

MENU RESTAURACJI

Segment Restauracja Pizzeria

Powsińska 18A, 02-920 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
119

KATEGORII
16

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI

7

OLIVE DA ANTIPASTO

22,00

Włoskie oliwki marynowane w oliwie z ziołami

FOCACCIA ROSMARINO

29,00

Chrupiące ciasto drożdżowe wypiekane z solą morską, czosnkiem i świeżym rozmarynem, po wypieczeniu skropione oliwą

BRUSCHETTA POMODORO

28,00

Czosnkowe pieczywo a na nim: drobno posiekany pomidor, czosnek i bazylia w towarzystwie rukoli. Całość oprószona kozim serem.

TARTARE DI SALMONE

48,00

Drobno posiekany filet z łososia doprawiony ogórkiem konserwowym, kaparami, koperkiem i odrobiną musztardy.

PICCOLO PASCE FRITTO

26,00

Małe smażone rybki (stynki) podawane z cytrynką

CROSTINI

29,00

Czosnkowe kanapeczki (3 szt.: Prosciutto Crudo z rukolą, Mozzarella z rukolą, pasta truflowa z rukolą).

GAMBERI DALLA PADELLA

44,00

Krewetki z patelni duszone w masełku z natką pietruszki, papryczką chilli, podlewane białym winem

ZUPY

3

MINISTRADDEL GIORNO

18,00

Zupa dnia przygotowana przez szefa kuchni

MINISTRA PAVES

26,00

Oryginalna włoska zupa na bazie bulionu z kurczakiem, marchewką, kluseczkami z jajek i serem Grana Padano

CREMA DI POMODORO

26,00

Aromatyczna zupa ze świeżych pomidorów, czosnku i liści bazylii serwowana z czosnkowymi grzankami

SAŁATKI

6

INSALATA DELLO CHEF

39,00

Charakterystyczna dla kuchni śródziemnomorskiej sałata ze świeżych warzyw oprószonych serem solankowym, podana z włoskim pieczywem

INSALATA CON PERA CARMRLATA

46,00

Karmelizowana gruszka na świeżej rukoli z serem Gorgonzola, orzechowo miodowym dresingiem i pieczywem czosnkowym

INSALATA CON VERDURE ARIALATE CON POLLO

51,00

Grillowane szaszłycki z kurczaka podane z grillowanymi warzywami na chrupiącej sałacie lodowej z sosem czosnkowym i pieczywem

CLASSICA INSALATA CAESAR

41,00

Grillowane kawałki kurczaka podane na sałacie lodowej w majonezowym sosie z Parmezanem, anchois i kaparami. Całość udekorowana grzankami.

PROSCIUTTO BUFFALO

49,00

Mozzarella di Buffalo w bazyliowym pesto na rukoli w towarzystwie Prosciutto Crudo, pomidorków koktajlowych, skropiona kremem balsamicznym podana z czosnkowym pieczywem

INSALATA CON GAMBERI

55,00

Melanż świeżych sałat podanych w samodzielnie wypiekany chrupiącym naczyniu w towarzystwie cząstek pomarańczy oraz aromatycznych krewetek duszonych na maśle z czosnkiem i białym winem

PIZZA

26

MARGHERITA

36,00

sos, ser

PEPPERONI

42,00

sos, ser, salami pepperoni, papryka pepperoni

NEAPOLITANA

44,00

sos, ser, salami pepperoni, papryka, oliwki

MAFIOSO

47,00

sos, ser, salami pepperoni, papryka pepperoni, chilli, czosnek

SICILIANA

47,00

sos, ser, anchois, oliwki, kapary, czosnek

QUATTRO FORMAGGI

48,00

sos, Mozzarella, Gorgonzola, ser Feta, ser kozi

MOLTE VERDURE

50,00

pesto bazyliowe, ser, szpinak, pieczarki, suszone pomidory, czerwona cebula, czosnek, ser Feta

HAWAIANO

42,00

sos, ser, szynka, ananas

CAPRICIOSA

42,00

sos, ser, szynka, pieczarki

SPINACI

46,00

ser, szpinak, Gorgonzola, orzechy włoskie, miód

VEGETARIANA

47,00

sos, ser, pieczarki, papryka, pomidor, cebula

CALZONE (PIERÓG)

