

MENU

CIAO
FOCACCIA

NO.14

PRZYSTAWKI

BRUSCHETTA - 29 (V) (NEW)

CHRUPIĄCE PIECZYWO, POMIDORKI KOKTAJLOWE W OLIWIE, CZOSNEK, ŚWIEŻA BAZYLIA, OLIWA EXTRA VIRGIN

CARPACCIO WOŁOWE - 45

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

BURRATA - 39 (V) (NEW)

BURRATA CAMPANA, POMIDORKI KOKTAJLOWE W OLIWIE, KREM BALSAMICZNY, ŚWIEŻA BAZYLIA, OLIWA EXTRA VIRGIN

DESKA WŁOSKICH SERÓW I WĘDLIN - 69

FOCCACCIA SOTTILE Z OLIWĄ (V)

- ROZMARYN, SÓL HIMALAJSKA - 24
- SUSZONE POMIDORY, CZOSNEK - 25
- GORGONZOLA DOP, CZOSNEK - 28

ZUPY

POMODORO E PEPERONE

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

MINISTRONE

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

LUNCH TIME

PONIEDZIAŁEK - PIĄTEK 12-15
DO DOWOLNEGO DANIA ZUPA ZA 6 ZŁOTYCH

SAŁATY

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 - 47
- Z KREWETKAMI BLACK TIGER - 51

PANZANELLA - 39 (V) (NEW)

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

GORGONZOLA E NOCI - 39 (V) (NEW)

MIKS SAŁAT, GORGONZOLA DOLCE DOP, ORZECHY WŁOSKIE, GRZANKI Z FOCACCI, SOS MIODOWO-MUSZTARDOWY, OLIWA EXTRA VIRGIN, GRANA PADANO DOP

CAPRA MIA - 48 (V)

MIKS SAŁAT, GRILLOWANY SER KOZI, GRUSZKA, MARYNOWANA FIGA, ORZECHY WŁOSKIE, SOS BALSAMICZNY, SOS Z ORZECHÓW LASKOWYCH I SYROPU KLONOWEGO, PODAWANA Z GRZANKĄ

PASTA & RISOTTO

RISOTTO VERDE - 45 (V) (NEW)

RYŻ CARNAROLI, PESTO BAZYLIOWE, GROSZEK CUKROWY, PRAŻONE ORZESZKI PINIOWE, PARMIGIANO REGGIANO DOP

TAGLIATELLE PRIMAVERA CON BURRATA - 49 (V) (NEW)

WARZYWA SEZONOWE, CZOSNEK, ŚWIEŻE ZIOŁA, OLIWA EXTRA VIRGIN, BURRATA CAMPANA, PESTO ZIELONE

RIGATONI ALLA NORCINA - 47

SALSICCIA FRESCA, CREMA, MASŁO, PASTA TRUFLOWA, CZOSNEK, BIAŁE WINO, TYMIANEK, PECORINO ROMANO DOP

TAGLIOLINI NERI CON GAMBERI - 56

CZARNY MAKARON Z SEPIĄ, KREWETKI BLACK TIGER, CZOSNEK, PEPERONCINO, POMIDORKI KOKTAJLOWE, BIAŁE WINO, MASŁO, OLIWA EXTRA VIRGIN, NATKA PIETRUSZKI

PAPPARDELLE AL FILETTO DI MANZO - 59

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

MAKARONY PROSTO Z PATELNI. WŁOSKIE KLASYKI W KRAKOSKIM WYDANIU

AGLIO AL SOLE - 35 (V) (SPICY) (NEW)

PROSTY, GORĄCY I AROMATYCZNY - CZOSNEK, OLIWA, PEPERONCINO I SŁOŃCE ITALII NA TWOIM TALERZU

BOLOGNESE DI LUBOMIRSKIEGO - 44

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

CARBONARA ALLA CIAO - 45

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

CACIO BY KRAKÓW - 41 (V)

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

DESERY

TIRAMISÙ - 27

ULUBIONY WŁOSKI DESER W KLASYCZNEJ ODSŁONIE - Z AMARETTO I KAKAO Z MADAGASKARU

CRÊPES ALL'ITALIANA - 26

DELIKATNE NALEŚNIKI, SERWOWANE W DUECIE RICOTTA/MIÓD, MASCARPONE/CYTRYNA

COCCO CHIA - 24 (NEW)

KREMOWY PUDDING CHIA NA MLEKU KOKOSOWYM, DELIKATNIE SŁODZONY MIODEM

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 bazylija

SALAME – 44

sałami Napolì

PROSCIUTTO E FUNGHI – 43

prosciutto cotto, pieczarki, oregano

DIAVOLA – 45 (spicy)

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

QUATTRO STAGIONI – 45

karczochy, pieczarki, oliwki leccino, prosciutto cotto

GAMBERI AL LIMONE – 51 (NEW)

crema, krewetki, czosnek, pomidorki koktajlowe, rukola, prażone migdały, płatki chili, oliwa cytrynowa

BURRATA E PESTO – 52 (NEW)

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

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

CALABRESE – 47 (spicy)

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

CRUDO E BALSAMICO – 49

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

BURRATA E POMODORINI – 49 (v) (NEW)

rukola, burrata Campana, pomidorki koktajlowe w oliwie, pesto zielone

DELICATA – 46 (v) (NEW)

crema, krem z karczocha, karczochy, ricotta cytrynowa

PERA DIVINA – 46 (v)

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

QUATTRO FORMAGGI – 47 (v)

crema, mozzarella, provolone, gorgonzola DOP, parmigiano reggiano DOP

capricCIAOsa – 47

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

BOLOGNA – 48

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

SIGNORA – 47 (NEW)

salsiccia fresca, a po piecu: mascarpone, pesto zielone, świeża bazylija

CARPACCIO – 49

na zimno wołowina, kapary, rukola, oliwa extra virgin

CALZONE TRADIZIONALE – 45

prosciutto cotto, karczochy, świeża bazylija, ricotta

CALZONE VERDE – 45 (v) (NEW)

grillowana cukinia, oliwki leccino, suszone pomidory, szpinak baby, ricotta

PIZZA WŁASNA – QUATRO – 51

Wybierz bazę (passata lub crema), ser (mozzarella lub wegański lub bez sera), a potem do 4 składników spośród:

bazylija, boczek, chili płatki, cukinia, czosnek, czerwona cebula, grana padano, gruszka, gorgonzola, guanciale, jajko, kapary, karczochy, krem z karczocha, karmelizowana cebula, miód, mortadella, natka pietruszki, oliwa cytrynowa, oliwki leccino, orzechy włoskie, parmigiano reggiano, parmezan wegański, papryka, peperoncino, pesto zielone, pieczarki, pieprz, pistacje, pomidorki koktajlowe, prosciutto cotto, prosciutto crudo, provolone, ricotta, rukola, sałame piccante, sałami Napolì, salsiccia fresca, ser kozi, ser wegański, sól gruboziarnista, sos balsamiczny, suszone pomidory, szpinak baby.

PONIEDZIAŁEK – EASY MONDAY
DO KAŻDEJ SAŁATKI DOWOLNA MAŁA
LEMONIADA ZA POŁOWĘ CENY

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

ŚRODA – PASTA E BASTA!
ZESTAW: MAKARON Z PATELNI +
DOWOLNY NAPÓJ- TANIEJ O 10 ZŁ

CZWARTEK – WINE & DINE
DO NASZYCH MAKARONÓW I RISOTTO –
KIELISZEK NASZEGO WINA -50%

PIĄTEK – BUBBLE FRIDAY
DRUGA KARAFKA 0.5 L FRIZZANTE 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