

MENU RESTAURACJI

Spacca Napoli

Świętokrzyska 30, 00-116 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU  
209

KATEGORII  
21

STAN NA DZIEŃ  
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

12

INSALATA DI FARRO

26 zł

kasza orkiszowa pęczak, bakłażan, cukinia, marchewka, pomidorki cherry, mięta.  
Podawana z focaccią

INSALATA DI POLLO

34 zł

mix sałat, kurczak, kukurydza, grzanki z chleba, ser Grana Padano D.O.P., dressing.  
Podawana z focaccią

PROSCIUTTO E MOZZARELLA

39 zł

szynka parmeńska San Daniele D.O.P., mozzarella di bufala campana D.O.P.  
Podawane z focaccią

BURRATA CAPRESE

46 zł

ser burrata D.O.P., pomidorki cherry, bazylia, krople z pesto. Podawane z focaccią

POLPETTE DELLA NONNA MODERNA

34 zł

smażone pulpety, gotowane w sosie pomidorowym, z dodatkiem fonduty z  
parmezanu i kremu z bazylii. Podawane z focaccią

TAPAS NAPOLETANI

34 zł

cztery różne neapolitańskie tapas: mini panino napoletano z białą kiełbasą i friarielli,  
klasyczne mini panino napoletano z wędlinami, jajkami i serami, mini bruschetta alla  
Nerano z cukinią i serem provolone del monaco, mini bruschetta z parmigianą z  
bakłażana i fondutą parmezanową

INSALATA SPINACINA

28 zł

szpinak, orzeszki włoskie, gruszka, ser pecorino D.O.P. Podawana z focaccią

INSALATA TONNARELLA

38 zł

mix sałat, pomidorki cherry, oliwki, jajka, orzeszki włoskie, tuńczyk, płatki sera Grana  
Padano D.O.P. Podawana z focaccią

INSALATA BRESAOLA

46 zł

bresaola, mozzarella di bufala campana D.O.P., rukola, pomidorki cherry, płatki  
Grana Padano D.O.P. Podawane z focaccią

MONTANARA CLASSICA

28 zł

smażone i podpieczone ciasto do pizzy z sosem pomidorowym, serem Grana  
Padano D.O.P. i bazylią

FRITTO MISTO

34 zł

zeppole, kulki ryżowe, krokiety ziemniaczane, krokiety makaronowe

PARMIGIANA DI MELANZANE

35 zł

zapiekanka ze smażonych bakłażanów z sosem pomidorowym, mozzarella, ser  
Grana Padano D.O.P., bazylia. Podawana z focaccią

PIZZA

25

FOCACCIA Ø ~20 cm

18 zł

ciasto do pizzy, sól, oregano

MARGHERITA

31 zł

sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, ser Grana Padano D.O.P., bazylia

NAPOLETANA

38 zł

sos pomidorowy, anchois, kapary, oregano, mozzarella fiordilatte

MARINARA

29 zł

sos pomidorowy, oregano, czosnek

DIAVOLA

37 zł

sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, pikantne salame, ser Grana Padano D.O.P.,  
bazylia

CAPRICCIOSA

42 zł

sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, czarne oliwki, pieczarki, włoska szynka  
gotowana, ser Grana Padano D.O.P., bazylia

PIZZA [ciąg dalszy](#)

25

MARINARA CON SCAROLE

42 zł

sos pomidorowy, neapolitańska cykorია, czosnek, czarne oliwki, anchois

BUFALINA

43 zł

sos pomidorowy, mozzarella di bufala Campana D.O.P., ser Grana Padano D.O.P., bazylia

CALABRESE

46 zł

sos pomidorowy, bakłażany, nduja calabrese, mozzarella fiordilatte, wędzony ser provola, ser Grana Padano D.O.P., bazylia

VEGETARIANA

37 zł

bakłażany, papryka kolorowa, pieczarki, czarne oliwki, mozzarella fiordilatte, ser Grana Padano D.O.P.

SFIZIOSA

42 zł

pomidorki cherry, mozzarella fiordilatte, rukola, płatki sera Grana Padano D.O.P.

