

PRZYSTAWKI

CARPACCIO WOŁOWE - 44

POLĘDWICA WOŁOWA, KAPARY, OCET BALSAMICZNY, RUKOLA, OLIWA EXTRA VIRGIN, SKÓRKA Z CYTRYNY, SÓL, ŚWIEŻO MIELONY PIEPRZ, GRZANKI Z FOCACCI, GRANA PADANO DOP

DESKA WŁOSKICH SERÓW I WĘDLIN - 64

FOCCACCIA Z OLIWĄ I CZOSNKIEM (V)

- ROZMARYN, SÓL HIMALAJSKA - 22
- SUSZONE POMIDORY - 25
- GORGONZOLA DOP - 27

SAŁATY

AVE, CAESAR!

SAŁATA RZYMSKA BABY, KAPARY, POMIDORKI KOKTAJLOWE, GRZANKI Z FOCACCI, GRANA PADANO DOP, AUTORSKI SOS NA BAZIE ANCHOIS

- MISTA - KLASYCZNA Z VINEGRET - 21 (V)
- Z POLĘDWICZKĄ DROBIOWĄ I CHIPSAMI Z BOCZKU WIEJSKIEGO - 45
- Z KREWETKAMI BLACK TIGER - 49

TONNO E FAGIOLI - 39

MIX SAŁAT, TUŃCZYK W OLIWIE, BIAŁA FASOLA CANNELLINI, CZERWONA CEBULA, POMIDORKI KOKTAJLOWE, RUKOLA, NATKA PIETRUSZKI, OLIWA EXTRA VIRGIN, CYTRYNA, ŚWIEŻO MIELONY PIEPRZ

PERA E CAPRA - 47 (V)

MIX SAŁAT, GRILLOWANY SER KOZI, GRUSZKA, ORZECHY WŁOSKIE, SOS BALSAMICZNY, SOS Z ORZECHÓW LASKOWYCH I SYROPU KLONOWEGO

GORGONZOLA E NOCI - 42 (V)

MIX SAŁAT, GORGONZOLA DOP, ORZECHY WŁOSKIE, GRZANKI Z FOCACCI, SOS MIODOWO-MUSZTAROWY, OLIWA EXTRA VIRGIN, GRANA PADANO DOP

PANZANELLA - 34 (V)

GRZANKI Z FOCACCI, POMIDORKI KOKTAJLOWE, OGÓREK, CZERWONA CEBULA, KAPARY, OLIWKI LECCINO, RUKOLA, SELER, OLIWA EV, OCET Z CZERWONEGO WINA

MIENU

NO.12

CIAO
ragazzi

ZUPA

INSPIROWANA LOKALNYMI WERSJAMI MINISTRONE NA WYWARZE Z PANCETTY LUB WARZYW SEZONOWYCH Z ZIOŁAMI, GRANA PADANO DOP I OLIWĄ EXTRA VIRGIN - 26

MAKARONY, RISOTTO, KASZA

TAGLIATELLE AL TONNO - 39

TUŃCZYK, CZOSNEK, KAPARY, NATKA PIETRUSZKI, OLIWKI LECCINO, LEKKI SOS POMIDOROWY, GRANA PADANO DOP

TAGLIATELLE PRIMAVERA CON BURRATA - 49 (V)

KOLOROWE WARZYWA SEZONOWE, CZOSNEK, ŚWIEŻE ZIOŁA, POMIDORKI KOKTAJLOWE, OLIWA EXTRA VIRGIN, BURRATA CAMPANA

TAGLIOLINI NERI CON GAMBERI - 51 (SPICY)

CZARNY MAKARON Z SEPIĄ, KREWETKI BLACK TIGER, CZOSNEK, PEPPERONCINO, POMIDORKI KOKTAJLOWE, BIAŁE WINO, OLIWA EXTRA VIRGIN, SOK Z CYTRYNY

