


AUTUNNO INVERNO

menu no. 11

SPUNTINI talerzyki

Bruschetta

- pomidorki koktajlowe, świeża bazylia, rukola, oliwa extra virgin, grana padano dop 23 ✓
- ricotta, gruszka, prosiutto crudo, rukola, sos balsamiczny, oliwa truflowa 27

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

Gamberi in salsa di pomodoro 38 •
krewetki black tiger, czerwona cebula, pomidorki koktajlowe, pomidory pelati, białe wino, masło, czosnek, chili, oliwa z oliwek, natka pietruszki

Insalata mista 19 ✓
sałata rzymska baby, szpinak baby, rukola, vinegret, pomidorki koktajlowe, sól, świeżo mielony pieprz

Carpaccio di manzo 44
mięso wołowe, kapary, ocet balsamiczny, rukola, oliwa extra virgin, skórka z cytryny, sól, świeżo mielony pieprz, pieczywo grana padano dop

Tagliere di salumi e formaggi
deska włoskich serów i wędlin 59
/ + focaccia, rozmaryn, sól himalajska 74

**CONTORNI
dodatki**
pieczywo 6
grana padano dop 4
sos pomidorowy 4

FOCACCIA podpłomyk z oliwą na 3 sposoby!

- rozmaryn, sól himalajska 19 ✓
- suszone pomidory, czosnek 22 ✓
- gorgonzola dop, czosnek 24 ✓

INSALATA sałaty

Pera & Capra 46 ✓
sałata rzymska baby, rukola, szpinak baby, sos balsamiczny, świeża gruszka, orzechy włoskie, grillowany ser kozzi, sos z orzechów laskowych i syropu klonowego

**Ave, Caesar! z autorskim
sosem na bazie anchois 47**
sałata rzymska baby, kapary, grillowana polędwiczka drobiowa, chipsy z boczku wiejskiego, pomidorki, sos caesar, grzanka, grana parado dop

ZUPPA

zupa 250 ml
**Crema di pomodoro
e peperoni 23** ✓

krem ze świeżych pomidorów i pelati oraz papryki z oliwą pietruszkową



PASTA FRESCA E RISO makarony / risotto

Spaghetti alla carbonara 40

makaron spaghetti chitarra guanciale al pepe, żółtka od kury z wolnego wybiegu, młotkowany pieprz, pecorino romano dop

Rigatoni alla norcina 48

makaron rigatoni, salsiccia fresca, kremowy sos truflowy, białe wino, czerwona cebula, czosnek, tymianek, natka pietruszki, pecorino romano dop

Rigatoni al curry 38 ✓

makaron rigatoni, curry, kukruma, crema, cebula, pomidorki koktajlowe, czosnek, oliwa z oliwek / + polędwiczka drobiowa 45

Spaghetti al limoncello 39 ✓

makaron spaghetti chitarra, limoncello, crema, masło, skórka z cytryny, natka pietruszki, grana padano dop

Gnocchi al forno 37 ✓

zapekane gnocchi, crema, szpinak, gorgonzola dop, masło, oliwa z oliwek, czosnek, mozzarella fior di latte / + polędwiczka drobiowa 44

Tagliatelle con filetto di maiale 49

makaron tagliatelle, polędwiczka wieprzowa, podgrzybek, zielony pieprz, czerwone wino, gorgonzola dop, czosnek, czerwona cebula, oliwa z oliwek, świeży rozmaryn, grana padano dop

Rigatoni con crema di porcini 46

makaron rigatoni, podgrzybek, polędwiczka drobiowa, czosnek, crema, białe wino, tymianek, natka pietruszki, pecorino romano dop

Risotto con olio al tartufo 48

ryż camarolli, oliwa truflowa, prosciutto crudo, białe wino, cebula, masło, świeża szalwia, parmigiano reggiano dop

GAMBERI / krewetki

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

Gamberi in salsa di pomodoro 38

Krewetki black tiger, czerwona cebula, czosnek, pomidorki koktajlowe, pomidory pelati, białe wino, chili, masło, oliwa z oliwek, natka pietruszki

Spaghetti con gamberi e 'nduja 52 🍷

spaghetti chitarra, krewetki black tiger, nduja, groszek cukrowy, pomidory pelati, białe wino, czosnek, oliwa z oliwek, natka pietruszki, szczypta płatków chili

