

PIZZA NAPOLETANA



*Cienkie, miękkie i elastyczne ciasto,
z charakterystycznie napowietrzonymi
i lekko przypalonymi brzegami.
Dojrzewa 48 h dzięki czemu jest
lekkostrawne i delikatne.*

*Pieczona w temperaturze
485 °C przez 60 - 90 sekund
co zapewnia chrupiący
i elastyczny spód.*

*Przygotowana
z prostych,
świeżych
i wysokiej jakości
składników.*

Świeża bazylia



*Wysokie
brzegi
1-2 cm*

*Najlepiej
smakuje od razu
po wyciągnięciu z pieca.*

*Cienki środek
pizzy*

Pizzę podajemy w całości.

*Średnica pizzy
32 cm*

*Posiadamy certyfikat GPN Accademia Napoletana in the World,
który potwierdza, że spełniamy rygorystyczne wymagania dotyczące
przygotowania autentycznej pizzy napoletana.*

N. 409



*Zamówienia
z odbiorem osobistym:*



536 030 242

menu

PIZZA NAPOLETANA

- | | |
|--|-------|
| 1. Margherita 🥬 | 34 zł |
| pomidory San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, oliwa z oliwek, świeża bazylia | |
| 2. Cotto | 39 zł |
| pomidory San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto (szynka gotowana), oliwa z oliwek, świeża bazylia | |
| 3. Regina | 41 zł |
| pomidory San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto, pieczarki, oliwa z oliwek, świeża bazylia | |
| 4. Calzone | 42 zł |
| pomidory San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, salami Napoli, ricotta, oliwa z oliwek, świeża bazylia | |
| 5. Carbonara | 44 zł |
| mozzarella Fior di Latte, boczek włoski, jajko, pieprz, grana padano, oliwa z oliwek, świeża bazylia | |
| 6. Prosciutto di Parma | 45 zł |
| pomidory San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, szynka parmeńska, płatki parmezanu, rukola, oliwa z oliwek, świeża bazylia | |
| 7. Capricciosa | 44 zł |
| pomidory San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto, karczochy, pieczarki, czarne oliwki, oliwa z oliwek, świeża bazylia | |
| 8. Diavola Spianata Piccante 🌶️ | 42 zł |
| pomidory San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, salami piccante, oliwa z oliwek, świeża bazylia | |
| 9. Quattro Formaggi | 42 zł |
| pomidory San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, scamorza, gorgonzola, parmezan, oliwa z oliwek, świeża bazylia | |
| 10. Vegetariana 🥬 | 46 zł |
| pomidory San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, bakłażan, papryka, cukinia, oliwa z oliwek | |
| 11. Crudo | 45 zł |
| mozzarella Fior di Latte, pomidorki cherry, rukola, szynka parmeńska, płatki parmezanu, oliwa z oliwek, świeża bazylia | |
| 12. Ricotta | 47 zł |
| pomidory San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, salami Napoli, ricotta, włoski boczek - pancetta, oliwa z oliwek, świeża bazylia | |
| 13. Słowacki 🌶️ | 48 zł |
| pomidory San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, salami piccante, salami łagodne, włoski boczek - pancetta, rukola, szynka parmeńska, parmigiano reggiano, oliwa z oliwek, świeża bazylia | |
| 14. Bufalina 🥬 | 40 zł |
| pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala DOP, oliwa z oliwek, świeża bazylia | |
| 15. Milano | 42 zł |
| pomidory San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, salami Napoli, oliwa z oliwek, świeża bazylia | |

Dodatki ser/warzywa - 6 zł Dodatki mięsne - 8 zł Mozzarella di bufala - 13 zł Opakowanie - 2 zł

Pizzę napoletana podajemy bez ketchupu.

Nie zamieniamy składników na pizzy oraz nie robimy pizzy pół na pół.

Pizza "Słowacki" to autorska pizza nie dodajemy do niej składników.



DANIA KUCHNI WŁOSKIEJ

1. Gnocchi Słowacki	40 zł
gnocchi, polędwica wieprzowa, grzyby leśne, sos beszamelowy, parmezan (250 g)	
2. Ravioli z ricottą i szpinakiem	39 zł
z masłem klarowanym i świeżym parmezanem (6 szt)	
3. Ravioli ragu	43 zł
z mięsem wołowo-wieprzowym i mozzarellą, polane sosem napolii (6 szt)	
4. Parmigiano Reggiano Show	50 zł
makaron tagliatelle(150 g), parmigiano reggiano, sos beszamelowy	
5. Tagliatelle Frutti di Mare	56 zł
krewetki, mule, kalmar, pomidorki koktajlowe (250 g)	
6. Tagliatelle z łososiem	42 zł
w delikatnym sosie śmietanowo - pomidorowym (250 g)	
7. Spaghetti bolognese	38 zł
z mięsem wołowo-wieprzowym (250 g)	
8. Carbonara	36 zł
spaghetti, boczek włoski Guanciale, jajka, parmezan (250 g)	
9. Dorada z grilla	65 zł
dorada (ok. 250 g surowej ryby), grzanki, selekcja sałat	
10. Krewetki i kalmar z grilla	65 zł
kalmar (ok. 150 g), krewetki w pancerzu (150 g), limonka, grzanki	
11. Ośmiornica z grilla	55 zł
ośmiornica (ok. 200 g), grzanki, selekcja sałat	
12. Owoce morza z grilla	159 zł
dorada (ok. 250 g), łosoś (200 g), kalmary (150 g), krewetki małe (4 szt.), krewetki duże (2 szt.), grzanki, grillowane warzywa. Porcja dla 2 osób.	
13. Bruschetta	19 zł
14. Deska wędlin i serów	109 zł
salami Napoli, salami Piccante, karkówka surowa dojrzewająca coppa, szynka parmeńska, szynka gotowana cotto, ser gorgonzola, parmigiano reggiano, taleggio DOP, oliwki, orzechy, suszone pomidory, rukola, grzanki. Porcja dla 2 osób ok 350 g.	
15. Carpaccio z polędwicy wołowej	70 zł
rukola, parmezan, sos balsamico, grzanki (100 g)	
16. Carpaccio z ośmiornicy	60 zł
rukola, sos winegret, cytryna, grzanki (100 g)	