PAPPARDELLE AL FILETTO DI MANZO - 56

POLĘDWICA WOŁOWA, PIECZARKI, CUKINIA, CEBULA CZERWONA, MASŁO, CZOSNEK, CZERWONE WINO, PIEPRZ ZIELONY, GRANA PADANO

RISOTTO AL TARTUFO - 48 (V)

RYŻ CARNAROLLI, PASTA TRUFLOWA, PROSCIUTTO CRUDO, BIAŁE WINO, CEBULA, MASŁO, ŚWIEŻA SZALWIA, PARMIGIANO REGGIANO DOP

QUINOA TRE MODI

KOMOSA RYŻOWA, MASŁO, CEBULA, PARMEZAN WEGAŃSKI, PARMIGIANO REGGIANO DOP, WARZYWA SEZONOWE - 38 (V)

- Z KREWETKAMI BLACK TIGER - 49
- Z POLĘDWICZKĄ DROBIOWĄ - 44

MAKARONY PROSTO Z PATELNI. WŁOSKIE KLASYKI W KRAKOWSKIM WYDANIU

CARBONARA ALLA CIAO - 44

KLASYCZNA RZYMSKA CARBONARA Z GUANCIALE, PECORINO I ŚWIEŻYM PIEPRZEM - SERWOWANA W PATELNI, JAK W TRATTORII NA ZATYBRZU.

BOLOGNESE DI LUBOMIRSKIEGO - 43

WŁOSKI KLASYK WEDŁUG PRZEPISU ANITY DI BELLA - SOS GOTOWANY DŁUGO JAK NALEŻY, Z MIĘSEM, WINEM I MIŁOŚCIĄ DO MAKARONU.

AGLIO AL SOLE - 35 (V)(SPICY)

PROSTY, GORĄCY I AROMATYCZNY - CZOSNEK, OLIWA, PEPPERONCINO I SŁOŃCE ITALII NA TWOIM TALERZU. TYLKO NIECH CIĘ NIE ZMYLI PROSTOTA!

CACIO BY KRAKÓW - 38 (V)

SEROWY KREM Z PECORINO I PIEPRZU, JAK Z WIECZNEGO MIASTA - ALE SERWOWANY W SERCU KRAKOWA. MINIMALIZM, KTÓRY UZALEŻNIA.

DESERY

CRÊPES ALL'ITALIANA - 26

DELIKATNE NALEŚNIKI INSPIROWANE WŁOSKĄ KUCHNIĄ, SERWOWANE W WERSJI SEZONOWEJ

TIRAMISÙ DEL GIORNO - 27

ULUBIONY WŁOSKI DESER W WYJĄTKOWEJ ODSŁONIE - SMAK DOSTĘPNY TYLKO TERAZ, INSPIROWANY NASTROJEM CHWILI. ZMIENIAMY, BY ZASKAKIWAĆ

**PASTA
PIZZA
PEOPLE**

PIZZA

(v) - wegetariańska (vv) - wegańska (spicy) - pikantna

Nasza pizza to styl rzymski - na cienkim, długo fermentowanym cieście.

W większości pozycji znajdziesz klasyczną bazę: passatę, mozzarellę fior di latte i grana padano DOP - chyba że zaznaczono inaczej.

MARGHERITA - 35 (v)

świeża bazylia

SALAME - 43

salami Napoli

PROSCIUTTO E FUNGHI - 43

prosciutto cotto, pieczarki, oregano

DIAVOLA - 45 (spicy)

salame spianata piccante, chili, pieczona papryka, na koniec płatki chili

QUATTRO STAGIONI - 44

karczochy, pieczarki, oliwki leccino, prosciutto cotto

CALABRESE - 45 (spicy)

'nduja, oliwki leccino, czerwona cebula, wykończona oliwą extra virgin i świeżą bazylią

SPINACI - 46 (v)

suszone pomidory, gorgonzola DOP, czosnek, na świeżo szpinak baby

VERDURA - 45 (v)

grillowana cukinia, pieczona papryka, podana ze szpinakiem baby i pomidorkami koktajlowymi