PATACICCIA

44 zł

włoska biała kiełbasa, pieczone ziemniaki, pieczarki, wędzony ser provola, ser Grana Padano D.O.P.

SPACCANAPOLI

46 zł

rukola, pomidorki cherry, szynka włoska gotowana, mozzarella fiordilatte, ser ricotta, ser Grana Padano D.O.P.

REALE

49 zł

pomidorki cherry, mozzarella di bufala campana D.O.P., rukola, szynka parmeńska, płatki sera Grana Padano D.O.P.

GENOVESE

52 zł

sos cebulowy z mięsem wołowo-wieprzowym, wędzony ser provola, ser Grana Padano D.O.P., świeży pieprz

MATTIA'S SPECIAL

59 zł

krem truflowy, chrupiące chipsy z włoskiego specku, ser stracciatella z mozzarelli di bufala D.O.P., rukola, ser Grana Padano D.O.P.

PULCINELLA

42 zł

sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, neapolitańskie salame, ser ricotta, ser Grana Padano D.O.P.

MULIGNANA

45 zł

parmigiana z bakłażanów, sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, ser Grana Padano D.O.P., bazylia

MIMOSA

36 zł

śmietana, ser fiordilatte, włoska szynka gotowana, kukurydza, ser Grana Padano D.O.P., świeżo mielony pieprz

FILETTO

39 zł

pomidorki cherry, mozzarella di bufala campana D.O.P., mozzarella fiordilatte, bazylia, Grana Padano D.O.P.

QUATTRO FORMAGGI

42 zł

ser ricotta, mozzarella fiordilatte, wędzony ser provola, ser gorgonzola D.O.P., ser Grana Padano D.O.P.

SALSICCIA E FRIARIELLI

46 zł

neapolitańska rzepa brokułowa, włoska biała kiełbasa, mozzarella fiordilatte, ser Grana Padano D.O.P.

TERRA MIA

47 zł

pomidorki cherry, bakłażany, włoska biała kiełbasa, mozzarella di bufala campana D.O.P., ser Grana Padano D.O.P.

TARTUFO

49 zł

krem truflowy, pieczarki, mozzarella fiordilatte, szynka parmeńska, płatki sera Grana Padano D.O.P.

BURRATA

59 zł

mozzarella fiordilatte, włoska szynka gotowana z trufkami, ser burrata D.O.P., krem pistacjowy Bronte D.O.P., kruszone pistacje

## CALZONI

6

**CALZONE CLASSICO**
**38 zł**

ser ricotta, mozzarella fiordilatte, sos pomidorowy, ser Grana Padano D.O.P., bazylia

**CALZONE RIAVOLA**
**44 zł**

ser ricotta, sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, pikantne salame, ser Grana Padano D.O.P.

**CALZONE CON SCAROLE**
**48 zł**

neapolitańska cykoria, ser ricotta, czarne oliwki, kapary, anchois, mozzarella fiordilatte, ser Grana Padano D.O.P.

**CALZONE CON PROSCIUTTO**
**42 zł**

ser ricotta, szynka włoska gotowana, mozzarella fiordilatte, sos pomidorowy, ser Grana Padano D.O.P., bazylia

**CALZONE CON SALAME**
**44 zł**

ser ricotta, sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, neapolitańskie salame, ser Grana Padano D.O.P.

**CALZONE SMAŻONE/FRITTO/FRIED - dopłata**
**2 zł**

Dopłata do calzone smażonego; czas oczekiwania może się wydłużyć do 25 min.

## PANUOZZI

7

**PANUOZZO COTTO**
**36 zł**

szynka włoska gotowana, mozzarella fiordilatte, rukola, pomidorki cherry

**PANUOZZO SALSICCIA E FRIARIELLI**
**44 zł**

włoska biała kiełbasa, neapolitańska rzepa brokułowa, mozzarella fiordilatte

**PANUOZZO PICCANTE**
**44 zł**

pikantne salame, ser gorgonzola, rukola, mozzarella fiordilatte

**PANUOZZO DOMANI DIETA**
**54 zł**

pieczone ziemniaki, włoska biała kiełbasa, włoska szynka gotowana, zapiekanka z bakłażanów, mozzarella fiordilatte, wędzony ser provola

