia fresca marynowana w czerwonym winie z koprem włoskim, cebula, *po piecu:* rukola, grana padano dop

BOLOGNA 45

crema, *po piecu:* Mortadela Bolognese, ricotta, kruszone pistacje, oliwa cytrynowa, młotkowany pieprz

CARPACCIO 47

pomidory pelati, *po piecu:* mięso wołowe, kapary, rukola, grana padano dop

GUANCIALE 42

crema, guanciale al pepe, jalapeño, świeżo mielony pieprz

GAMBERETTI 47

crema, krewetki tygrysie black tiger, czosnek, *po piecu:* rukola, grana padano dop

PIZZE ROSSE

pomidory pelati, mozzarella fior di latte, grana padano dop

MARGHERITA 31

po piecu: listki świeżej bazylii

SALAME 37

salami napoli

PROSCIUTTO E FUNGHI 39

prosciutto cotto, pieczarki

DIAVOLA 43

salame spanata piccante, papryczka chili, pieczona papryka

NAPOLETANA 41

anchois, kapary

VERDURA 43

papryka pieczona, *po piecu:* szpinak baby, pomidorki

CARCIOFI 42

karczochy, oliwki leccino, *po piecu:* pomidorki

POLLO 39

połędwiczka drobiowa, papryczka chili, karmelizowana cebula

CRUDO 47

po piecu: prosciutto crudo „di collina”, pomidorki, rukola

SPINACI 46

suszone pomidory, gorgonzola dop, czosnek, *po piecu:* szpinak baby

QUATTRO STAGIONI 33

prosciutto cotto, pieczarki, oliwki leccino, karczochy

CALZONE

pomidory pelati, mozzarella fior di latte

CLASSICO 42

prosciutto cotto, karczochy, ricotta

RAGÙ 37

klasyczny sos a'la bolognese na bazie warzyw, mięsa wołowego i czerwonego wina

CIPOLLE 40

karmelizowana cebula, pieczona papryka, oliwki leccino

PIZZE VEGANE

pomidory pelati, parmezan wegański z migdałów

MARINARA 24

czosnek, oregano

CILIEGINO 42

ser wegański, *po piecu:* pomidorki, szpinak baby

PEPERONATA 44

ser wegański, pieczona papryka, oliwki leccino, czerwona cebula

PIZZE BIANCHE

crema, mozzarella fior di latte, grana padano dop

PATATE 33

ziemniaki, sól gruboziarnista, świeżo mielony pieprz, *po piecu:* świeży rozmaryn, oliwa extra virgin

CARBONARA 37

jajko od kury z wolnego wybiegu, boczek wiejski, świeżo mielony pieprz

GALLIPOLI 42

połędwiczka drobiowa, *po piecu:* biała mozzarella, szpinak baby

PERA 43

świeża gruszka, orzechy włoskie, ser kozi, karmelizowana cebula, *po piecu:* miód

QUATTRO FORMAGGI 45

mozzarella fior di latte, provolone, gorgonzola dop, parmigiano reggiano dop



PIZZA WŁASNA

pomidory pelati lub crema, mozzarella fior di latte

UNO 39 / TRE 45 / CINQUE 48

kompozycja własna z 1 / 3 / 5 składnikami do wyboru:

anchois, biała mozzarella, boczek wiejski, czerwona cebula, czosnek, gorgonzola dop, grana padano dop, guanciale, jalapeño, jajko od kury z wolnego wybiegu, kapary, karczochy, karmelizowana cebula, listki świeżej bazylii, miód, Mortadela Bolognese, mozzarella fior di latte, natka pietruszki, oliwki leccino, oregano, orzechy włoskie, papryczka chili, papryka pieczona, peperoncino, pieczarki, połędwiczka drobiowa, pomidorki, prosciutto cotto, prosciutto crudo, provolone, ricotta, rukola, salami napoli, salame spanata piccante, salsiccia fresca marynowana w czerwonym winie z koprem włoskim, ser kozi, suszone pomidory, szpinak, gruszka, rozmaryn, tymianek, ziemniaki.

MENU PER BAMBINI

Zupa - krem z młodych pomidorów 15

Gnocchi 19

- masło, cukier, bułka tarta
- sos pomidorowy

Pizza - pomidory pelati 26

- mozzarella
- mozzarella, oliwki leccino
- mozzarella, prosciutto cotto

Sok jabłkowy bio tłoczony 12



DOLCI IN BARATTOLO



Tiramisù Classico 25
z likierem amaretto
i gorzkim kakao z Ghany

Tiramisù Fruttato 25
z musem malinowym

Due Dolcezze 29
dwa włoskie mini desery



pasta • pizza • people



REZERWACJE i ZAMÓWIENIA

• 12 432 01 01

• ciaoragazzi.pl

