MENU PIZZAIOLO KRUCZA

- ANTIPASTI
- LE PIZZE TRADIZIONALI
- LE PIZZE DI «PIZZAIOLO»
- BEVANDE ANALCOLICHE
- BEVANDE ALCOLICHE

PIZZAIOLO – KLIMAT NEAPOLU W CENTRUM WARSZAWY.

EST. 2020

PIZZAIOLO – INFORMAZIONI

LE PIZZE TRADIZIONALI
Pizze, które są wizytówką pizzy neapolitańskiej i mają długą historię. Niektóre z nich dzielą się na podkategorie:

ANTICA – pizze oparte na starożytnych przepisach

CLASSICA – pizze występujące w niezmienionej postaci niemal w każdym zakątku świata

MODERNA – pizze klasyczne z nowoczesnym twistem

LE PIZZE DI "PIZZAIOLO"
Nasze autorskie kompozycje, które nie mają identycznych odpowiedników wśród tradycyjnych pizz, choć często są nimi inspirowane

INFORMAZIONI

CIASTO: dojrzewające między 24 a 48 godzin, robione z wody, mąki, soli i drożdży
MOZZARELLA: Oryginalnie ser fior di latte
OLEJ SŁONECZNIKOWY: Składnik, inspirowany pizzerią «L'Antica Pizzeria Da Michele»
FOCACCIA CON LIMONE: Inspirowana jest pizzą «Burro e Alici» od neapolitańskiego pizzaiolo Ciro Oliva
MARGHERITA CLASSICA „AFFUMICATA": Oryginalnie "Provola e pepe"
CIPOLLA: Inspirowana pizzą „Le 5 consistenze della cipolla" z pizzerii „I Masanielli di Francesco Martucci"

NALICZAMY SERWIS W WYSOKOŚCI 12,5% OD STOLIKÓW 4-OSOBOWYCH LUB RACHUNKÓW POWYŻEJ 300 ZŁ

LOŻE PRZEZNACZONE SĄ DLA MINIMUM 4 OSÓB

ZE WZGLĘDU NA DUŻY RUCH W LOKALU MAMY DWUGODZINNY LIMIT CZASOWY NA STOLIK, LICZONY OD MOMENTU OTRZYMANIA ZAMÓWIENIA

DOPUSZCZAMY WYŁĄCZNIE WYMIENIONE MODYFIKACJE

W ZWIĄZKU Z OPŁATĄ BDO NALICZAMY OPŁATĘ ZA PUDEŁKO NA WYNOS W WYSOKOŚCI 3 ZŁ ORAZ ZA OLIWĘ NA WYNOS W WYSOKOŚCI 2,50 ZŁ

ANTIPASTI

LE FOCACCE

SELEZIONE DI FOCACCE —— masło, sól fior di sale —— olej słonecznikowy, sól fior di sale, oregano sycylijskie, czosnek [VEGAN]🌿 —— oliwa, sól fior di sale, oregano sycylijskie, czosnek miodowy —— masło, sól fior di sale, oregano sycylijskie, czosnek miodowy, chilli sycylijskie [OSTROŚĆ 1/4]🔥	**36 zł**
CLASSICA CON LIMONE masło, anchovies sycylijskie, pieprz, zest z cytryny	**31 zł**
CLASSICA A GIRASOLE olej słonecznikowy, sól fior di sale, oregano sycylijskie, czosnek [VEGAN]🌿	**24 zł**

DESSERT

LODY - zapytaj kelnera / barmana	**14 zł**

STUZZICHINI

OLIWKI - zapytaj kelnera / barmana	**12 zł**

LE PIZZE TRADIZIONALI

MARINARA

ANTICA pomidory, czosnek, oregano sycylijskie, olej słonecznikowy [VEGAN]🌿	**33 zł**
ANTICA CON ALICI pomidory, anchovies sycylijskie, colatura di alici, czosnek, oregano sycylijskie, oliwa	**46 zł**
CLASSICA CON BURRATA pomidory, ręcznie robiona burrata, czosnek, bazylia, oregano sycylijskie, chilli sycylijskie, zest z cytryny, oliwa Plakias [OSTROŚĆ 1/4]🔥 [MOŻLIWE DODATKI: + nduja di Spilinga/ wegańska „nduja" 10 zł]	**56 zł**
MODERNA pomidory, pomidorki Piennolo del Vesuvio, czosnek miodowy, oregano sycylijskie, bazylia, sól Maldon, oliwa Plakias	**38 zł**