**PANUOZZO ALLA SOFIA**
**41 zł**

zapiekanka z bakłażanów, mozzarella fiordilatte, ser Grana Padano D.O.P., bazylia

**PANUOZZO RUSTICO**
**44 zł**

włoska biała kiełbasa, pieczone ziemniaki, wędzony ser provola, mozzarella fiordilatte

**PANUOZZO CRUDO**
**46 zł**

szynka parmeńska, mozzarella fiordilatte, rukola, pomidorki cherry

## MAKARONY

11

## SPAGHETTI ALLA CARBONARA

39 zł

żółtka jaj, włoskie guanciale (policzek wieprzowy), świeży pieprz, ser Grana Padano D.O.P.

## SPAGHETTI ALLA CARBONARA AL TARTUFO

59 zł

truflowa wersja carbonary z dodatkiem świeżych trufli

## PASTA E PISELLI

38 zł

makaron z kremem z groszku, guanciale, ser Grana Padano D.O.P.

## ZITI ALLA GENOVESE

42 zł

sos cebulowy na mięsie wołowo-wieprzowym (gotowanym przez 6 godzin), ser Grana Padano D.O.P.

## SPAGHETTI ALLA NERANO

42 zł

sos ze smażonej cukinii i sera provolone del monaco, ser Grana Padano D.O.P., świeżo mielony pieprz

## SPAGHETTI AL PESTO STRACCIATELLA E POMODORI CONFIT

49 zł

świeży sos pesto (bazylia, orzechy pinii, czosnek, oliwa extra virgin, ser Grana Padano D.O.P.), pomidorki cherry confit, ser stracciatella, kruszony chleb z anchovies

## SPAGHETTI NDUJONARA

43 zł

ostra wersja carbonary z ndują calabrese

## PASTA PATATE E PROVOLA

38 zł

ziemniaki, włoska biała kiełbasa, włoskie guanciale (policzek wieprzowy), wędzony ser provola, ser Grana Padano D.O.P.

## PASTA E LENTICCHIE DI "ZIO NICOLA"

38 zł

makaron z soczewicą, podsmażoną włoszczyzną, ser Grana Padano D.O.P.

## PACCHERI AL RAGU' NAPOLETANO

42 zł

sos pomidorowy z czerwonym winem, mięsem wołowo-wieprzowym (gotowanym przez 8 godzin), ser Grana Padano D.O.P.

## TAGLIATELLE ALLA BOSCAIOLA

49 zł

włoska biała kiełbasa, podgrzybki, sos truflowy, białe wino, ser Grana Padano D.O.P.

## DANIA GŁÓWNE

3

## SCALOPPINE DI POLLO, CON PURÈ DI PATATE E FUNGHI SALTATI

46 zł

escalopki z kurczaka z purè ziemniaczanym oraz podsmażonymi pieczarkami

## INVOLTINI DI MAIALE E TARTUFO

72 zł

roladki wieprzowe zawijane w boczku, podawane na purè ziemniaczanym z sosem truflowym

## SALSICCIA E FRIARIELLI

52 zł

neapolitańska rzepa brokułowa, włoska biała kiełbasa. Podawane z focaccią

## DESERY

10

## FIOCCO DI NEVE

14 zł

mała bułeczka drożdżowa z kremem z ricotty z mleka bawolego

## FIOCCO DI NEVE AL PISTACCHIO

16 zł

mała bułeczka drożdżowa z kremem z ricotty z mleka bawolego i pistacji

## IL BABA'

23 zł

neapolitańskie ciasto drożdżowe nasączone rumem podawane ze świeżą bitą śmietaną oraz truskawkami lub nutellą

## TRIS DI PANNA COTTA

24 zł

trzy mini panna cotta: pistacjowa, klasyczna z karmelem i malinowa

## TIRAMISU'

24 zł

klasyczne tiramisu polewane nutellą

## CHEESECAKE OREO

26 zł

cheesecake oreo z nutellą i serem ricotta

## BON - BON

30 zł

smażone kulki pizzowe z nutellą i cukrem pudrem; czas oczekiwania może się wydłużyć do 30 min.

