



MENU PIZZAIOLO KRUCZA
ANTIPASTI
LE PIZZE TRADIZIONALI
LE PIZZE DI «PIZZAIOLO»
BEVANDE ANALCOLICHE
BEVANDE ALCOLICHE

PIZZAIOLO - KLIMAT NEAPOLU
W CENTRUM WARSZAWY.
EST. 2020

PIZZAIOLO – INFORMACJONI

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

INFORMACJONI

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

ŁOŻE PRZEZNACZONE SA 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] 36 zł

— oliwa, sól fior di sale, oregano sycylijskie, czosnek miódowy
— masło, sól fior di sale, oregano sycylijskie, czosnek miódowy,
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] 56 zł

[MOŻLIWE DODATKI: + nduja di Spilinga/ wegańska „nduja” 10 zł]

MODERNA

pomidory, pomidorki Piennolo del Vesuvio, czosnek miódowy, 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 kozci, bazylia, sól Maldon, oliwa Plakias 43 zł

MARGHERITA
ANTICA

pomidory, mozzarella, pecorino, bazylia, olej słonecznikowy 39 zł

[MOŻLIWE DODATKI: + mortadela 20 zł, anchovies sycylijskie 15 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, pecorino, bazylia, oliwa Plakias 59 zł

[MOŻLIWE DODATKI: + ręcznie robiona burrata 25 zł]

NDUJA E PATATE

puree ziemniaczane, nduja di Spilinga, mozzarella, pecorino, gorgonzola, szczypiorek, oliwa [ostrość 3/4] 53 zł

[MOŻLIWE DODATKI: + piklowane jalapeño 8 zł]

PICCANTE

pomidory, salami piccante, mozzarella, pecorino, chilli sycylijskie, miód czosnkowy, bazylia, oliwa [ostrość 2/4] 52 zł

[MOŻLIWE DODATKI: + ręcznie robiona burrata 25 zł, + piklowane jalapeño do pieca 8 zł]
[MOŻLIWA WYMIANA: mozzarella ↔ provola]

SPINACI

szpinak, pancetta (boczek), mozzarella, pecorino, czosnek, pieprz, oliwa 56 zł

[MOŻLIWE DODATKI: + piklowane jalapeño 8 zł]
[MOŻLIWA WYMIANA: pancetta ↔ gorgonzola]

PATATE CON VEGE NDUJA

puree ziemniaczane, wegańska „nduja”, mozzarella, gorgonzola, pecorino, szczypiorek, oliwa [ostrość 3/4] 53 zł

[MOŻLIWE DODATKI: + piklowane jalapeño 8 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

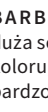
VEGANA

pomidory, kapary, oliwki kalamata, piklowane jalapeño, piklowana szalotka, fasolka Adzuki, kolendra, oregano sycylijskie, czosnek, oliwa Plakias [VEGAN] [ostrość 1/4] 50 zł

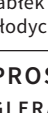
CIPOLLA

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**
[RZESKI, 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 (0,4L)

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 (0,2L) 14 zł

Thomas Henry - Tonic / Ginger / Watermelon / Mystic Mango (0,2L) 14 zł

Woda w szkle - gazowana / mineralna (0,33L) 10 zł

Soki La Koguta bio - jabłko / jabłko-truskawka (0,3L) 16 zł

CAFFÈ / TÈ
Doppio

Przelew 11 zł

Americano 14 zł

Cappuccino 14 zł

Flat white 16 zł

Latte 17 zł

Tonic espresso 18 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**
[ORZEŻWIAJĄCY, CYTRUSOWY]
limoncello pizzaiolo, bianco frizzante, st germain, cytryna, thomas henry tonic 35 zł

 **OSMANTO**
[RZESKI, ORZEŻWIAJĄCY]
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
[GORZKOWY, MUSUJĄCY]
martini bitter, cointreau, thomas henry tonic, cytryna 36 zł

 GIGLIO
[KREMOWY, DESEROWY]
bacardi 4 yo, śmietanka, orgeat, syrop korzenny, gałka muskatowa 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 Kojra i jego rodzinę. Eksperymentują z nowymi recepturami doskonaląc swoje klasyki.