48,00

sos, ser, szynka, boczek, kiełbasa N'duja

IL PICCANTE

50,00

sos, ser, salami pepperoni, kiełbasa N'duja, papryka pepperoni, oliwki, papryka chilli, czosnek

SEGMENTO

50,00

sos, ser, salami pepperoni, boczek, kapary, oliwki, cebula, czosnek

PIZZA ciąg dalszy

26

KALABRIA

50,00

sos, Mozzarella Fior di Latte, kiełbasa N'duja, świeży pomidor, pesto bazyliowe

PROSCIUTTO

50,00

sos, ser, Prosciutto Crudo, pomidorki koktajlowe, rukola, kozi ser

MOLTO GUSTOSO

52,00

sos, pieczarki, boczek, Mozzarella Fior di Latte po wypieczeniu świeży pomidor, pesto bazyliowe

QUATTRO STAGIONI

54,00

sos, ser, szynka, krewetki, małże, pieczarki, szparagi

N'DUJA SPECIALE

55,00

sos, ser, kiełbasa N'duja, boczek, salami peperoni, szpinak, Gorgonzola

CAPO PREFERITO

59,00

pasta truflowa, pieczarki, po wypieczeniu Mozzarella di Buffalo, Prosciutto Crudo, świeży pomidor, pesto bazyliowe, świeża bazylia

BUFALINA

50,00

sos, Mozzarella di Buffalo, Spinata Picante, świeża bazylia

PERA PICCANTE

52,00

sos, ser, Spianata Picante, gruszka, Gorgonzola, pomidorki koktajlowe, orzechy włoskie, miód.

IL TUO CHIPOLINO

52,00

sos, Mozzarella Fior di Latte, Spianata Piccante, suszone pomidory, cebulki marynowane

FRUTTI DI MARE

54,00

sos, ser, małże, krewetki, tuńczyk, anchois

PRINCIPESSA

55,00

sos, Mozzarella di Buffalo, krewetki, pomidorki koktajlowe, czosnek, świeża bazylia

Crema Picante

54,00

śmietana, mozzarella fior di latte, boczek, n'duha, czerwona cebula, świeżo mielony pieprz

MAKARONY

7

RAVIOLI CON SPINACI E RICOTTA

41,00

Domowe ravioli z farszem szpinakowo-serowym, okraszone cebulką z czosnkiem, podane z odrobiną rukoli

RAVIOLI DI CARNE E FUNGHI SECCHI

46,00

Domowe ravioli z mięsem i grzybami w maślanym kurkowym sosie

GNOCCHI CON SPINACI

40,00

Włoskie kluseczki szpinakowo-ziemniaczane podane z pomidorkami koktajlowymi, suszonymi pomidorami w śmietanowym sosie z dodatkiem sera Gorgonzola

GNOCCHI CON CARNE DI MANZO

47,00

Włoskie kluseczki ziemniaczane podane z kawałkami polędwicy wołowej oraz kurkami w kremowym sosie

RAVIOLI DI CARNE IN SALSA DI POMODORO PICCANTE

43,00

Domowe ravioli z mięsem w ostrym sosie pomidorowym

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

38,00

Włoskie kluseczki ziemniaczane, w aromatycznym sosie pomidorowym zapiekane pod Mozzarella Fior di Latte

GNOCCHI CON VERDURE SOLEGGIATE

43,00

Włoskie kluseczki ziemniaczane podane ze słonecznymi warzywami, Mozzarella di Buffalo i świeżą bazylią

DANIA GŁÓWNE

7

SCALOPPINE DI POLLO

59,00

Eskalopki z kurczaka z warzywami w pikantnym sosie podane z ziemniakami pure i kompozycją świeżych sałat

SALMONE SU ASPARAGO

74,00

Grillowany stek z łososia podany na szparagach w towarzystwie concasse z pomidora i ryżu z bazyliowym pesto i suszonymi pomidorami

PEZZO DI CARNE

79,00

Antrykot wołowy podany z grillowanymi warzywami, domowymi frytkami i sosem Gorgonzola

PULPO E GAMBERI CON PATATE

92,00

Macka ośmiornicy w towarzystwie krewetek i małż duszona z pieczonymi ziemniakami, pikantną kiełbasą N'duja i natką pietruszki

