

PIZZA



1. MARGHERITA 36zł

sos z pomidorów San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, oliwa extra virgin, Grana Padano DOP, bazylia

2. COTTO 44zł

sos z pomidorów San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, oliwa extra virgin, prosciutto cotto, Grana Padano DOP, bazylia

3. REGINA 46zł

sos z pomidorów San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, oliwa extra virgin, prosciutto cotto, pieczarki, Grana Padano DOP, bazylia

4. CAPRICIOSA 47zł

sos z pomidorów San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, oliwa extra virgin, prosciutto cotto, pieczarki, oliwki Riviera, karczochy, Grana Padano DOP, bazylia

5. DIAVOLA 46zł

sos z pomidorów San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, oliwa extra virgin, papryczki peperoncini, salami spianata piccante, peperoncino, bazylia

6. DIAVOLA GORGONZOLA 54zł

sos z pomidorów San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, oliwa extra virgin, gorgonzola, ricotta, salami spianata piccante, salami Napoli, bazylia

7. VEGE 45zł

sos z pomidorów San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, oliwa extra virgin, oliwki Riviera, bakłażan grillowany, czerwona cebula karmelizowana, papryka grillowana, pomidorki koktajlowe, Grana Padano DOP, bazylia

8. SALAME 45zł

sos z pomidorów San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, oliwa extra virgin, salami Napoli, oliwki Riviera, papryka grillowana, Grana Padano DOP, bazylia

9. NAPOLI 49zł

sos z pomidorów San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, oliwa extra virgin, salami Napoli, pancetta affumicata, bakłażan grillowany, Grana Padano DOP, bazylia

10. BURRATA 55zł

mozzarella fior di latte, oliwa extra virgin, parma prosciutto crudo, pomidorki koktajlowe, pomidory suszone, Grana Padano DOP, pesto, burrata

11. PARMA 47zł

sos z pomidorów San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, oliwa extra virgin, parma prosciutto crudo, pomidorki koktajlowe, rukola, Grana Padano DOP, bazylia

DODATKOWA WĘDLINA/SER - 8zł

ROZMIAR PIZZY 32 cm

DODATKOWE WARZYWA - 6zł

OPAKOWANIE NA WYNOS - 3zł

ZAPRASZAMY CODZIENNIE

OD 13:00 DO 22:00

12. VIA NAPOLI 52zł

sos śmietanowy, mozzarella fior di latte, oliwa extra virgin, czosnek, bresaola, Grana Padano DOP, bazylia

13. TARTUFO 52zł

sos śmietanowo-truflowy, mozzarella fior di latte, oliwa extra virgin, pancetta affumicata, funghi, czerwona cebula karmelizowana, Grana Padano DOP, bazylia

14. QUATTRO FORMAGGI 48zł

sos śmietanowy, mozzarella fior di latte, oliwa extra virgin, Grana Padano DOP, gorgonzola Azalea dolce DOP, ricotta, bazylia

15. POLLO 45zł

sos śmietanowy, mozzarella fior di latte, oliwa extra virgin, kurczak, szpinak, czosnek, suszone pomidory, Grana Padano DOP, bazylia

16. CARBONARA 42zł

mozzarella fior di latte, oliwa extra virgin, pancetta affumicata, jajko, Grana Padano DOP, pieprz czarny, bazylia

17. CALZONE 45zł

sos z pomidorów San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, oliwa extra virgin, ricotta, prosciutto cotto, pieprz, Grana Padano DOP, bazylia

18. CALZONE NUTELLA 44zł

oliwa extra virgin, nutella, owoce sezonowe, pistacja orzech

19. OREO 32zł

sos z białej czekolady, oliwa extra virgin, ciasteczka oreo

20. PIZZA MIESIĄCA

Zapytaj kelnera o aktualną pizzę miesiąca

SALATKI

SAŁATKA VIA NAPOLI 43zł

rukola, pomidor koktajlowy, oliwki Riviera, pomidor suszony, Grana Padano, karczochy, pomarańcza, wołowina bresaola, oliwa extra virgin, tortilla

SAŁATKA BURRATA 39zł

rukola, pomidor koktajlowy, pesto, burrata

DESER

PUCHAR LODOWY 24zł

Zapytaj kelnera o smaki lodów

DESER DNIA 24zł

Zapytaj kelnera o dzisiejszy deser



NAPOJE GORĄCE

ESPRESSO	12zł
AMERICANO	12zł
CAPPUCCINO	14zł
LATTE MACCHIATO	15zł
HERBATA PALLAVI	14zł



HERBATA ROZGRZEWAJĄCA	22zł
korzenna z miodem i pomarańczą / zielona z różą i ananase	
CAPUCCINO CYNAMONOWE	22zł
syrop ciasteczkowy / ciasteczko cynamonowe, cynamon	