Verdure con gamberi 49

krewetki black tiger, pomidory pelati, bakłażan, cukinia, czerwona cebula, pomidorki koktajlowe, białe wino, masło, czosnek, oliwa z oliwek, natka pietruszki

Pizza Mare e Monti 51

mozzarella fior di latte, krewetki tygrysie black tiger, salsiccia fresca, czosnek, crema,
po piecu: szpinak baby, oliwa cytrynowa

Dania dla Was przygotowujemy wyłącznie na świeżych makaronach:



spaghetti chitarra

rigatoni

tagliatelle

gnocchi

**DOLCI IN
BARATTOLO
SŁODKOŚCI**

tiramisù 27
delikatne biszkopty
i kremowe mascarpone
w połączeniu z unikalnymi
smakami dnia
- od klasycznego amaretto
po wyrafinowaną pistacją.

due dolcesse 31
dwa włoskie mini desery

- pasta
- pizza
- people

PIZZE BIANCHE

crema, mozzarella fior di latte, grana padano dop

PATATE E PANCETTA 41

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

PERA MUSA 45

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

QUATTRO FORMAGGI 47

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

PIZZE VEGANE

pomidory pelati

PICCANTE VERDE 28

czosnek, peperoncino, natka pietruszki

SOLE DI SICILIA 47

ser wegański, karczochy, oliwki leccino, suszone pomidory, czerwona cebula, oliwa, parmezan wegański z migdałów

PIZZE SPECIALI

mozzarella fior di latte

stworzone przez AI BOSCO INVERNALE 48

crema, podgrzybek, szalotka, gorgonzola dop, mielone orzechy włoskie, *po piecu:* rukola, prosciutto crudo

MARE E MONTI 51

crema, krewetki tygrysie black tiger, czosnek, salsiccia fresca, *po piecu:* szpinak baby, oliwa cytrynowa

capricCIA0sa 46

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

SALSICCIA 45

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

BOLOGNA 47

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

CARPACCIO 49

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

GUANCIALE CREMOSO 44

crema, guanciale al pepe, jalapeño, świeżo mielony pieprz, *po piecu:* oliwa truflowa

CALZONE

mozzarella fior di latte

TRADIZIONALE 43

pomidory pelati, prosciutto cotto, karczochy, świeża bazylija, ricotta

CARBONARA 39

crema, boczek wiejski, grana padano dop, jajko od kury z wolnego wybiegu, świeżo mielony pieprz

CIPOLLINO 41

pomidory pelati, karmelizowana cebula, pieczona papryka, suszone pomidory, oliwki leccino



PIZZE ROSSE

pomidory pelati, mozzarella fior di latte, grana padano dop

MARGHERITA 34

po piecu: listki świeżej bazylii

SALAME 41

salami napoli

PROSCIUTTO E FUNGHI 41

prosciutto cotto, pieczarki, oregano

DIAVOLA 44

salame spianata piccante, papryczka chili, pieczona papryka, *po piecu:* szczypta płatków chili

VERDURA 45

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

CALABRESE 45

nduja, oliwki leccino, czerwona cebula, listki świeżej bazylii, oliwa

CRUDO E BALSAMICO 47

po piecu: prosciutto crudo, rukola, pomidorki koktajlowe, sos balsamiczny

SPINACI 46

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

QUATTRO STAGIONI 44

prosciutto cotto, pieczarki, oliwki leccino, karczochy

CARCIOFI 44

karczochy, pomidorki koktajlowe, oliwki leccino

CONTORNI

pieczywo 6

grana padano dop 4

sos pomidorowy 4



PIZZA WŁASNA

pomidory pelati lub crema, mozzarella fior di latte, grana padano dop

UNO 41 / TRE 46 / CINQUE 51

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, polędwiczka drobiowa, pomidorki, prosciutto cotto, prosciutto crudo, provolone, ricotta, rukola, salami napoli, salame spianata piccante, salsiccia fresca marynowana w czerwonym winie z koprem włoskim, ser kozí, suszone pomidory, szpinak, gruszka, rozmaryn, tymianek, ziemniaki.

MORE PIZZA LESS HATE



password:
CIAORAGAZZI

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 przyłączeniu 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.



REZERWACJE i ZAMÓWIENIA

• 12 432 01 01

• ciaoragazzi.pl