BISTECA DI TONNO

77,00

Grillowany stek z tuńczyka podany na blanszowanym szpinaku z pieczonym czosnkowym ziemniakiem

OSSOBUCO

77,00

Golonka wołowa duszona w warzywach i czerwonym winie serwowana z ziemniaczano-chrzanowym purée oraz tradycyjną gremolatą z natki pietruszki, czosnku i świeżo startej skórki cytryny

BISTECCA DI MANZO

80,00

Stek z polędwicy wołowej podany na sosie pepe verde w otoczeniu warzyw duszonych w czosnkowej oliwie

MAKARONY

14

SPAGHETTI AGLIO E OLIO 34,00 Klasyczne Spaghetti z papryczką chilli, czosnkiem, natką pietruszki w oliwie z oliwek i serem Grana Padano	SPAGHETTI BOLOGNESE 39,00 Klasyczne Spaghetti z tradycyjnym sosem pomidorowo-wołowym i mięsem posypane serem Grana Padano
SPAGHETTI CARBONARA 39,00 Klasyczne Spaghetti z sosem śmietanowym, prażonym boczkiem, natką pietruszki posypane serem Grana Padano	SPAGHETTI COZZE ALLA MARINARA 43,00 Makaron Spaghetti z małżami, czosnkiem, natką pietruszki w sosie winno maślanym
STROZZAPRETTI ALLA NORMA 43,00 Makaron Strozzapretti z pieczonym bakłażanem, cebulą, czosnkiem, bazylią w pomidorowym sosie oprószone serem solankowym	STROZZAPRETI CON TARTUFO 49,00 Makaron Strozzapretti z polędwicą wołową, borowikami, natką pietruszki w sosie z pasty truflowej posypyany serem Gana Padano
STROZZAPRETTI FRUTTI DI MARE 52,00 Makaron Strozzapretti z krewetkami, małżami, kawałkami ośmiornicy, czosnkiem, bazylią, pomidorkami koktajlowymi w delikatnym pomidorowym sosie.	TAGLIATELLE CON POLLO 45,00 Makaron Tagliatelle z kurczakiem, pieczarkami, szpinakiem i odrobiną papryczki chilli w sosie śmietanowym
TAGLIATELLE CON PROSCIUTTO E ASPARAGI 50,00 Makaron Tagliatelle z Prosciutto Crudo, szparagami, pomidorkami koktajlowymi, szpinakiem, plasterami sera Mozzarella Fior di Latte w sosie winno maślanym posypyany serem Grana Padano	TAGLIATELLE DI MANZO 50,00 Makaron Tagliatelle z polędwicą wołową, borowikami, szpinakiem, czosnkiem i cebulką podlany czerwonym winem z dodatkiem Gorgonzoli i śmietany posypyany serem Grana Padano
RIGATONI CON TONO 45,00 Makaron Rigatoni z tuńczykiem, oliwkami, czosnkiem, natką pietruszki i suszonymi pomidorami w pomidorowym sosie.	RIGATONI CON PESTO DI POLLO 46,00 Makaron Rigatoni z kurczakiem, suszonymi pomidorami, marynowanymi cebulkami w sosie śmietanowym z bazyliowym pesto, posypyany serem Grana Padano
RIGATONI CON N'DUJA E GAMBERETTI 51,00 Makaron Rigatoni z włoską pikantną kiełbasą N'duja, krewetkami, pomidorkami koktajlowymi, czerwoną cebulą, czosnkiem i natką pietruszki.	RIGATONI AL. SALMONE 49,00 Makaron Rigatoni w sosie śmietanowym z łososiem, szpinakiem i suszonymi pomidorami posypyany serem Grana Padano

DANIA GŁÓWNE

5

RISOTTO CON VERDURE

44,00

Tradycyjne włoskie risotto z warzywami, serem feta, kremem balsamicznymi i natką pietruszki

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

44,00

Tradycyjne włoskie risotto z leśnymi grzybami, dużą ilością natki pietruszki i sera Grana Padano

RISOTTO CON N'DUJA

50,00

Tradycyjne włoskie risotto z pikantną włoską kiełbasą N'duja, pomidorkami koktajlowymi, świeżą bazylią, Mozzarellą di Buffalo i serem Grana Padano

RISOTTO CON POLLO E GORGONZOLA

43,00

Tradycyjne włoskie risotto z kurczakiem, szpinakiem i Gorgonzolą, posypane natką pietruszki i serem Grana Padano