## NUTELLOTTA

36 zł

calzone z nutellą, świeżą bitą śmietaną i cukrem pudrem

## BON - BON AL PISTACCHIO

36 zł

smażone kulki pizzowe z kremem pistacjowym i cukrem pudrem; czas oczekiwania może się wydłużyć do 30 min.

## PISTACCHIOTTA

48 zł

calzone z kremem pistacjowym, świeżą bitą śmietaną i cukrem pudrem

| <div> <div></div> <div>NAPOJE ZIMNE</div> <div>18</div> </div> |                       |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Coca-cola ZERO CUKRU - 250 ml                                  | 10 zł                 |
| Coca-cola ORIGINAL TASTE - 250 ml                              | 10 zł                 |
| Sprite - 250 ml                                                | 10 zł                 |
| Kropla Beskidu niegazowana - 330 ml                            | 8 zł                  |
| Fuzetea o smaku Cytryny - 250 ml                               | 10 zł                 |
| Cappy pomarańczowy - 250 ml                                    | 10 zł                 |
| Burn napój energetyzujący - 250 ml                             | 14 zł                 |
| LEMONIADA DOMOWA (cytryna z limonką 1 miętą) - 250/500/1000 ml | 18 zł / 25 zł / 35 zł |
| LEMONIADA DOMOWA (cytryna z limonką 1 miętą) - 250/500/1000 ml | 18 zł / 25 zł / 35 zł |
| LEMONIADA DOMOWA (cytryna z limonką 1 miętą) - 250/500/1000 ml | 18 zł / 25 zł / 35 zł |
| Włoska woda niegazowana/gazowana SAN BERNARDO - 750 ml         | 20 zł                 |

NAPOJE

13

|                                                           |       |                                                                                      |       |
|-----------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Soki owocowe YOGA (brzoskwinia, gruszka, morela) - 200 ml | 12 zł | Napój Polara (chinotto, limonata siciliana, mandarino verde, arancia rossa) - 275 ml | 16 zł |
| caffè espresso                                            | 9 zł  | caffè schiumato                                                                      | 11 zł |
| caffè americano                                           | 11 zł | doppio caffè espresso                                                                | 14 zł |
| cappuccino                                                | 15 zł | caffè latte                                                                          | 16 zł |
| caffè decaffeinato                                        | 15 zł | caffè corretto (sambuca)                                                             | 19 zł |
| herbata/ tè/ tea (zapytaj obsługę o dostępne smaki)       | 10 zł | herbata zimowa                                                                       | 16 zł |
| gorąca czekolada/ cioccolata calda/ hot chocolate         | 14 zł |                                                                                      |       |

| <div> <div></div> <div>NAPOJE BEZALKOHOLOWE</div> <div>13</div> </div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div> <div>Żywiec 0,0% - 500 ml</div> <div>16 zł</div> </div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <div> <div>Radler Warka 0,0% (zapytaj obsługę o dostępne smaki) - 500 ml</div> <div>16 zł</div> </div>                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <div> <div>Moretti 0,0% - 330 ml</div> <div>16 zł</div> </div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <div> <div>białe/czerwone</div> <div>22 zł</div> </div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <div> <div>grzane wino bezalkoholowe/mulled wine</div> <div>20 zł</div> </div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <div> <div>prosecco bezalkoholowe</div> <div>22 zł</div> </div>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <div> <div>SPRITZ 0%</div> <div>26 zł</div> </div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <div> <div>MOJITO 0%</div> <div>26 zł</div> </div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <div> <div>NEGRONI 0%</div> <div>26 zł</div> </div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <div> <div>Glamour 0.0% Alcohol Sparkling Vegan („Prosecco” bezalkoholowe)</div> <div>90 zł</div> <div>                     Producent: Bella; Region: Veneto; Degustacja i dopasowywanie: Naturalny napój musujący z moszczu winogronowego Glera, delikatny i świeży, z wyraźnymi bąbelkami. Jako aperitif i do dań warzywnych.                 </div> </div> |
| <div> <div> <div>Białe wino bezalkoholowe 0% (Traminer)</div> <div>100 zł</div> <div>                     Producent: 600 campi; Region: Friuli; Degustacja i dopasowywanie: Słomkowo-żółty kolor, nuty róż i świeżych owoców. Szczególnie polecane do skorupiaków, dań rybnych i risotto.                 </div> </div> </div>                                                             | <div> <div> <div>Czerwone wino bezalkoholowe 0% (Merlot)</div> <div>100 zł</div> <div>                     Producent: 600 campi; Region: Friuli; Degustacja i dopasowywanie: Intensywna rubinowa czerwień, nuty czerwonych owoców i korzenne, dobra struktura i miękkie taniny. Do serów i dań mięsnych.                 </div> </div> </div>                 |
| <div> <div> <div>Ben Ryé Zibibbo Passito di Pantelleria</div> <div>290 zł</div> <div>                     Producent: DONNAFUGATA; Apelacja: DOC; Region: Sycylia; Degustacja i dopasowywanie: Słodkie wino deserowe o bursztynowej barwie, nutach moreli, brzoskwini, suszonej figi, miodu, ziół i mineralności. Pasuje do serów, podrobów i deserów.                 </div> </div> </div> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## PIWO