CARCIOFI - 46 (v)

karczochy, pomidorki koktajlowe, oliwki leccino

CRUDO E BALSAMICO - 48

prosciutto crudo, rukola, pomidorki koktajlowe, sos balsamiczny dodawane na zimno tuż przed podaniem

MARE E MONTI - 51

crema, krewetki tygrysie black tiger, czosnek, salsiccia fresca, wykończona szpinakiem baby i oliwą cytrynową

BURRATA E PESTO - 54

crema, na finał: burrata Campana, prosciutto cotto, kruszone pistacje, pesto zielone

PERA MUSA - 46 (v)

crema, gruszka, ser kozi, karmelizowana cebula, orzechy włoskie, miód

QUATTRO FORMAGGI - 47 (v)

mozzarella, provolone, gorgonzola DOP, parmigiano reggiano DOP

SALSCICCIA - 46

salsiccia fresca w czerwonym winie i koperku, czerwona cebula, na końcu rukola

capricCIA0sa - 47

prosciutto cotto, pieczarki, karczochy, oliwki leccino, świeża bazylia

BOLOGNA - 48

crema, po wypieczeniu mortadella Bolognese, ricotta, kruszone pistacje, oliwa cytrynowa, świeżo mielony pieprz

GUANCIALE CREMOSO - 45 (spicy)

crema, guanciale al pepe, jalapeño, wykończone świeżo mielonym pieprzem i oliwą truflową

TONNO - 45

tuńczyk, oliwki leccino, czerwona cebula

CARPACCIO - 49

na zimno wołowina, kapary, rukola, oliwa extra virgin

SOLE DI SICILIA - 47 (vv)

ser wegański, karczochy, oliwki leccino, suszone pomidory, czerwona cebula, oliwa extra virgin, oprószona parmezanem wegańskim z migdałów

CALZONE TRADIZIONALE - 44

prosciutto cotto, karczochy, świeża bazylia, ricotta

CALZONE CARBONARA - 43

crema, boczek, jajko, sól gruboziarnista, świeżo mielony pieprz

CALZONE CIPOLLINO - 44 (v)

karmelizowana cebula, ricotta, kapary, suszone pomidory, oliwki leccino

PIZZA WŁASNA - QUATRO - 51

Wybierz bazę (passata lub crema), ser (mozzarella lub wegański lub bez sera), a potem do 4 składników spośród: bazylia, boczek, chili płatki, cukinia, czosnek, czerwona cebula, grana padano, gruszka, gorgonzola, guanciale, jalapeño, jajko, kapary, karczochy, karmelizowana cebula, miód, mortadella, natka pietruszki, 'nduja, oliwa cytrynowa, oliwki leccino, orzechy włoskie, pancetta, parmigiano reggiano, parmezan wegański, papryka, peperoncino, pesto zielone, pieczarki, pieprz, pistacje, pomidorki koktajlowe, prosciutto cotto, prosciutto crudo, provolone, ricotta, rukola, salame piccante, salami Napoli, salsiccia fresca, ser kozi, ser wegański, sól gruboziarnista, sos balsamiczny, suszone pomidory, szpinak baby.

MORE PIZZA LEES HATE

LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA NA ŻYCZENIE.
POZYCJE Z MENU NIE PODLEGAJĄ MODYFIKACJOM.
WSZYSTKIE DANIA PRZYGOTOWYWANE SĄ NA BIEŻĄCO.
CZAS OCZEKIWANIA WYNOŚI OKOŁO 25 MINUT.
KUCHNIA PRZYJMUJE OSTATNIE ZAMÓWIENIA KWADRANS PRZED ZAMKNIĘCIEM.

DLA GRUP OD 8 OSÓB DOLICZAMY SERWIS KELNERSKI W WYSOKOŚCI 10 % RACHUNKU.
OPŁATA ZA OPAKOWANIE WYNOŚI 1,5 (PIZZA) I 2,5 (POZOSTAŁE).
CENY PODANE W PLN ZAWIERAJĄ PODATEK VAT.