COSACCA

ANTICA pomidory, pecorino, bazylia, oliwa Plakias	**38 zł**
MODERNA pomidory, pomidorki Piennolo del Vesuvio, parmezan kozi, bazylia, sól Maldon, oliwa Plakias	**43 zł**

MARGHERITA

ANTICA pomidory, mozzarella, pecorino, bazylia, olej słonecznikowy [MOŻLIWE DODATKI: + mortadela 20 zł, anchovies sycylijskie 15 zł]	39 zł
MODERNA CON MOZZARELLA DI BUFALA pomidory, mozzarella bawola, pecorino, bazylia, oliwa Plakias *[pizza podawana jest ze świeżą mozzarellą di bufala po wypieczeniu]*	56 zł
CLASSICA „AFFUMICATA” pomidory, provola, pecorino, bazylia, pieprz, oliwa	40 zł

CALZONE NAPOLETANO pomidory, salami Napoli, ręcznie robiona ricotta, mozzarella, pecorino, pieprz, bazylia, oliwa Plakias	59 zł

LE PIZZE DI «PIZZAIOLO»

MORTADELLA E PISTACCHIO puree ziemniaczane, mortadela, mozzarella, pecorino, prażone pistacje, pieprz, bazylia, oliwa Plakias [MOŻLIWE DODATKI: + ręcznie robiona burrata 25 zł]	59 zł
NDUJA E PATATE puree ziemniaczane, nduja di Spilinga, mozzarella, pecorino, gorgonzola, szczypiorek, oliwa [ostrość 3/4] 🔥 [MOŻLIWE DODATKI: + piklowane jalapeño 8 zł]	53 zł
PICCANTE pomidory, salami piccante, mozzarella, pecorino, chilli sycylijskie, miód czosnkowy, bazylia, oliwa [ostrość 2/4] 🔥 [MOŻLIWE DODATKI: + ręcznie robiona burrata 25 zł, + piklowane jalapeño do pieca 8 zł] [MOŻLIWA WYMIANA: mozzarella ⟳ provola]	52 zł
SPINACI szpinak, pancetta (boczek), mozzarella, pecorino, czosnek, pieprz, oliwa [MOŻLIWE DODATKI: + piklowane jalapeño 8 zł] [MOŻLIWA WYMIANA: pancetta ⟳ gorgonzola]	56 zł
PATATE CON VEGE NDUJA puree ziemniaczane, wegańska „nduja”, mozzarella, gorgonzola, pecorino, szczypiorek, oliwa [OSTROŚĆ 3/4] 🔥 [MOŻLIWE DODATKI: + piklowane jalapeño 8 zł]	53 zł
PATATE E HABANERO puree ziemniaczane, piklowane jalapeño, piklowane habanero, mozzarella, pecorino, kolendra, zest z cytryny, oliwa Plakias [OSTROŚĆ 4/4] 🔥	48 zł
SHIITAKE masło z miso, shiitake, pecorino, czosnek, natka, pieprz	55 zł
VEGANA pomidory, kapary, oliwki kalamata, piklowane jalapeño, piklowana szalotka, fasolka Adzuki, kolendra, oregano sycylijskie, czosnek, oliwa Plakias [VEGAN] [OSTROŚĆ 1/4] 🌿🔥	50 zł
CIPOLLA puree z cebuli, cebula pieczona, szalotka piklowana, konfitura z czerwonej cebuli, szczypiorek, sól fior di sale, oliwa Plakias [VEGAN] 🌿	42 zł

BEVANDE ANALCOLICHE

ANALCOLICI COCKTAIL D’AUTORE

SOBERONI 2.0 [WYTRAWNY, BEZALKOHOLOWY] tanqueray 0%, martini vibrante, roots divino, thomas henry tonic, syrop maraschino	36 zł
FIORITA [RZEŚKI, KWIATOWY, BEZALKOHOLOWY] martini florale, jaśmin, ogórek, limonka, prosecco 0%	36 zł
ANGURIA 0%/ ANGURIA [OWOCOWY, SŁODKI, BEZALKOHOLOWY] martini vibrante / martini bitter, thomas henry watermelon	36 zł