Palatum (beczka, 0,4L) — zapytaj kelnera / barmana 20-23 zł

Inne Beczki (butelka 0,5L) — 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

VERDE VINO BIANCO | HISPANIA, ALICANTE
MACABEO, VERDEJO 125 ML 500 ML 750 ML

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, ABRUZZA
COCOCCIOLA 24 zł - 135 zł

BLUERIDGE | NOWA ZELANDIA, MARLBOROUGH
SAUVIGNON BLANC 25 zł - 140 zł

2024 RIESLING TROCKEN | NIEMCY, NAHE
RIESLING 26 zł - 145 zł

NOBU 1830 | WŁOCHY, ABRUZZA
PECORINO 28 zł - 160 zł

bardzo eleganckie białe wino z Abruzzi, w ustach rześkie, soczyste, pełne i z naturalną kwasowością oraz delikatnie migdałowym finiszem

VINI ROSSI
VINO ROSSO | WŁOCHY, VENETO
SYRAH, MERLOT, REFESCO 20 zł - 96 zł

dobre zrównoważone i lekkie z nuanсами słodczy, świeży owocowy aromat z nutami czerwonych owoców pestkowych, takich jak winogrona czy śliwki

KRIYA MONTEPULCIANO | WŁOCHY, ABRUZZA
MONTEPULCIANO 24 zł - 135 zł

wino o barwie rubinowej czerwieni z fiołelowymi odcieniami. Pełne, zrównoważone, o jedwabistych taninach i przyjemnej kwasowości

BARBERA D'ALBA | WŁOCHY, PIEMONTE
BARBERA 35 zł - 200 zł

duża soczystość i kwasowość, mała ilość tanin pomimo ciemnego koloru, czuć w nim wysoki poziom alkoholu. Wino ma pełne ciało oraz bardzo owocowy charakter

VINI FRIZZANTI
BIANCO FRIZZANTE | WŁOCHY, VENETO
GLERA 20 zł 75 zł -

przejmne wino musujące o lekkim owocowym aromacie, z nutami jabłek i zielonych owoców dających efekt świeżości i delikatnej słodyczy

PROSECCO MARTINI | WŁOCHY, VENETO
GLERA - - 130 zł

wino ma barwę jasną, słomkowo-zielonkawą. Orzeźwiający smak podkreśla cytrusowe i kwiatowe nuty z eleganckimi ziołowymi nuanсами. Posmak jest żywy i lekki

CARTA DEI VINI NATURALI
VINI BIANCHI

WEISSBURGUNDER 2024 | AUSTRIA, BURGENLAND
WEISSBURGUNDER | JUDITH BECK 32 zł 180 zł

aromaty jogurtu bananowego i zielonych jabłek, oleiste, kremowe, cytrusowo-kwasowe z delikatną słodyczą

VATER & SOHN | NIEMCY, FRANKONIA
MÜLLER-TURGAU | 2NATURKINDER 36 zł 180 zł

lekkie, sprężyste i niezwykle odświeżające wino o czysto - mineralnym finiszu i gładkiej teksturze. W ustach: biała porzeczka, niedojrzała brzoskwinia oraz delikatne chlebowe tło

VINI ROSSI
GIANDÒN ROSSO 2023 | WŁOCHY,
EMILIA-ROMANIA
LAMBRUSCO GRASPAROSSA | IL FARNETO 27 zł 150 zł

soczyste z wyraźnymi taninami i pestkowym finiszem, w nosie dżem porzeczkowy, wiśnie w czekoladzie i suche drewno

VINI ARANCIONI
J'23 JOHANNITER ULTRA | POLSKA, LUBELSKIE
JOHANNITER | DOM BLISKOWICE - 230 zł

wino ma charakterystyczny bursztynowy kolor. W ustach pełne, zbalansowane, z wyczuwalną delikatną wapienną cierpkością na finiszu, puszące taniny z wyczuwalnym kandyzowanym owocem. Polska pomarańcz, 15 dni maceracji na skórkach

VIN DE MESS 2023 | FRANCJA, ALZACJA
BLEND | SONS OF WINE 38 zł 210 zł

rześkie, fermentacyjne i mineralne, w smaku piklowana cytryna, agrest i koper

CAVA
ADERNATS CAVA GUARD BRUT NATURE N.V. |
HISPANIA, KATALONIA
MACABEU, PARELLADA, XARELL-LO | VINICOLA DE NULLES - 150 zł

eleganckie, ze zbalansowaną kwasowością i lekką słodyczą w finiszu, nuty kandyzowanych gruszek, zielonych jabłek i ciasta drożdżowego