18

|                           |       |                                        |       |
|---------------------------|-------|----------------------------------------|-------|
| Żywiec kuflowe - 330 ml   | 13 zł | Żywiec kuflowe - 500 ml                | 17 zł |
| Moretti kuflowe - 250 ml  | 14 zł | Moretti kuflowe - 500 ml               | 19 zł |
| Heineken - 500 ml         | 18 zł | Corona extra - 330 ml                  | 16 zł |
| Paulaner hefe - 500 ml    | 20 zł | Paulaner Dunkel (piwo ciemne) - 500 ml | 20 zł |
| Nastro azzurro - 330 ml   | 18 zł | Nastro azzurro - 660 ml                | 28 zł |
| Moretti - 330 ml          | 18 zł | Moretti - 660 ml                       | 28 zł |
| Peroni - 330 ml           | 18 zł | Peroni - 660 ml                        | 28 zł |
| Ichnusa filtrata - 330 ml | 18 zł | Ichnusa non filtrata - 330 ml          | 21 zł |
| Żywiec APA - 500 ml       | 18 zł | Żywiec Białe - 500 ml                  | 18 zł |

## WINO

33

|                    |       |                                                             |       |
|--------------------|-------|-------------------------------------------------------------|-------|
| Prosecco - 150 ml  | 22 zł | Falanghina - 150 ml                                         | 25 zł |
| Aglianico - 150 ml | 25 zł | Gragnano (polecamy do pizzy, calzone lub panuozzo) - 150 ml | 21 zł |

WINO ciąg dalszy

33

**Passito di Pantelleria „BenRyè” (wyjątkowe wino deserowe)** **96 zł**  
40 ml

**Vino con le percoche - 0,5 l** **55 zł**

**Vino con le percoche - 1 l** **95 zł**

**Vino della casa bianco o rosso** **19 zł**

wino domowe białe lub czerwone/home-made wine red or white

**Vino della casa caraffa - 0,5 l** **45 zł; wino domowe w karafce 0,5 l**  
wino domowe w karafce 0,5 l./home-made wine in carafe 0,5 l.

**Vino della casa caraffa - 1 l** **80 zł; wino domowe w karafce 1 l**  
wino domowe w karafce 1 l./home-made wine in carafe 1 l.

**Grzane wino/Mulled wine** **20 zł**

**Balbinot Prosecco Exclusive DOC Millesimato Brut** **90 zł**

Producent: Balbinot; Apelacja: DOC; Region: Veneto; Degustacja i dopasowywanie: Barwa słomkowa z refleksami, drobne musowanie. Owocowy nos z odrobiną drożdży. Wytrawny i świeży smak, z lekko gorzkim posmakiem. Doskonałe jako aperitif, dobrze komponuje się z lekkimi przystawkami.