BEVANDE ANALCOLICHE

Lemoniada domowa - klasyczna: cytryna / deluxe: marakuja lub grejpfrut (0,4 L)	17/20 zł
Domowe yerba mate (0,4 L)	18 zł
Namaste Kombucha - zapytaj kelnera / barmana (0,33 L)	22 zł
Bombilla - Classic / Yellow (0,33 L)	18 zł
Fritz - kola / kola bez cukru / melon / pomarańcza / cytryna / mishmasch / bio-rabarbar / anjola (0,2 L)	14 zł
Thomas Henry - Tonic / Ginger / Watermelon / Mystic Mango (0,2 L)	14 zł
Woda w szkle - gazowana / mineralna (0,33 L)	10 zł
Soki La Koguta bio - jabłko / jabłko-truskawka (0,3 L)	16 zł

CAFFÈ / TÈ

Doppio	11 zł
Przelew	14 zł
Americano	14 zł
Cappuccino	16 zł
Flat white	17 zł
Latte	18 zł
Tonic espresso	25 zł
Affogato - rzemieślnicze lody waniliowe polane gorącym espresso	25 zł
Herbaty (100% Ceylon, Earl Grey Rainbow, Sencha Jaśminowa, Sencha Mango, Lipowo - Malinowa, Rooibos Cynamonowo - Jabłkowy)	15 zł

BEVANDE ALCOLICHE

COCKTAIL D’AUTORE

LIMONCELLO SPRITZ 4.0 [ORZEŹWIAJĄCY, CYTRUSOWY] limoncello pizzaiolo, bianco frizzante, st germain, cytryna, thomas henry tonic	35 zł

OSMANTO [RZEŚKI, ORZEŹWIAJĄCY] tanqueray london dry, thomas henry tonic, jaśmin, ogórek, woda gazowana	36 zł
ARTEMIZJA [ZIOŁOWY, AKSAMITNY] ketel one, martini ambrato, zielone jabłko, estragon, limonka, białko, solanka	40 zł
IBISCO [KWIATOWY, LEKKI] tanqueray london dry gin, hibiskus, cytryna, białko, woda różana	38 zł
NEROLI [GORYCZKOWY, MUSUJĄCY] martini bitter, cointreau, thomas henry tonic, cytryna	36 zł
GIGLIO [KREMOWY, DESEROWY] bacardi 4 yo, śmietanka, orgeat, syrop korzenny, gałka muszkatołowa	36 zł
LARICE [WYTRAWNY, CHARAKTERNY] johnnie walker black label ruby, martini rubino, ananas, tynktura z sosny, solanka, angostura	45 zł
PLUMERIA [EGZOTYCZNY, TIKI, INTENSYWNY] patron silver tequila, bacardi 4 yo, martini bitter, limonka, guawa	54 zł
BLACK FLAG 5.0 [MOCNY, AROMATYCZNY] singleton 12 yo, johnnie walker black label ruby, syrop korzenny black flag	45 zł

ALCOLICI DELLA CASA

LIMONCELLO PIZZAIOLO	20 zł
PIZZAIOLO SPICED RUM	20 zł

BIRRA

Palatum to warszawski domowy browar rzemieślniczy mieszczący się w Marysinie Wawerskim prowadzony przez Łukasza Kojro i jego rodzinę. Eksperymentują z nowymi recepturami doskonaląc swoje klasyki.

Palatum (beczka, 0,4L) —— zapytaj kelnera / barmana	20-23 zł
Inne Beczki (butelka 0,5 L) —— zapytaj kelnera / barmana	21-23 zł
Inne piwa —— zapytaj kelnera / barmana	19-21 zł
Piwa bezalkoholowe —— zapytaj kelnera / barmana	18-20 zł

CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI

	125 ML	500 ML	750 ML
VERDE VINO BIANCO | HISZPANIA, ALICANTE MACABEO, VERDEJO wino lekkie, zwiewne i przyjemne. Bez długiego finiszu, wino zachwyca świeżością i lekkością, oferując jednocześnie wyraziste smaki owoców i delikatne nuty ziołowe. Kwasowość jest dobrze zrównoważona	20 zł	75 zł	-
KRIYA COCOCCIOLA | WŁOCHY, ABRUZJA COCOCCIOLA wino o słomkowo żółtej barwie ze złotymi refleksami. W ustach kremowe, świeże i o bogatej kwasowości	24 zł	-	135 zł
BLUERIDGE | NOWA ZELANDIA, MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC orzeźwiające i lekkie Sauvignon Blanc w stylu nowozelandzkim. W ustach rześkie i wytrawne z odrobiną słodyczy na finiszu	25 zł	-	140 zł
2024 RIESLING TROCKEN | NIEMCY, NAHE RIESLING wytrawny, elegancki Riesling, intensywnie mineralny z warstwami cytrusów, białej brzoskwini i delikatną nutą ziół. Długi finisz podkreślony słoną mineralnością	26 zł	-	145 zł
NOBU 1830 | WŁOCHY, ABRUZJA PECORINO bardzo eleganckie białe wino z Abruzji, w ustach rześkie, soczyste, treściwe z naturalną kwasowością oraz delikatnie migdałowym finiszem	28 zł	-	160 zł