NAPOJE ZIMNE

POLARA	15zł
(275ml)	
• cola	
• cola zero	
• czerwona pomarańcza	
• cytryna	
• zielona mandarynka	

LEMONIADA	15zł / 30zł
(300ml) (1000ml)	
• cytrynowa	
• arbuzowa	

SOK OWOCOWY	12zł / 30zł
(300ml) (1000ml)	
• pomarańcza	
• jabłko	

SOCZEK NATURALNY "YOGA"	13zł
(200ml)	
• brzoskwinia	
• truskawka	

HERBATA MROŻONA	15zł
(300ml)	
• czarna brzoskwinowo - marakujowa	
• zielona ananasowa	

WODA FILTROWANA	7zł / 13zł
(300ml) (1000ml)	
• gazowana	
• niegazowana	

WODA CISOWIANKA	8zł / 14zł
(300ml) (700ml)	
• gazowana	
• niegazowana	

KOKTAJLE 0%

APERITIVO SPRITZ ZERO	28zł
aperitivo zero, frizzante bezalkoholowe, soda, pomarańcza	
HUGO SPRITZ ZERO	28zł
syrop kwiat bzu, frizzante bezalkoholowe, limonka, mięta	
LIMONZERO SPRITZ	28zł
limonzero, frizzante bezalkoholowe, cytryna	

KOKTAJLE MUSUJĄCE

APERITIVO SPRITZ	28zł
aperitivo, wino musujące, soda, pomarańcza	
HUGO SPRITZ	28zł
aperitivo sabuco, wino musujące, limonka, mięta	
LIMONCELLO SPRITZ	28zł
limoncello, wino musujące, cytryna	
VIA NAPOLI	28zł
limoncello, sorbet malinowy, wino musujące, soda	
PALERMO	28zł
rum, polara cola, limonka	

DRINKI

CAMPARI ORANGE	24zł
campari, sok pomarańczowy, pomarańcza	
NEGRONI SUD	30zł
campari, martini, aperitivo sambuco	
PORNSTAR MARTINI	32zł
wódka, wanilia, marakuja, limonka, wino musujące	
DRINK MIESIĄCA	
Zapytaj kelnera o drink miesiąca	

WŁOSKIE TRUNKI

LIKIER PESSANO	4cl	15zł
słodki likier pistacjowy		
LIMONCELLO	4cl	14zł
słodko - kwaśny likier cytrynowy		
LIMONZERO 0%	4cl	14zł
bezalkoholowy likier cytrynowy		
BERGAMOTTO	4cl	16zł
likier z bergamotki z kolendrą i kardamonem		
RUMPUBLIC WHITE BLEND	4cl	14zł
rum z Barbadosu leżakowany 3 lata w beczkach po bourbonie		
MARTINI	10cl	18zł
bianco / extra dry / rosso / fiero		

ALKOHOL PREMIUM

	(40 ml)	(0,7l)
ALTAMURA	20zł / 300zł	
Wódka Altamura włoska wódka premium z Apulii, produkowana w 100% z lokalnej, starożytnej pszenicy Altamura P.D.O, o eleganckim, gładkim profilu z ziemistymi, lekko pieprzonymi i cytrusowymi nutami.		
	(40 ml)	(0,7l)
GRAPPA	25zł / 350zł	
La Trentina Morbida Barrique to aksamitna, delikatnie aromatyczna grappa z destylatów Moscato, Chardonnay i Gewürztraminera, destylowana w Bagnomaria i dojrzewająca w beczkach po Grappie Stravecchia Le Diciotto Lune, co nadaje jej szlachetną miękkość.		

PERONI 0,3l **PIWO** **14zł**

PERONI 0,5l **16zł**

PERONI 0% 0,33l **14zł**

REGIONALNE PIWA WŁOSKIE 0,33l **23zł**

• **NAZIONALE**

Blonde ALE. Piwo o intensywnym żółtym kolorze i subtelnym zapachu owocowo -kwiatowym. Również w wersji bezglutenowej.

