



KOLORY WIATRU

CAFÉ & PIZZA

Historia PIZZY NEAPOLITAŃSKIEJ

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 sztuciami – 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	16
Bruschetta z pesto bazyliowym oraz pomidorami, insalata mista	31
Burrata z trufłą, insalata mista, oliwa ziołowa	34
Wybór włoskich wędlin Parma, Coppa, Mortadela, Salami Napoli, cebulki w occie balsamicznym	39
Wybór włoskich serów Gorgonzola, Fontal, Pecorino Toscano, Mozzarella di Bufala D.O.P., oliwki	39

* wszystkie antipasti podajemy z focaccia

KANAPKI – CALDO PANUOZZO

Panuzzo, Mortadela, rukola, pasta oliwkowa	24
Panuzzo, pesto verde, różowa wołowina, rukola	34
Panuzzo, Mozzarella di Bufala D.O.P., pomidory	29

PIZZA NEAPOLITAŃSKA (33 CM)

MARGHERITA FIOR DI LATTE	29
Sos z pomidorów Pelati, Mozzarella Fior di Latte, oliwa extra vergine, świeża bazylija, ser Grana Padano	
MARGHERITA DI BUFALA	39
Sos z pomidorów San Marzano D.O.P., Mozzarella di Bufala D.O.P., oliwa extra vergine, świeża bazylija, ser Grana Padano	
MARINARA (bez sera)	26
Sos z pomidorów San Marzano D.O.P., oregano, czosnek, oliwa extra vergine	
BIANCA (bez sosu z pomidorów)	26
Mozzarella Fior di Latte, oliwa extra vergine, ser Grana Padano	

POLECANE KOMPOZYCJE

MARINARA z kaparami, anchois i oliwkami	31
MARGHERITA z pieczarkami i szynką Cotto	34
BIANCA z grillowanym bakłażanem, czosnkiem niedźwiedzim, karczochami i Gorgonzolą	39
MARINARA z pomidorami San Marzano, burrata z trufłą	39
BIANCA FIOR DI LATTE z Grana Padano, Mortadela włoską i oliwkami	39
MARGHERITA z Salami Napoli, pikantną kiełbasą 'Nduja i czerwoną cebulą	41
BIANCA cztery sery z Grana Padano, Fior di Latte, Gorgonzolą, Pecorino Toscano	41
MARGHERITA z szynką parmeńską, pomidorami koktajlowymi i rukolą	41
BIANCA z sosem beszamelowym, krewetkami, pomidorami koktajlowymi, czerwoną cebulą i rukolą	49
Skomponuj własną pizzę neapolitańską i dobierz dodatki na bazie pizzy Margherity di Bufala lub Margherity Fior di Latte!	
Warzywa	
Cebula	5
Oliwki	8
Kapary	6
Pieczarki	5
Pomidory	8
Rukola	6
Karczochy	9
Suszone pomidory	9
Grillowany bakłażan	7
Dodatkowy sos pomidorowy	6
Jalapeño	7
Mięso, ryby	
Szynka Cotto	8
Szynka Parmeńska	9
Salami łagodne / pikantne	9
Mortadela	9
Coppa	9
'Nduja	9
Boczek Pancetta	8
Anchois	9
Tuńczyk	10
Sery	
Grana Padano	7
Gorgonzola	9
Fontal	12
Fior di Latte	7
Pecorino Toscano	8

DESERY

Tiramisu	21
Panna cotta / sos malinowy	21
Tarta z mascarpone i grappą / owoce	21

PROSECCO I WINO

Prosecco P	125 ml	18
Prosecco P	750 ml	120
Cantine Borga Bianco	150 ml	18
Veneto IGT (wino białe)	500 ml	55
	1000 ml	95
Cantine Borga Merlot	150 ml	18
Veneto IGT (wino czerwone)	500 ml	55
	1000 ml	95

KOKTAJELE Z PROSECCO

Aperol Spritz	180 ml	32
Limoncello Spritz	180 ml	32

LIKIERY I DESTYLATY WŁOSKIE

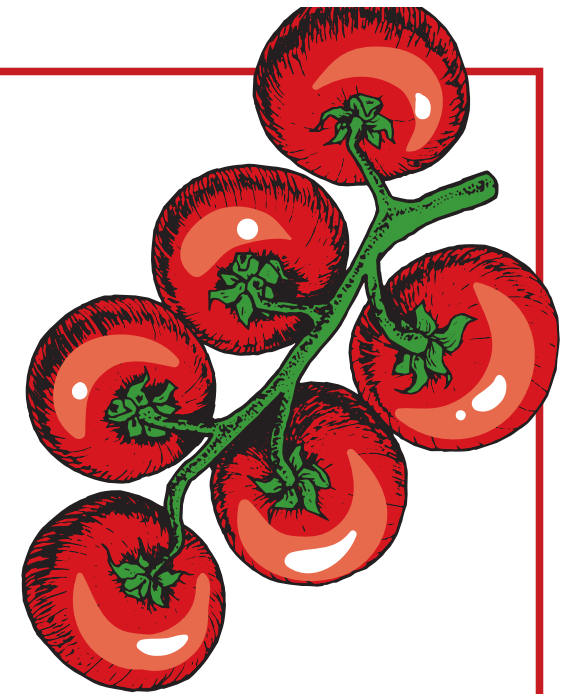
Cynar	40 ml	16
Amaretto di Saronno	40 ml	17
Campari	40 ml	16
Aperol	40 ml	17
Amaro Averna	40 ml	19
Fernet Branca	40 ml	19
Branca Menta	40 ml	19
Liquore Strega	40 ml	20
Sambuca	40 ml	20
Limoncello	40 ml	20
Grappa	40 ml	23

PIWA

Carlsberg	0,5 l	17
Carlsberg	0,3 l	14
Trzy Korony – piwa regionalne ...	0,33 l	16
Personal Kraft – piwa kraftowe ...	0,5 l	18

NAPOJE GORĄCE

Espresso	12
Americano	14
Cappuccino	15
Espresso doppio	18
Caffè Latte	16
Herbata Richmond	15



WODA

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

Acqua Panna	0,25 l	13
Acqua Panna	0,7 l	17
San Pellegrino	0,25 l	13
San Pellegrino	0,7 l	17

San Pellegrino Limonata

0,33 l 13

Pomarańczowa, cytrynowa, z czerwonych pomarańczy (puszka)

NAPOJE ZIMNE

Soki Cappy (pomarańcza, jabłko, grejpfrut, porzeczka)	0,25 l	10
FuzeTea	0,5 l	10
Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,25 l	10
Soki BIO z Tłoczni Maurera	0,3 l	14
Lemoniada (karafka)	0,5 l	25
Lemoniada (karafka)	1 l	35

