

MENU

NO.13

CIAO
ragazzi

PRZYSTAWKI

CROSTINI - 26 (V) NEW
PIECZONY BURAK, KREMOWY SER KOZI, RUKOLA,
OCET BALSAMICZNY, OLIWA EXTRA VIRGIN, MIÓD

CARPACCIO WOŁOWE - 44
POLĘDWICA WOŁOWA, KAPARY, RUKOLA, OLIWA
EXTRA VIRGIN, SKÓRKA Z CYTRYNY, OCET
BALSAMICZNY, SÓL, ŚWIEŻO MIELONY PIEPRZ,
GRZANKA, GRANA PADANO DOP

DESKA WŁOSKICH SERÓW I WĘDLIN - 64

FOCCACIA SOTTILE Z OLIWĄ (V)
• ROZMARYN, SÓL HIMALAJSKA - 22
• SUSZONE POMIDORY, CZOSNEK - 25
• GORGONZOLA DOP, CZOSNEK - 27

SALATY

AVE, CAESAR!
SAŁATA RZYMSKA BABY, KAPARY, POMIDORKI
KOKTAJLOWE, GRZANKA, GRANA PADANO
DOP, AUTORSKI SOS NA BAZIE ANCHOIS
• **MISTA - KLASYCZNA WERSJA - 21 (V)**
• **Z POLĘDWICZKĄ DROBIOWĄ I CHIPSAMI
Z BOCZKU WIEJSKIEGO - 45**
• **Z KREWETKAMI BLACK TIGER - 49**

BURAKELLO - 39 (V) NEW
MIX SAŁAT, PIECZONY BURAK, POMARAŃCZA,
CZERWONA CEBULA, PRAŻONE ORZECHY
WŁOSKIE, DRESSING CYTRYNOWO-MIODOWY,
GRANA PADANO DOP, PODAWANA Z GRZANKĄ

CAPRA MIA - 47 (V)
MIX SAŁAT, GRILLOWANY SER KOZI,
GRUSZKA, ORZECHY WŁOSKIE,
SOS BALSAMICZNY, SOS Z ORZECHÓW
LASKOWYCH I SYROPU KLONOWEGO, PODAWANA
Z GRZANKĄ

ZUPY

MINISTRONE
NA WYWARZE Z PANCETTY I WARZYW Z ZIOŁAMI,
PODAWANA Z
GRANA PADANO DOP, OLIWĄ EXTRA VIRGIN ORAZ Z GRZANKĄ Z
MOZARELLĄ FIOR DI LATTE - 21

POMODORO E PEPERONE
KREM Z POMIDORÓW I PIECZONEJ PAPRYKI
Z OLIWĄ PIETRUSZKOWĄ 19 - (V)

GNOCCHI Z PIECA

GNOCCHI BLUE - 39 (V) NEW
CREMA, SZPINAK, GORGONZOLA DOP, CZOSNEK,
MASŁO, OLIWA Z
OLIWEK, MOZZARELLA FIOR DI LATTE
GNOCCHI ROSSO - 39 (V) NEW
PASSATA, BAKŁAŻAN, PŁATKI CHILI, MASŁO,
OLIWA Z OLIWEK, CZOSNEK,
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ŚWIEŻA BAZYLIA
• **Z POLĘDWICZKĄ DROBIOWĄ - 43**

PASTA & RISOTTO

RISOTTO AI PORCINI- 48 (V) NEW
RYŻ CARNAROLI, BOROWIKI, MASŁO, BIAŁE WINO,
OLIWA TRUFLOWA, GRZYBY SHIMEJI,
PARMIGIANO REGGIANO DOP,
POPIÓŁ Z PORA

RIGATONI ALLA NORCINA - 46 NEW
SALSICCIA FRESCA, CREMA, MASŁO, PASTA
TRUFLOWA, CZOSNEK,
BIAŁE WINO, TYMIANEK, PECORINO ROMANO DOP

TAGLIOLINI NERI CON GAMBERI - 54
CZARNY MAKARON Z SEPIĄ, KREWETKI
BLACK TIGER, CZOSNEK,
PEPERONCINO, POMIDORKI KOKTAJLOWE,
BIAŁE WINO, OLIWA EXTRA
VIRGIN, NATKA PIETRUSZKI