**Prosecco Rose' Millesimato Brut** **110 zł**

Producent: Balbinot; Apelacja: DOC; Region: Veneto; Degustacja i dopasowywanie: Świeże, pełne, eleganckie wino z delikatną goryczką i nutami leśnych owoców. Sprawdza się jako aperitif lub pairing do owoców morza oraz białych mięs.

**Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut** **120 zł**

Producent: Le Manzano; Apelacja: DOCG; Region: Veneto; Degustacja i dopasowywanie: Jasny słomkowy kolor, drobne musowanie, delikatnie owocowy aromat ze śladem skórki chlebowej i kwiatów. Pasuje jako aperitif i do lekkich dań z makaronem.

**Franciacorta Brut** **199 zł**

Producent: Contadi Costaldi; Apelacja: DOCG; Region: Lombardia; Degustacja i dopasowywanie: Kolor słomkowo-żółty z zielonymi refleksami, eleganckie bąbelki, świeże aromaty cytrusowe i kwiatowe. Dobre jako aperitif oraz z owocami morza.

**Benevento Falanghina** **95 zł**

Producent: Fontanavecchia; Apelacja: IGT; Region: Kampania; Degustacja i dopasowywanie: Jasno słomkowo żółty kolor, nuty egzotycznych owoców i białych kwiatów. Wytrawne, aksamitne, świeże i mineralne; idealne jako aperitif.

**Sannio Fiano** **130 zł**

Producent: Fontanavecchia; Apelacja: DOP; Region: Kampania; Degustacja i dopasowywanie: Słomkowo żółty kolor, delikatny bukiet z nutami białych kwiatów, jabłka i orzechów. Dobre jako aperitif i do delikatnych dań z białym mięsem.

**Lacryma Christi del Vesuvio Bianco** **150 zł**

Producent: MASTROBERARDINO; Apelacja: DOC; Region: Kampania; Degustacja i dopasowywanie: Zrównoważone wino z mineralnością wulkanicznego podłoża, aromatami brzoskwiń, gruszek oraz lukrecji. Polecane do przekąsek typu finger food.

**Novaserra Greco di Tufo** **180 zł**

Producent: MASTROBERARDINO; Apelacja: DOCG; Region: Kampania; Degustacja i dopasowywanie: Żółty słomkowy kolor, aromaty moreli, gruszek, jabłka, cytrusów, migdałów i szałwii. Pasuje do białych mięs i dań rybnych.

**Aglianico** **95 zł**

Producent: Cantine Federiciane; Apelacja: IGT; Region: Kampania; Degustacja i dopasowywanie: Rubinowa czerwień z odcieniami fioleto, aromaty czerwonych owoców. Pasuje do dań warzywnych, makaronów i czerwonego mięsa.

## WINO ciąg dalszy

33

**Gragnano Penisola Sorrentina**
**150 zł**

Producent: Cantine Federiciane; Apelacja: DOP; Region: Kampania; Degustacja i dopasowywanie: Rubinowo-czerwony kolor, żywa piana, intensywny owocowy i pikantny smak. Tradycyjnie polecane do pizzy.

**TAURASI**
**250 zł**

Producent: MASTROBERARDINO; Apelacja: DOCG; Region: Kampania; Degustacja i dopasowywanie: Głęboki rubinowy kolor, intensywny bukiet czereśni, fiołków i czerwonych owoców. Polecane do trufli, prawdziwków, serów sezonowych, czerwonych mięs i pikantnych dań.

**Trebbiano d'Abruzzo**
**100 zł**

Producent: Villa Barcaroli; Apelacja: DOC; Region: Abruzja; Degustacja i dopasowywanie: Autentyczna aromatyczność, elegancki i intensywny smak, wytrawne i otulające z nutami kwiatowymi. Pasuje do przystawek, ryb i białego mięsa.

**Anthilia Lucido**
**150 zł**

Producent: DONNAFUGATA; Apelacja: DOC; Region: Sycylia; Degustacja i dopasowywanie: Świeże, złożone wino z nutami owoców o białym miąższu i lekkim aromatem grejpfruta. Pasuje do lekko wędzonych ryb, turczyka i makaronów.

