



# KOLORY WIATRU

## Historia PIZZY NEAPOLIŃSKIEJ

sięga początków XVIII wieku. Jest uznawana za pierwszą oryginalną pizzę. Była wówczas jedzeniem dla ubogich, przyrządzanym na ulicach przez tzw. pizzaioli. Wyjątkowy smak potrawy sprawił, że jej popularność szybko przekroczyła granice ubogich dzielnic Neapolu. Pizza neapolitańska została w 2010 oficjalnie uznana za wyrób tradycyjny z certyfikatem Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności. Można ją wyrabiać tylko według ściśle określonej receptury i z zastosowaniem odpowiednich produktów.

Używa się wyłącznie pomidorów San Marzano, które rosną na polach wulkanicznych na południe od Wezuwiusza oraz sera Fior di Latte z mleka krów wypasanych w Kampanii i Lazio. Ciasto zarabia się z mąki typu 00 i dojrzewa ono 24 godziny. Grubość ciasta pizzy nie może przekraczać 3 mm. Piecze się ją przez 60-90 sekund w temperaturze powyżej 430°C. Pizzy neapolitańskiej nie kroi się w trójkąty. W Neapolu pizzę je się sztucami – należy jeść ją od środka ku rantom. Te służą do zbierania pozostałości oliwy i sosu pomidorowego na talerzu. Dodatkami do pizzy są oliwa extra vergine i ocet balsamiczny.

## PRZYSTAWKI – ANTIPASTI

Włoskie zielone oliwki Bella .....	13
Prosciutto di Parma, melon, rukola, oliwa .....	23
Burrata z trufłą, insalata mista, oliwa ziołowa .....	29
Wybór włoskich wędlin Parma, Coppa, Mortadela, Salami Napoli, cebulki w occie balsamicznym .....	36
Wybór włoskich serów Gorgonzola, Marmorizzato Al Tartufo, Pecorino Toscano, Mozzarella di Bufala D.O.P., oliwki .....	36

\* wszystkie antipasti podajemy z focaccia

## KANAPKI – CALDO PANUOZZO

Panuzzo, Mortadela, rukola, pasta oliwkowa .....	16
Panuzzo, czosnek niedźwiedzi, różowa wołowina, rukola .....	21
Panuzzo, Gorgonzola, rukola, pistacje .....	21

## PIZZA NEAPOLIŃSKA (33 CM)

<b>MARGHERITA FIOR DI LATTE</b> .....	21
Sos z pomidorów Pelati, Mozzarella Fior di Latte, oliwa extra vergine, świeża bazylija, ser Grana Padano	
<b>MARGHERITA DI BUFALA</b> .....	29
Sos z pomidorów San Marzano D.O.P., Mozzarella di Bufala D.O.P., oliwa extra vergine, świeża bazylija, ser Grana Padano	
<b>MARINARA</b> (bez sera) .....	19
Sos z pomidorów San Marzano D.O.P., oregano, czosnek, oliwa extra vergine	
<b>BIANCA</b> (bez sosu z pomidorów) .....	20
Mozzarella Fior di Latte, oliwa extra vergine, ser Grana Padano	

## POLECANE KOMPOZYCJE

<b>MARINARA</b> z kaparami, anchois i oliwkami	24
<b>MARGHERITA</b> z pieczarkami i szynką Cotto	28
<b>BIANCA</b> z grillowanym bakłażanem, czosnkiem niedźwiedzim, karczochami i Gorgonzolą	29
<b>MARINARA</b> z pomidorami San Marzano, burrata z trufłą	31
<b>BIANCA FIOR DI LATTE</b> z Grana Padano, Mortadela włoską i oliwkami	31
<b>MARGHERITA</b> z Salami Napoli, pikantną kiełbasą 'Nduja i czerwoną cebulą	33
<b>BIANCA</b> cztery sery z Grana Padano, Fior di Latte, Gorgonzolą, Pecorino Toscano	33
<b>MARGHERITA</b> z szynką parmeńską, pomidorami koktajlowymi i rukolą	34
<b>BIANCA</b> z sosem beszamelowym, krewetkami, pomidorami koktajlowymi, czerwoną cebulą i rukolą	39

**Skomponuj własną pizzę neapolitańską i dobierz dodatki na bazie pizzy Margherity di Bufala lub Margherity Fior di Latte!**

