MENU

CIAO raazzi

NO.15

PRZYSTAWKI

ROSSO E BIANCO – 30 ZŁ (V) (NEW)
CHRUPIĄCE PIECZYWO, POMIDORKI KOKTAJLOWE W OLIWIE, RICOTTA, CZOSNEK, ŚWIEŻA BAZYLIA I OLIWA EXTRA VIRGIN

BOSCO - 32 (V) (NEW)
CHRUPIĄCE PIECZYWO Z GRZYBAMI, CZOSNKIEM KONFITOWANYM I TYMIANKIEM, SKROPIONE OLIWĄ EXTRA VIRGIN.

CARPACCIO DI MANZO – 47
POLĘDWICA WOŁOWA, KAPARY, RUKOLA, OLIWA EXTRA VIRGIN, SKÓRKA Z CYTRYNY, OCET BALSAMICZNY, SÓL, ŚWIEŻO MIELONY PIEPRZ, GRZANKA, GRANA PADANO DOP

TAGLIERE ITALIANO – 71
DESKA WŁOSKICH SERÓW I WĘDLIN

FOCACCIA SOTTILE Z OLIWĄ (V)
CIENKA, CHRUPIĄCA FOCACCIA
- ROZMARYN, SÓL HIMALAJSKA – 24
- SUSZONE POMIDORY, CZOSNEK – 25
- GORGONZOLA DOP, CZOSNEK – 28

ZUPY

POMODORO E PEPERONE
KREM Z POMIDORÓW I PIECZONEJ PAPRYKI Z GRANA PADANO DOP **19** - (V)

CHILI ROSSO
AROMATYCZNA ZUPA Z MIELONĄ WOŁOWINĄ, CZERWONĄ FASOLĄ, POMIDORAMI I NUTĄ GORZKIEJ CZEKOLADY,KOLENDRĄ PODAWANA Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ I GRANA PADANO - **29** (SPICY) (NEW)

LUNCH TIME PROMO

PONIEDZIAŁEK - PIĄTEK 12-15
DO DOWOLNEGO DANIA
ZUPA POMODORO E PEPERONE ZA 7 ZŁ

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**

PROVOLONE PADRONE – 46 (NEW)
MIKS SAŁAT, POLĘDWICZKA DROBIOWA, SER PROVOLONE DOLCE, POMIDORKI KOKTAJLOWE, ŚWIEŻY OGÓREK, CZERWONA CEBULA, OLIWKI LECCINO, SOS WINEGRET CYTRYNOWY NA BAZIE OLIWY Z OLIWEK.

CAPRA MIA – 49 (V)
MIKS SAŁAT, GRILLOWANY SER KOZI, GRUSZKA, MARYNOWANA FIGA, ORZECHY WŁOSKIE,
SOS BALSAMICZNY, SOS Z ORZECHÓW LASKOWYCH I SYROPU KLONOWEGO, PODAWANA Z GRZANKĄ

MAKARONY PROSTO Z PATELNI.

WŁOSKIE KLASYKI W KRAKOSKIM WYDANIU

CALABRANO - 44 (SPICY)
OSTRY TEMPERAMENT POŁUDNIA: 'NDUJA Z KALABRII, PASSATA, CZOSNEK I BIAŁE WINO, NA KONIEC PECORINO I ŚWIEŻA BAZYLIA.

BOLOGNESE DI LUBOMIRSKIEGO - 46
WŁOSKI KLASYK WEDŁUG PRZEPISU ANITY DI BELLA – SOS GOTOWANY DŁUGO JAK NALEŻY, Z MIĘSEM, WINEM I MIŁOŚCIĄ DO MAKARONU

CARBONARA ALLA CIAO - 47
KLASYCZNA RZYMSKA CARBONARA Z GUANCIALE, PECORINO I ŚWIEŻYM PIEPRZEM – SERWOWANA W PATELNI, JAK W TRATTORII NA ZATYBRZU