PAPPARDELLE AL FILETTO DI MANZO - 58 NEW
POLĘDWICA WOŁOWA, BOROWIKI, CUKINIA,
CEBULA CZERWONA,
MASŁO, CZOSNEK, CZERWONE WINO,
PIEPRZ ZIELONY, GRANA PADANO

RISOTTO AL TARTUFO - 49
RYŻ CARNAROLI, PASTA TRUFLOWA,
PROSCIUTTO CRUDO,
BIAŁE WINO, CEBULA, MASŁO, ŚWIEŻA
SZAŁWIA, PARMIGIANO REGGIANO DOP

MAKARONY PROSTO Z PATELNI. WŁOSKIE KLASYKI W KRAKOSKIM WYDANIU

CALABRANO - 38 (SPICY) NEW
OSTRA JAK TEMPERAMENT POŁUDNIA – N’DUJA Z
KALABRII, PASSATA I CZOSNEK ROBIĄ ROBOTĘ.
NA KONIEC PECORINO I ŚWIEŻA BAZYLIA,
ŻEBY NIE BYŁO, ŻE TYLKO OGIEŃ!

BOLOGNESE DI LUBOMIRSKIEGO - 43
WŁOSKI KLASYK WEDŁUG PRZEPISU ANITY DI BELLA
– SOS GOTOWANY DŁUGO JAK NALEŻY, Z MIĘSEM,
WINEM I MIŁOŚCIĄ DO MAKARONU

CARBONARA ALLA CIAO - 44
KLASYCZNA RZYMSKA CARBONARA Z GUANCIALE,
PECORINO I ŚWIEŻYM PIEPRZEM – SERWOWANA W
PATELNI, JAK W TRATTORII NA ZATYBRZU.

CACIO BY KRAKÓW - 39 (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 - 33 (v)

świeża bazylia

SALAME - 43

sałami 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

PIEMONTESE - 46 new

gorgonzola, salsiccia fresca, ziemniaki pieczone

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

SOLE DI SICILIA - 47 (vv)

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

MARE E MONTI - 51

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

CONTADINA - 49 new

salame piccante, borowiki, na końcu rukola

PERA DIVINA - 46 (v)

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

QUATTRO FORMAGGI - 47 (v)

mozzarella, provolone, gorgonzola DOP, parmigiano reggiano DOP

capricCIAOsa - 47

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

BOLOGNA - 48

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

SALSICCIA - 46

salsiccia fresca, czerwona cebula, na końcu rukola

CARPACCIO - 49

na zimno wołowina, kapary, rukola, oliwa extra virgin

CALZONE TRADIZIONALE - 44

prosciutto cotto, karczochy, świeża bazylia, ricotta

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, 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, sałami Napoli, salsiccia fresca, ser kozi, ser wegański, sól gruboziarnista, sos balsamiczny, suszone pomidory, szpinak baby.

DO KAŻDEGO DANIA GŁÓWNEGO ZUPA ZA 8 ZŁ
(PONIEDZIAŁEK-PIĄTEK 11.00-16.00)

CIAO PROMO

PONIEDZIAŁEK - COMFORT MONDAY
GNOCCHI Z PIECA TAŃSZE O 10 ZŁ

WTOREK - GOD SAVE THE QUEEN MARGHERITA
WSZYSTKIE PIZZE W CENIE MARGHERITY

ŚRODA - PASTA E BASTA!
MAKARONY Z PATELNI TAŃSZE O 10 ZŁ

CZWARTEK - CIAO AL DENTE
SEKCJA PASTA & RISOTTO -20%

PIĄTEK - BUBBLE FRIDAY
DRUGA KARAFKA FRIZZANTE 0,5 L ZA 1 ZŁ

SOBOTA/NIEDZIELA - DOLCE WEEKEND
DESER + DOWOLNA KAWA 29 ZŁ

Promocje obowiązują codziennie od godziny 12:00 wyłącznie w lokalu i dotyczą pozycji z głównego menu.
Nie łączą się ze sobą ani ze zniżką studencką -10%.
Promocje mogą się zmieniać lub robić sobie przerwę jak Włosi.

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.

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.

MORE PIZZA LESS HATE