**Borgo Faveri Biodynamic Rosso Demeter**
**80 zł**

Producent: Perlage; Region: Veneto; Degustacja i dopasowywanie: Czerwony kolor z głębokimi odcieniami, smak intensywny i pikantny z nutami czerwonych owoców i przypraw. Pasuje do grillowanego mięsa, dojrzałych serów i makaronu z ragu.

**Lirica Primitivo di Manduria**
**130 zł**

Producent: Produttori di Manduria; Apelacja: DOC; Region: Apulia; Degustacja i dopasowywanie: Intensywnie rubinowy kolor z granatowym odcieniem, nuty czerwonych owoców leśnych. Wytrawne, ciepłe, taniżne i długotrwałe; do dań mięsnych.

**Sedara Nero d'Avola**
**150 zł**

Producent: DONNAFUGATA; Apelacja: DOC; Region: Sycylia; Degustacja i dopasowywanie: Świeże wino z aromatami owoców z czerwonym miąższem, nutami róży, przypraw i świeżą kwasowością. Pasuje do makaronów na bazie mięsnych sosów.

**Lacryma Christi del Vesuvio Rosso**
**170 zł**

Producent: MASTROBERARDINO; Apelacja: DOC; Region: Kampania; Degustacja i dopasowywanie: Rubinowy kolor, aromaty czereśni i śliwki z przyprawami oraz nutami wędzenia. Pasuje do włoskich klasyków, pizzy i makaronu z pomidorem.

**Borgo Faveri Biodynamic Bianco Demeter**
**80 zł**

Producent: Perlage; Apelacja: IGT; Region: Veneto; Degustacja i dopasowywanie: Okrągłe i świeże z nutami złotego jabłka i suszonych owoców. Pasuje do owoców morza, aromatycznych serów oraz gotowanego lub grillowanego mięsa.

**Pinot Grigio**
**120 zł**

Producent: Terre Magre; Apelacja: DOC; Region: Friuli; Degustacja i dopasowywanie: Intensywny słomkowo żółty kolor, aromaty kwiatów pomarańczy, jabłka, gruszki i egzotycznych owoców. Pasuje do owoców morza i dorsza z sosem pomidorowym.

**Lighea Zibibbo**
**190 zł**

Producent: DONNAFUGATA; Apelacja: DOC; Region: Sycylia; Degustacja i dopasowywanie: Słomkowo żółty kolor z zielonkawymi refleksami, bukiet kwiatów i cytrusów, aromaty brzoskwini i śródziemnomorskiej maki.

**Pinot Nero**
**120 zł**

Producent: Terre Magre; Apelacja: DOC; Region: Friuli; Degustacja i dopasowywanie: Intensywny czerwony kolor, bukiet porzeczek, borówek, wiśni i fiołków z lekkim grzybowym finiszem. Pasuje do czerwonego mięsa i łagodnych dojrzałych serów.

**Sireno - Cabernet Sauv. Sangiovese, Syrah**
**140 zł**

Producent: Belvento; Apelacja: IGT; Region: Toskania; Degustacja i dopasowywanie: Głęboki rubinowy kolor, bukiet kwiatów i dojrzałych czerwonych owoców z nutami przyprawowymi. Gładkie i pełne.