VINI ROSSI

VINO ROSSO | WŁOCHY, VENETO SYRAH, MERLOT, REFOSCO dobrze zrównoważone i lekkie z niuansami słodyczy, świeży owocowy aromat z nutami czerwonych owoców pestkowych, takich jak wiśnie czy śliwki	20 zł	-	96 zł
KRIYA MONTEPULCIANO | WŁOCHY, ABRUZJA MONTEPULCIANO wino o barwie rubinowej czerwieni z fioletowymi odcieniami. Pełne, zrównoważone, o jedwabistych taninach i przyjemnej kwasowości	24 zł	-	135 zł
BARBERA D'ALBA | WŁOCHY, PIEMONT BARBERA duża soczystość i kwasowość, mała ilość tanin pomimo ciemnego koloru, czuć w nim wysoki poziom alkoholu. Wino ma pełne ciało oraz bardzo owocowy charakter	35 zł	-	200 zł

VINI FRIZZANTI

BIANCO FRIZZANTE | WŁOCHY, VENETO GLERA przyjemne wino musujące o lekko owocowym aromacie, z nutami jabłek i zielonych owoców dających efekt świeżości i delikatnej słodyczy	20 zł	75 zł	-
PROSECCO MARTINI | WŁOCHY, VENETO GLERA wino ma barwę jasną, słomkowo-zielonkawą. Orzeźwiający smak podkreśla cytrusowe i kwiatowe nuty z eleganckimi ziołowymi niuansami. Posmak jest żywy i lekki	-	-	130 zł

CARTA DEI VINI NATURALI

VINI BIANCHI

	125 ML	750 ML
WEISSBURGUNDER 2024 | AUSTRIA, BURGENLAND **WEISSBURGUNDER | JUDITH BECK** aromaty jogurtu bananowego i zielonych jabłek, oleiste, kremowe, cytrusowo kwasowe z delikatną słodyczą	**32 zł**	**180 zł**
VATER & SOHN | NIEMCY, FRANKONIA **MÜLLER-THURGAU | 2NATURKINDER** lekkie, sprężyste i niezwykle odświeżające wino o czysto - mineralnym finiszu i gładkiej teksturze. W ustach: biała porzeczka, niedojrzała brzoskwinia oraz delikatne chlebowe tło	**36 zł**	**180 zł**

VINI ROSSI

	125 ML	750 ML
GIANDÒN ROSSO 2023 | WŁOCHY, EMILIA-ROMANIA **LAMBRUSCO GRASPAROSSA | IL FARNETO** soczyste z wyraźnymi taninami i pestkowym finiszem, w nosie dżem porzeczkowy, wiśnie w czekoladzie i suche drewno	**27 zł**	**150 zł**

VINI ARANCIONI

	125 ML	750 ML
J'23 JOHANNITER ULTRA | POLSKA, LUBELSKIE **JOHANNITER | DOM BLISKOWICE** wino ma charakterystyczny bursztynowy kolor. W ustach pełne, zbalansowane, z wyczuwalną delikatną wapienną cierpkością na finiszu, puszyście taninowe z wyczuwalnym kandyzowanym owocem. Polska pomarańcz, 15 dni maceracji na skórkach	-	**230 zł**
VIN DE MESS 2023 | FRANCJA, ALZACJA **BLEND | SONS OF WINE** rześkie, fermentacyjne i mineralne, w smaku piklowana cytryna, agrest i koper	**38 zł**	**210 zł**

CAVA

	125 ML	750 ML
ADERNATS CAVA GUARD BRUT NATURE N.V. | HISZPANIA, KATALONIA **MACABEU, PARELLADA, XAREL.LO | VINICOLA DE NULLES** eleganckie, ze zbalansowaną kwasowością i lekką słodyczą w finiszu, nuty kandyzowanych gruszek, zielonych jabłek i ciasta drożdżowego	-	**150 zł**

28
Pizzaiolo