• **WAYAN**

W aromacie dominują nuty ziół- tymianku i rozmarynu- przechodzące w kwiatowe akcenty z finiszem świeżo mielonego pieprzu

• **NORA**

Korzenne piwo typu Lager lekko zmętnione. Aromaty owoców, żywicy, drewna i kadzidła

• **BOTANIC 0%**

Intensywny aromat ziarem i nuty skórki chleba. Stód jęczmienny tworzy idealną harmonię z roślinną mieszanką

WINO
BIAŁE

WINO DOMU

150ml 1l
13zł / 55zł

- chardonnay

PINOT GRIGIO

150ml 0,75l
18zł / 85zł

intensywne wino o mocnym charakterze, słomkowo-żółtej barwie z nutą złota, z aromatami kwiatów, białej brzoskwini, gruszki Williamsa i owoców tropikalnych oraz złożonym, zrównoważonym smakiem z nutami orzechów laskowych i wanilii

BIANCO 0%

wino bezalkoholowe, z dodatkiem moszczu gronowego i naturalnych aromatów. O jasnej słomkowej barwie z przyjemnym, owocowym aromatem

150ml 0,75l
16zł / 70zł

CZERWONE

WINO DOMU

150ml 1l
13zł / 55zł

- merlot

PRIMITIVO

ino o rubinowo-czerwonej barwie z fioletowymi refleksami, z intensywnym kwiatowo-owocowym bukietem oraz pełnym, miękkim i harmonijnie zbalansowanym smakiem.

150ml 0,75l
18zł / 85zł

ROSSO 0%

wino bezalkoholowe, z dodatkiem moszczu gronowego i naturalnych aromatów. O rubinowej barwie, owocowe z nutami czerwonych owoców

150ml 0,75l
16zł / 70zł

WINO MUSUJĄCE

FRIZZANTE

lekko musujące wino o delikatnych bąbelkach, świeżym i owocowym charakterze

150ml 1l
14zł / 55zł

FRIZZANTE 0%

kolor słomkowo żółty, na podniebieniu nuty świeżych owoców, w szczególności jabłka, delikatne i słodkie.

150ml 0,75l
17zł / 70zł



SŁOWNICZEK

POMIDORY SAN MARZANO DOP - włoska odmiana pomidorów, znana ze swojego wydłużonego kształtu, intensywnego czerwonego koloru i słodko-kwaśnego smaku.

MOZARELLA FIOR DI LATTE - świeża, włoska mozzarella produkowana z mleka krowiego. Jest to ser półtwardy, delikatny, kremowy w smaku i o gładkiej konsystencji.

GRANA PADANO DOP - włoski twardy ser podpuszczkowy, produkowany jest z mleka krowiego. Ser dojrzewa dwanaście miesięcy, a jego smak jest intensywny, lekko orzechowy i pikantny.

BRESAOLA - dojrzewająca wędlina wołowa z północnych Włoch. Tradycyjnie przygotowywana jest z polędwicy wołowej, peklowanej w solance, a następnie suszonej i dojrzewającej przez kilka miesięcy.

PANCETTA AFFUMICATA - tradycyjny, włoski, dojrzewający wędzony boczek wieprzowy, który najpierw poddawany jest soleniu, a następnie wędzeniu. Charakteryzuje się delikatnym smakiem i niezrównanym aromatem.

RICOTTA - miękki, niedojrzewający ser, tradycyjnie wytwarzany z serwatki pozostałej po produkcji innych serów. Charakteryzuje się delikatną, kremową konsystencją i lekko słodkim smakiem, przypominającym twaróg, ale z wyższą zawartością tłuszczu.

PROSCIUTTO COTTO - włoska szynka gotowana, charakteryzująca się delikatnym smakiem i różowym kolorem. Powstaje jako wynik procesu marynowania i długiego gotowania wieprzowego uda.

PROSCIUTTO CRUDO - tradycyjna włoska szynka dojrzewająca, znana ze swojego delikatnego, ale wyrazistego smaku. Wykonywana z wysokiej jakości wieprzowiny, solona i pozostawiona do dojrzewania w kontrolowanych warunkach przez od kilku miesięcy do nawet kilku lat.

SALAMI NAPOLI - tradycyjna, dojrzewająca włoska kielbasa wieprzowa, pochodząca z regionu Neapolu. Jest ona produkowana z wysokiej jakości wieprzowiny, często z dodatkiem czosnku i pieprzu, a następnie dojrzewa przez 60-80 dni, nabierając słodkawego i korzennego aromatu.

SALAMI SPINATA PICANTE - pikantne salami o charakterystycznym lekko owalnym, spłaszczonym kształcie. Przygotowywane z mieszanki bardzo chudej wieprzowiny i tłuszczu oraz ostrej papryczki chilli, która nadaje jej charakterystyczny czerwony kolor i bardzo pikantny smak.

ZAPRASZAMY CODZIENNIE
OD 13:00 DO 22:00