CACIO BY KRAKÓW - 45 (V)
SEROWY KREM Z PECORINO I PIEPRZU, JAK Z WIECZNEGO MIASTA – ALE SERWOWANY W SERCU KRAKOWA. MINIMALIZM, KTÓRY UZALEŻNIA

PASTA & RISOTTO

SOTTOBOSCO – 51 (V) (NEW)
RISOTTO Z RYŻU CARNAROLI Z BOCZNIAKAMI I GRZYBAMI SHIMEJI, Z DODATKIEM MASŁA, BIAŁEGO WINA I OLIWY TRUFLOWEJ, WYKOŃCZONE SEREM PARMIGIANO REGGIANO DOP I POPIOŁEM Z PORA

ZUCCA BELLA - 46 (V) (NEW)
ORECCHIETTE Z DYNIĄ W KREMOWYM SOSIE Z SERA GORGONZOLA, Z KARMELIZOWANĄ GRUSZKĄ I PRAŻONYM ORZECHEM WŁOSKIM

PORCO BELLO - 49 (NEW)
RIGATONI Z SALSICCIĄ FRESCA, PIECZARKAMI PORTOBELLO I KREMOWYM SOSEM ŚMIETANOWYM Z PASTĄ TRUFLOWĄ, CZOSNKIEM, BIAŁYM WINEM I TYMIANKIEM, WYKOŃCZONE SEREM PECORINO ROMANO DOP

VERDE VIVO - 46 (VV) (NEW)
ORECCHIETTE Z PESTO Z JARMUŻU I CZOSNKU, KREMOWYM SOSEM Z ORZECHÓW NERKOWCA, KARMELIZOWANĄ CEBULĄ, SUSZONYMI POMIDORAMI I RUKOLĄ, WYKOŃCZONE WEGAŃSKIM PUDREM.

NERO NERO – 59
CZARNE TAGLIOLINI Z KREWETKAMI BLACK TIGER, CZOSNKIEM, PEPERONCINO, POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI I BIAŁYM WINEM, Z MASŁEM, OLIWĄ EXTRA VIRGIN I NATKĄ PIETRUSZKI.

MANZO MIO – 59
PAPPARDELLE Z POLĘDWICĄ WOŁOWĄ, BOROWIKAMI, CZERWONĄ CEBULĄ I CZOSNKIEM, DUSZONE W CZERWONYM WINIE Z MASŁEM I ZIELONYM PIEPRZEM, WYKOŃCZONE SEREM GRANA PADANO.

DESERY

TIRAMISÙ - 27
ULUBIONY WŁOSKI DESER W KLASYCZNEJ ODSŁONIE – Z AMARETTO I KAKAO Z GHANY

CRÊPES ALL'ITALIANA - 26
DELIKATNE NALEŚNIKI SERWOWANE W DUECIE: RICOTTA Z MIODEM ORAZ MASCARPONE Z CYTRYNĄ.

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 – 36 (v)
świeża bazylia

PROSCIUTTO E FUNGHI – 44
prosciutto cotto, pieczarki, oregano

SALAME – 44
salami Napoli

DIAVOLA – 46 (spicy)
salame spianata piccante, chili, pieczona papryka, na koniec płatki chili

QUATTRO STAGIONI – 46
karczochy, pieczarki, oliwki leccino, prosciutto cotto

GAMBERETTA – 53
crema, krewetki, pomidorki koktajlowe, rukola, prażone migdały, płatki chili, oliwa cytrynowa

PORTOBELLO BELLO – 49 (NEW)
crema, portobello, pancetta, po wypieku: ricotta, kolorowy pieprz

LA REGINA – 49 (NEW)
salami Napoli, stracciatella, świeża bazylia

TARTUFO REALE – 53 (v) (NEW)
pasta truflowa, portobello, borowiki, boczniaki

VERDURA – 45 (v) (NEW)
grillowana cukinia, pieczona papryka, suszone pomidory

CALABRIA PICCANTE – 47 (spicy) (NEW)
'nduja, pancetta, pieczona papryka, wykończona płatkami chili

