

PRIMAVERA / ESTATE

menu no. 10

T A L E R Z I C I E I D Z I E L C I E S I E

ANTIPASTI

Bruschetta

- pomidorki, świeża bazylija, 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, pomidorami, oliwą extra virgin i pieczywem 9/szt*

*serwujemy od 

Insalata mista

sałata rzymńska 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 bazylija, kapary lub coś na podmianę, oliwa extra virgin, ocet z czerwonego wina

Pera & Capra 44

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

Ave, Caesar! z autorskim sosem na bazie anchois 45

sałata rzymńska baby, grillowana połędwiczka drobiowa, kapary, chipsy z boczu wejskiego, pomidoriki, sos cezar, grana parado 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 zimnym dodatkami
pomidorki, biała mozzarella, świeża bazylija,
pesto zielone, oliwa extra virgin, grana padano dop

Rigatoni all'americana 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

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

Rigatoni con crema di porcini 44

podgrzybek, połędwiczka 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 sepio 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 chitara

 rigatoni

 papardelle

 tagliatelle

 gnocchi

 stozzaretti

 tagliolini nero di sepio

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

przed zamknięciem restauracji.

Dla grup od 8 osób oraz przy łaszeniu stolików
doliczamy serwis kelnerki w wysokości 10% rachunku.

Oplata 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



password:
CIAORAGAZZI



pasta • pizza • people

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 spianata 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 43

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

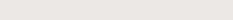
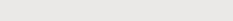
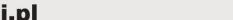
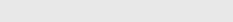
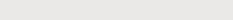
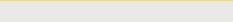
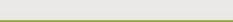
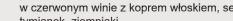
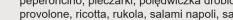
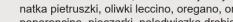
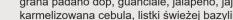
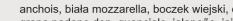
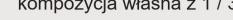
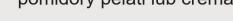
czosnek, oregano

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: świeżego rosmarynu, oliwa extra virgin

CARBONARA 37

jaszko od kur 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

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



Tiramisu Classico 25

z likierem amaretto i gorzkim kakao z Ghany

Tiramisu Fruttato 25

z muesem malinowym

Due Dolcezze 29

dwa włoskie mini desery

DOLCI IN BARATTOLINI

ENGLISH
MENU



REZERWACJE i ZAMÓWIENIA

- 12 432 01 01
- ciaoragazzi.pl