<b>Warzywa</b>	
Cebula .....	3
Oliwki .....	4
Kapary .....	4
Pieczarki .....	3
Pomidory .....	4
Rukola .....	3
Karczochy .....	6
Suszone pomidory .....	5
Grillowany bakłażan .....	5
Dodatkowy sos pomidorowy .....	3
Jalapeño .....	4
<b>Mięso, ryby</b>	
Szynka Cotto .....	6
Szynka Parmeńska .....	8
Salami łagodne / pikantne .....	6
Mortadela .....	6
Coppa .....	7
'Nduja .....	7
Boczek Pancetta .....	6
Anchois .....	7
Tuńczyk .....	7
<b>Sery</b>	
Grana Padano .....	5
Gorgonzola .....	6
Marmorizzato Al Tartufo .....	8
Fior di Latte .....	5
Pecorino Toscano .....	6

## DESERY

Tiramisu .....	19
Panna cotta / sos malinowy .....	19
Tarta z mascarpone i grappą / owoce ....	19

## PROSECCO I WINO

Prosecco .....	125 ml	15
Prosecco P .....	750 ml	90

### Wino Białe

12 e Mezzo Malvasia Del Salento	150 ml	20
	750 ml	90
Wino domu – karafka	500 ml	45

### Wino Czerwone

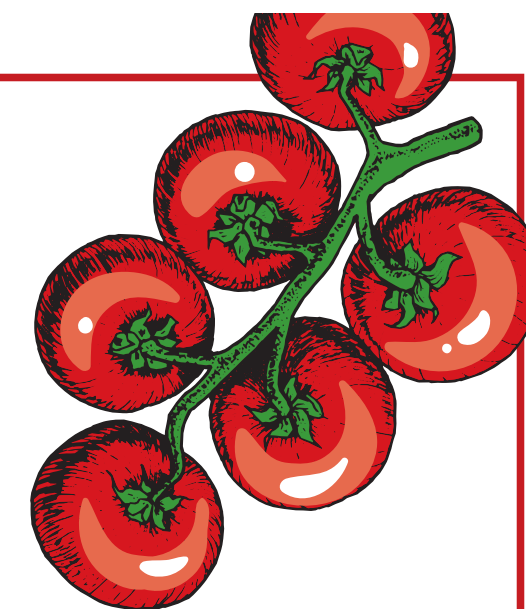
12 e Mezzo Primitivo Puglia	150 ml	22
	750 ml	110
Wino domu – karafka	500 ml	45

## KOKTAJLE Z PROSECCO

<b>BELLINI</b> .....	25
100 ml Prosecco, 50 ml musu ze świeżej i dojrzałej białej brzoskwini	
<b>MARTINI ROYAL</b> .....	27
60 ml Prosecco, 60 ml Martini Bianco, sok z całej limonki	
<b>APEROL SPRITZ</b> .....	29
75 ml Prosecco, 50 ml Aperol, 25 ml gazowanej wody mineralnej, kostki lodu	
<b>SGROPPINO</b> .....	29
dwie gałki lodów cytrynowych lub sorbetu cytrynowego, 30 ml Prosecco, 15 ml wódki, kostki lodu	
<b>FRENCH 77</b> .....	29
30 ml ginu, 15 ml soku z cytryny, 15 ml syropu cukrowego, Prosecco Top Up	
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> .....	29
100 ml Prosecco, 40 ml Limoncello, kostki lodu	

## NAPOJE GORĄCE

Kawa Lavazza .....	10
Espresso .....	10
Espresso doppio .....	12
Cappuccino .....	12
Caffè Latte .....	14
Herbata Richmond .....	12



## WODA

**Acqua Panna i S. Pellegrino** to oficjalne wody Światowego Stowarzyszenia Sommelierów (ASI) rekomendowane do degustacji wybornych win.

Aqua Panna .....	0,25 l	12
Aqua Panna .....	0,7 l	16
San Pellegrino .....	0,25 l	12
San Pellegrino .....	0,7 l	16

San Pellegrino Limonata .....

0,33 l 9

Pomarańczowa, cytrynowa, z czerwonych pomarańczy (puszka)

## NAPOJE ZIMNE

Soki Cappy (pomarańcza, jabłko, grejpfrut, porzeczką) .....	0,25 l	8
FuzeTea .....	0,5 l	10
Soki BIO z Tłoczni Maurera .....	0,3 l	12
Prawdziwe Ice Tea .....	0,3 l	14
Lemoniada cytrynowa (karafka) ...	0,5 l	25
Lemoniada rozmarynowa (karafka)	0,5 l	25

## LIKIERY I DESTYLATY WŁOSKIE

Cynar .....	40 ml	14
Amaretto di Saronno .....	40 ml	16
Campari .....	40 ml	16
Aperol .....	40 ml	16
Amaro Averna .....	40 ml	18
Fernet Branca .....	40 ml	18
Branca Menta .....	40 ml	18
Liquore Strega .....	40 ml	20
Sambuca .....	40 ml	20
Limoncello .....	40 ml	20
Grappa .....	40 ml	22

