



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. Pizze 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	18
Bruschetta z pesto bazylowym oraz pomidorami, insalata mista	33
Burrata z trufłą, insalata mista, oliwa ziołowa	37
Wybór włoskich wędlin Parma, Coppa, Mortadela, Salami Napoli, cebulki w occie balsamicznym	42
Wybór włoskich serów Gorgonzola, Fontal, Pecorino Toscano, Mozzarella di Bufala D.O.P., oliwki	42

* wszystkie antipasti podajemy z focaccia

KANAPKI – CALDO PANUOZZO

Panuzzo, Mortadela, rukola, pasta oliwkowa	27
Panuzzo, pesto verde, różowa wołowina, rukola	39
Panuzzo, Mozzarella di Bufala D.O.P., pomidory	32

PIZZA NEAPOLITAŃSKA (33 CM)

MARGHERITA FIOR DI LATTE	32
Sos z pomidorów Pelati, Mozzarella Fior di Latte, oliwa extra vergine, świeża bazylia, ser Grana Padano	
MARGHERITA DI BUFALA	42
Sos z pomidorów San Marzano D.O.P., Mozzarella di Bufala D.O.P., oliwa extra vergine, świeża bazylia, ser Grana Padano	
MARINARA (bez sera)	29
Sos z pomidorów San Marzano D.O.P., oregano, czosnek, oliwa extra vergine	
BIANCA (bez sosu z pomidorów)	29
Mozzarella Fior di Latte, oliwa extra vergine, ser Grana Padano	

POLECANE KOMPOZYCJE

MARINARA z kaparami, anchois i oliwkami	34
MARGHERITA z pieczarkami i szynką Cotto	37
BIANCA z grillowanym bakłażanem, czosnkiem niedźwiedzim, karczochami i Gorgonzolą	41
MARINARA z pomidorami San Marzano, burrata z trufłą	41
BIANCA FIOR DI LATTE z Grana Padano, Mortadelą włoską i oliwkami	41
MARGHERITA z Salami Napoli, pikantną kiebasą 'Nduja i czerwoną cebulą	43
BIANCA cztery sery z Grana Padano, Fior di Latte, Gorgonzolą, Pecorino Toscano	43
MARGHERITA z szynką parmeńską, pomidorami koktajlowymi i rukolą	43
BIANCA z sosem beszamelowym, krewetkami, pomidorami koktajlowymi, czerwoną cebulą i rukolą	53
Skomponuj własną pizzę neapolitańską i dobierz dodatki na bazie pizzy Margherity di Bufala lub Margherity Fior di Latte!	
Warzywa	
Cebula	6
Oliwki	9
Kapary	7
Pieczarki	6
Pomidory	9
Rukola	7
Karczochy	9
Suszone pomidory	9
Grillowany bakłażan	8
Dodatkowy sos pomidorowy	7
Jalapeño	8
Mięso, ryby	
Szynka Cotto	9
Szynka Parmeńska	10
Salami łagodne / pikantne	10
Mortadela	10
Coppa	10
'Nduja	9
Boczek Pancetta	9
Anchois	10
Tuńczyk	10
Sery	
Grana Padano	8
Gorgonzola	10
Fontal	12
Fior di Latte	8
Pecorino Toscano	9

DESERY

Tiramisu	24
Panna cotta / sos malinowy	24
Tarta z mascarpone i grappą / owoce	24

PROSECCO I WINO

Prosecco P	125 ml	27
Prosecco P	750 ml	170
Cantine Borga Bianco	150 ml	20
Veneto IGT (wino białe)	500 ml	60
	1000 ml	100
Cantine Borga Merlot	150 ml	20
Veneto IGT (wino czerwone)	500 ml	60
	1000 ml	100

KOKTAJLE Z PROSECCO

Aperol Spritz	180 ml	36
Limoncello Spritz	180 ml	36

LIKIERY I DESTYLATY WŁOSKIE

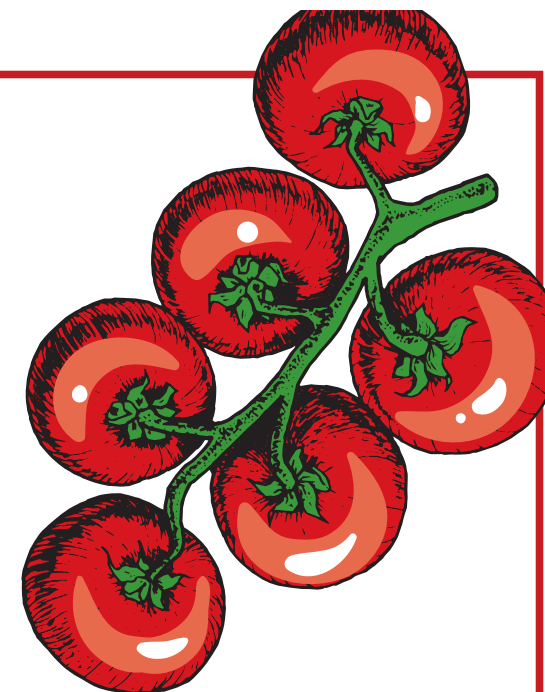
Cynar	40 ml	20
Amaretto di Saronno	40 ml	20
Campari	40 ml	22
Aperol	40 ml	20
Amaro Averna	40 ml	23
Fernet Branca	40 ml	22
Branca Menta	40 ml	22
Sambuca	40 ml	22
Limoncello	40 ml	25
Grappa	40 ml	25

PIWA

Carlsberg	0,5 l	20
Carlsberg	0,3 l	16
Trzy Korony – piwa regionalne	0,33 l	19
Personal Kraft – piwa kraftowe	0,5 l	23

NAPOJE GORĄCE

Espresso	14
Americano	16
Cappuccino	17
Espresso doppio	19
Caffè Latte	18
Herbata Richmond	17
Herbata sezonowa	20



WODA

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

Acqua Panna	0,25 l	17
Acqua Panna	0,7 l	23
San Pellegrino	0,25 l	17
San Pellegrino	0,7 l	23

NAPOJE ZIMNE

Soki Cappy (pomarańcza, jabłko, grejpfrut)	0,25 l	12
Soki Yoga (truskawka, banan, gruszka)	0,2 l	12
Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,25 l	12
Soki BIO z Tłoczni Maurera	0,3 l	16
Lemoniada (karafka)	0,5 l	28
Lemoniada (karafka)	1 l	37
Sycylijska lemoniada	0,275 l	16
Limoncello Free	0,18 l	28
Orange Spritz	0,18 l	24