RISOTTO CON GAMBERI

51,00

Tradycyjne włoskie risotto z krewetkami, cukinią i pomidorkami koktajlowymi, posypane natką pietruszki

DODATKI

3

Dodatek do pizzy: szpinak, papryka, pomidor, pieczarki, cebula, oliwki, kapary, papryka pepperoni, ananas, czosnek, pomidorki koktajlowe, rukola, świeża bazylia, papryka chilli, marynowane cebulki 4,00

Dodatek do pizzy: krewetki Black Tiger, Spianata Picante, Prosciutto Crudo, Mozzarella di Buffalo, grillowany kurczak 12,00

Dodatek do pizzy: szynka, boczek, salami pepperoni, kiełbasa N'duja, Spianata Picante, anchois, małże, tuńczyk, ser, kozi ser, szparagi, Gorgonzola 8,00

DLA DZIECI

4

LA PASTA A LA BOLOGNESE

28,00

Makaronik Spaghetti z sosem bolońskim

CONTROFILETTO IMPANATI

34,00

Panierowane soczyste polędwiczki z piersi kurczaka podane z frytkami i sosem czosnkowym.

RISOTT PER BAMBINI

29,00

Słodziutkie risotto z gruszką i malinami

PIZZA CIAO BAMBINO

39,00

Pizza w kształcie głowy misia z szynką, ananasem i oliwkami

DESERY

4

PANNACOTTA

26,00

Włoski deser śmietanowo- waniliowy, serwowany z sosem malinowym

BEBEZA CON GALATO

28,00

Fantazja z bezą, lodami, bitą śmietaną i malinowym musem.

TIRAMISU

29,00

Kremowa przyjemność na bazie serka mascarpone, biszkoptów i kawy

SOUFFLE AL CIOCCOLATO

34,00

Klasyczny suflet czekoladowy z płynnym środkiem, podany z kulką lodów waniliowych, bitą śmietaną i prażonymi migdałami

LASAGNE

2

LASAGNE BOLOGNESE

44,00

Makaron przekładany mięsem zapiekany pod serem Mozzarella serwowany z sosem pomidorowym

LASAGNE AGLI SPINACI

44,00

Makaron przekładany farszem szpinakowo-serowym zapieczony pod serem Mozzarella serwowany z sosem Gorgonzola

NAPOJE ZIMNE

8

NESTEA - 0,25 L	12,00	SOKI CAPPY - 0,2 L	12,00
GAZ - 0,2 L	12,00	WODA - 0,33 L	12,00
cola-cola, cola zero, fanta, sprite, tonic		gazowana, niegazowana	
BURN - 0,25 L	15,00	SOK POMIDOROWY - 0,33L	14,00
LEMONIADA	17,00	SOKI ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW - 0,3 L	20,00
sezonowe smaki		pomarańczowy, grejpfrutowy	

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

3

LECH FREE (różne smaki) - 0,5L

17,00

KOZEL 0,0% - 0,5L

17,00

KSIĄŻĘCE 0,0% (różne smaki) - 0,5L

17,00

NAPOJE GORĄCE				11
RISTRETTO	12,00	ESPRESSO	12,00	
LUNGO	12,00	ESPRESSO MACCHIATO	13,00	
ESPRESSO DOPPIO	20,00	CAPPUCINO	16,00	
LATTÉ MACCHIATO	18,00	ICED LATINO	25,00	
HERBATY SMAKOWE RICHMONT	18,00	HERBATA ZIMOWA	19,00	
poproś kelnera o wybór				
HERBATA ZIMOWA Z RUMEM	29,00			

PIWO				9
PILSNER URQUELL 4,4% ALK. - 0,33 L	16,00	PILSNER URQUELL 4,4% ALK. - 0,5 L	19,00	
KOZEL CERNY 3,8% ALK - 0,5 L	17,00	REZANE 4,0% ALK - 0,5L	20,00	
PIWO GRZANE 4,4% ALK - 0,5 L	21,50	PERONI NASTRO AZZURRO - 0,33L	19,00	
KSIĄŻĘCE (różne smaki) - 0,5L	17,00	KOZEL (różne smaki) - 0,5L	17,00	
HARDMADE (różne smaki) - 0,4L	17,00			