DON CARNOSO – 52 (NEW)
salami Napoli, salame spianata piccante, prosciutto cotto, salsiccia fresca, świeża bazylia

CRUDA BELLA – 49
prosciutto crudo, rukola, pomidorki koktajlowe, sos balsamiczny dodawane na zimno tuż przed podaniem

STRACCIA PICCANTE – 52 (spicy) (NEW)
salame spianata piccante, 'nduja, stracciatella, natka pietruszki

DELICATA – 47 (v)
crema, karczochy, po wypieku ricotta cytrynowa, kruszone pistacje

PERA DIVINA – 49 (v)
crema, gruszka, ser kozi, karmelizowana cebula, orzechy włoskie, miód

SALSICCIA MATTA – 48 (NEW)
crema, salsiccia fresca, suszone pomidory, Gorgonzola, świeża bazylia.

QUATTRO FORMAGGI – 48 (v)
crema, mozzarella, provolone, gorgonzola DOP, parmigiano reggiano DOP

capricCIAOsa – 47
prosciutto cotto, pieczarki, karczochy, oliwki leccino, świeża bazylia

BOLOGNA – 49
crema, po wypieczeniu mortadella Bolognese, ricotta, kruszone pistacje, oliwa cytrynowa, świeżo mielony pieprz

SIGNORINA – 48
salsiccia fresca, a po piecu: mascarpone, pesto zielone, świeża bazylia

CAPRANCETTA – 49 (NEW)
crema, pancetta, ser kozi, karmelizowana cebula, po piecu rukola

CALZONE TRADIZIONALE – 45
prosciutto cotto, karczochy, świeża bazylia, ricotta

SOLE DI SICILIA – 47 (vv)
ser wegański, karczochy, oliwki leccino, suszone pomidory, czerwona cebula, oliwa extra virgin, oprószona parmezanem wegańskim z migdałów

PIZZA WŁASNA – QUATTRO – 50
Wybierz bazę (passata lub crema),
ser (mozzarella lub wegański lub bez sera),
a potem do 4 składników spośród:

WARZYWA I GRZYBY: Boczniaki, cukinia, karczochy, karmelizowana cebula, pieczarki, pieczona papryka, portobello, pomidorki koktajlowe, suszone pomidory, czerwona cebula.
MIĘSA I WĘDLINY: 'Nduja, mortadella Bolognese, pancetta, prosciutto crudo, prosciutto cotto, salami Napoli, salame spianata piccante, salsiccia fresca.
SERY: Gorgonzola, Grana Padano, mascarpone, Provolone, ricotta, stracciatella, ser kozi.
DODATKI, ZIOŁA I PRZYPRAWY: Czosnek, gruszka, kapary, kolorowy pieprz, miód, natka pietruszki, oliwa cytrynowa, oliwa extra virgin, oliwki Leccino, oregano, orzechy włoskie, płatki chili, pesto zielone, rukola, sos balsamiczny, świeża bazylia.

CIAO PROMO!

PONIEDZIAŁEK – SOUP & CRUNCH
ZESTAW: ZUPA + DOWOLNA FOCACCIA – TANIEJ O 10 ZŁ

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 DOWOLNEGO MAKARONU LUB RISOTTO KIELISZEK NASZEGO WINA -50%

PIĄTEK – BUBBLE FRIDAY
DRUGA KARAFKA 0.5 L FRIZZANTE ZA 1 ZŁ

SOBOTA/NIEDZIELA – DOLCE WEEKEND
DESER + DOWOLNA KAWA 33 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 WYNOSI 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 WYNOSI OKOŁO 25 MINUT.
KUCHNIA PRZYJMUJE OSTATNIE ZAMÓWIENIA KWADRANS PRZED ZAMKNIĘCIEM.

MORE PIZZA
LESS
HATE