DESERY

Croissant	7 zł
Tiramisu	24 zł
Szarlotka	20 zł
Szarlotka na gorąco z lodami	26 zł

NAPOJE CIEPŁE

Espresso	10 zł
Grande Espresso	13 zł
Espresso Macchiato	12 zł
Americano	12 zł
Kawa biała	13 zł
Cappuccino	15 zł
Latte Macchiato	16 zł
Herbata Sir William's	12 zł
Herbata rozgrzewająca malinowo - imbirowa	22 zł

NAPOJE ZIMNE

Kropla Beskidu 330 ml	7 zł
Dzbanek wody 500/1000 ml	15/20 zł
Sok Cappy 250 ml	9 zł
Cola, Fanta, Sprite, Tonik 250 ml	9 zł
Kawa mrożona	24 zł
z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną	

PIWA

Piwo Żywiec z beczki 330/500 ml	12/14 zł
Desperados 400 ml	14 zł
Desperados Lemon 0% 400 ml	14 zł
Heineken 500 ml	14 zł
Heineken 0 % 500 ml	14 zł
Paulaner 500 ml	15 zł
Piwo regionalne z Browaru Ponidzie 500 ml	18 zł

ALKOHOLE GRZANE

Piwo grzane 330/500 ml	17/19 zł
Grzaniec Galicyjski z pomarańczą i goździkami 200 ml	22 zł

WINO

Wina białe

	150ml/butelka
Brix Riesling /Niemcy/wytrawne	23/110 zł
Fructera Gravers Sauvignon Blanc-Semillon/Francja /wytrawne	20/95 zł
Pinot Grigio/Włochy/wytrawne	21/100 zł
Chateau La Hargue Moelleux/ Francja/półśladkie	21/100 zł

Wina czerwone

Fructera Bordeaux/ Francja/wytrawne	21/95 zł
Anexe Syrah/ Hiszpania/wytrawne	22/105 zł
Primitivo/Włochy/wytrawne	21/100 zł
Monteverdi Dolce Novella/ Włochy/ słodkie	20/95 zł

Wina musujące i deserowe

Prosecco Extra Dry 0,75l/ Włochy	100 zł
Prosecco 200 ml (mała butelka)/Włochy	35 zł
Cava Idilicum Semi-Seco 0,75l/ Hiszpania/półwytrawne	120 zł

Wina na karafki

Lobillo Airen 200 ml/500 ml/ 1000 ml (białe)	16/35/65 zł
Lobillo Tempranillo 200 ml/ 500 ml/1000 ml (czerwone)	16/35/65 zł

WINO KONESERA

Wina białe

	butelka
Sutter Muskateller 2022/Austria	110 zł
Gewurztraminer Semi –Sec AOP 2021/Francja	125 zł
Turnau Solaris 2022/Polska	145 zł

Wina czerwone

Les Roches Célestes Cabernet Franc 2022/Francja	115 zł
Fotia Merlot 2020/ Włochy	130 zł
Quinta do Couquinho Colheita 2019/Portugalia	160 zł

DRINKI

BEZALKOHOLOWE

Bella Glamour	19 zł
wino musujące bezalkoholowe 100 ml	
Hugo	25 zł
wino musujące bezalkoholowe 100 ml, woda gazowana, syrop cukrowy, limonka, świeża mięta	
Spritz Bella	25 zł
wino musujące bezalkoholowe 100 ml, aperol Bella 50 ml, woda gazowana, pomarańcza	

DRINKI ALKOHOLOWE

Słowacki	30 zł
wódka 50 ml, Campari 25 ml, sok pomarańczowy Cappy, pomarańcza	
Mojito	30 zł
biały rum 50 ml, woda gazowana, brązowy cukier, limonka, świeża mięta	
Aperol	27 zł
Prosecco 100 ml, Aperol 50 ml, woda mineralna, pomarańcza	
Wściekły Pies	12 zł
wódka Bols 30 ml, sos tabasco, sok malinowy	