KOKTAJLE

11

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div><div>FINLANDIA CLASSIC &amp; KINLEY TONIC WATER</div><div>Wódka Finlandia Classic, Kinley tonic water, cytryna</div></div> <div>24 zł</div>                                         | <div><div>GIN MALFY ORIGINAL &amp; KINLEY TONIC WATER</div><div>Gin Malfy Original, Kinley tonic water, cytryna</div></div> <div>28 zł</div> |
| <div><div>GIN MALFY CON LIMONE &amp; KINLEY TONIC WATER</div><div>Gin Malfy Original cytrynowy, Kinley tonic water, cytryna</div></div> <div>28 zł</div>                                 | <div><div>CAMPARI ORANGE</div><div>Campari, świeży sok pomarańczowy, pomarańcza</div></div> <div>30 zł</div>                                 |
| <div><div>MOJITO CUBANO</div><div>Rum Havana Club 3 años, skórki z limonki, syrop z limonki i cukru brązowego, Rum Havana Club 7 años, mięta, woda gazowana</div></div> <div>33 zł</div> | <div><div>NEGRONI</div><div>Vermouth Tosti, Gin Malfy, Campari, skórka z pomarańczy</div></div> <div>34 zł</div>                             |
| <div><div>NEGRONI SBAGLIATO</div><div>Vermouth Tosti, Prosecco, Campari, skórka z pomarańczy</div></div> <div>34 zł</div>                                                                | <div><div>CAMPARI SPRITZ</div><div>Campari, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza</div></div> <div>32 zł</div>                                 |
| <div><div>HUGO SPRITZ</div><div>Syrop Sambuco, Prosecco, woda gazowana, mięta, limonka</div></div> <div>33 zł</div>                                                                      | <div><div>APEROL SPRITZ</div><div>Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza</div></div> <div>33 zł</div>                                   |
| <div><div>LIMONCELLO SPRITZ</div><div>Limoncello, Prosecco, woda gazowana, mięta, cytryna</div></div> <div>33 zł</div>                                                                   |                                                                                                                                              |

ALKOHOLE

8

|                                                                                                                                                                       |                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>SMOKEY PUGLIA PALOMA</div> <div>Arancia Rossa Polara, włoski likier migdałowy, syrop z limonki i brązowego cukru, wędzona sól, grapefruit</div> <div>31 zł</div> | <div>Martini bianco</div> <div>24 zł</div>                                                    |
| <div>Vermouth Tosti</div> <div>24 zł</div>                                                                                                                            | <div>Limoncello</div> <div>14 zł</div>                                                        |
| <div>Meloncello</div> <div>18 zł</div>                                                                                                                                | <div>Crema al pistacchio</div> <div>18 zł</div>                                               |
| <div>Sambuca Lucano</div> <div>18 zł</div>                                                                                                                            | <div>Bombardino (liker jajeczny) z dodatkiem espresso i bitej śmietany</div> <div>28 zł</div> |

## WÓDKA

6

|                                    |        |                                   |       |
|------------------------------------|--------|-----------------------------------|-------|
| Wyborowa - 500 ml                  | 130 zł | Wyborowa - 40 ml                  | 12 zł |
| Finlandia - 500 ml                 | 160 zł | Finlandia - 40 ml                 | 14 zł |
| Altamura (wódka italiana) - 700 ml | 270 zł | Altamura (wódka italiana) - 40 ml | 18 zł |

## WHISKY

4

|                                 |       |                                                  |       |
|---------------------------------|-------|--------------------------------------------------|-------|
| Johnie Walker Red Label - 40 ml | 18 zł | Jack Daniels - 40 ml                             | 20 zł |
| Bushmills (10 letnie) - 40 ml   | 28 zł | „Silvio Carta” (special italian whiskey) - 40 ml | 60 zł |

## GRAPPE BARRICATE

3

|                                                                                   |       |                                                     |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------|-------|
| Grappa Marzadro „La trentina morbida” - 40 ml                                     | 28 zł | Grappa Marzadro „Le Diciotto Lune” - 40 ml          | 33 zł |
| Grappa Marzadro „Le Giare Amate” - 40 ml<br>leżakowana 3 lata w dębowych beczkach | 40 zł | Amari (leżakowana 3 lata w dębowych beczkach) 40 ml |       |

## AMARI

3

|                 |       |                |       |
|-----------------|-------|----------------|-------|
| Amaro Lucano    | 24 zł | Amaro del capo | 28 zł |
| Amaro Jefferson | 32 zł |                |       |

|                              |       |                                |
|------------------------------|-------|--------------------------------|
| BRANDY I KONIAK              |       | 1                              |
| Hennessy - 40 ml             | 18 zł |                                |
| GIN                          |       | 2                              |
| Italian gin „Malfy” original | 20 zł | Italian gin „Malfy” con limone |
|                              |       | 20 zł                          |
| RUM                          |       | 2                              |
| Havana Club 3 años           | 18 zł | Havana Club 7 años             |
|                              |       | 20 zł                          |