

MUSUJĄCE

BIAŁE

RÓŻOWE

CZERWONE

PROSECCO DIVERSIVO

Włochy: Doc Prosecco

Glera Alk.: 10,5% lekko wytrawne

CLASIQUE BRUT WINNICA TURNAU

Polska: Zachodniopomorskie

Riesling, Johanniter, Seyval Blanc Alk.: 11% wytrawne

RIESLING WACHTENBURG

Niemcy: Pfalz

Riesling Alk.: 11,5% półwytrawne

PINOT GRIGIO NATALE VERGA

Włochy: DOC delle Venezie

Pinot Grigio Alk.: 12% wytrawne

VERDUZZO TERRA MUSSA

Włochy: IGT Veneto

Verduzzo Alk.: 11,5% półsłodkie

SOLARIS WINNICA TURNAU

Polska: Baniewice

Solaris Alk.: 12,5% wytrawne

SAUVIGNON BLANC TERRA MUSA

Włochy: DOC Lison Pramaggiore

Sauvignon Blanc Alk.: 12,5% wytrawne

CHARDONNAY SALENTO NOTTETEMPO

Włochy: IGP Salento

Chardonnay Alk.: 14% wytrawne

DOM DIOGO PADEIRO ROSÉ

Portugalia: Doc Vinho Verde

Padeiro Alk.: 11,5% lekko wytrawne

MONTEPULCIANO VILLARIELLI

Włochy: DOP Montepulciano d´Abruzzo

Montepulciano Alk.: 13% wytrawne

PRIMITIVO DI MANDURIA TORRE SERRA

Włochy: DOP Primitivo di Manduria

Primitivo Alk.: 14% lekko wytrawne

PINOT NERO CANTINA BOLZANO

Włochy: DOC Alto Adige

Pinot Nero Alk.: 13,5% wytrawne

BAROLO SAINT AMBROGIO LODALI

Włochy: DOCG Barolo

Nebbiolo Alk.: 14,5% wytrawne



25 ZŁ

120 ZŁ

240 ZŁ



20 ZŁ

59 ZŁ



25 ZŁ

120 ZŁ

25 ZŁ

120 ZŁ

170 ZŁ

150 ZŁ

150 ZŁ



27 ZŁ

130 ZŁ



25 ZŁ

120 ZŁ

130 ZŁ

170 ZŁ

290 ZŁ



wino ekologiczne



wino wegańskie

SŁOWNIK *włoskich produktów*

D.O.P. – (Denominazione di Origine Protetta czyli Chroniona Nazwa Pochodzenia) Oznaczenie pochodzenia gwarantujące, że produkt został wytworzony tradycyjną metodą w konkretnym regionie Włoch.

SERY

Parmezan – Twardy, dojrzewający ser o wyrazistym smaku, produkowany z mleka krowiego. Jest jednym z najbardziej cenionych serów dojrzewających na świecie. Pochodzi z regionu Emilia-Romania.

Pecorino Romano – Twardy, dojrzewający ser z mleka owczego, o intensywnym, lekko pikantnym smaku. Włoski ser podpuszczkowy, poddawany procesowi dojrzewania przez około 8 miesięcy. Pochodzi z regionu Lacjum i Sardynii.

Burrata – Mozzarella nadziewana stracciatellą wywodzącą się z regionu Apulii. Kremowy ser z mleka krowiego, w środku miękka, śmietankowa masa.

Mozzarella – Delikatny, półmiękki ser z mleka krowiego, używany głównie do pizzy i sałatek. Ser pochodzący z południowych Włoch.

Mozzarella di Bufala – Mozzarella z mleka bawolic, bardziej kremowa i intensywna w smaku niż klasyczna mozzarella.

Guanciale – Policzek wieprzowy o intensywnym aromacie i charakterystycznej konsystencji. Marynowany w soli i pieprzu, dojrzewa 3 miesiące. Tradycyjny produkt z regionu Lacjum. Idealny do sosu Amatriciana i Carbonara.

Pancetta – Włoska wędlina, której korzenie sięgają czasów starożytnych regionu Emilia - Romania. Jest to dojrzewający wędzony boczek wieprzowy.

Prosciutto cotto – Gotowana, delikatna włoska szynka wieprzowa, łagodna w smaku. Jest to najpopularniejsza szynka delikatesowa we Włoszech.

Nduja – Bardzo pikantna kielbasa o miękkiej konsystencji z regionu Kalabria.

Prosciutto crudo San Daniele – Surowa, długo dojrzewająca szynka z regionu Friuli-Wenecja Julijska, delikatna i aromatyczna. Pochodząca z małej wioski San Daniele del Friuli we Włoszech. Jest to jeden z najbardziej cenionych produktów włoskich i symbol włoskiego kunsztu wędliniarskiego.

MIEŚO

INNE

Pomidory San Marzano – Włoskie pomidory o słodkim smaku i niskiej kwasowości, idealne do sosów. Nazwa odmiany pochodzi od nazwy miasta San Marzano sul Sarno, leżącego w regionie Kampania, w połowie drogi między Salerno i Neapolem. Pomidory San Marzano mają wydłużony kształt, intensywny czerwony kolor z żółtawym żyłkowaniem i niewiele pestek. Są uważane za jedne z najsmaczniejszych pomidorów.

Sos aioli – Majonez śródziemnomorski na bazie oliwy z dodatkiem czosnku

Oliwa extra vergine – Najwyższej jakości oliwa z pierwszego tłoczenia, o intensywnym aromacie i smaku. Oliwa z oliwek najwyższej jakości, tłoczona na zimno z pierwszego tłoczenia. To 100% sok z oliwki, który nie jest poddawany obróbce chemicznej.

Focaccia - Włoski płaski chleb drożdżowy, charakteryzuje się grubszą konsystencją i puszystym wnętrzem. Jest znana ze swojej chrupiącej skórki i często podawana z oliwą, solą, ziołami (np. rozmarynem) lub innymi dodatkami.

Kapary – marynowane pączki krzewu kaparowego. Mają charakterystyczny intensywny słono-kwaśny smak z delikatną nutą goryczki.

Anchois – Filety z sardeli. Małe słone rybki, które są solone i dojrzewają w beczkach, a następnie filetowane i zalewane olejem. Dodane w niewielkich ilościach wzmocnią smak potrawy. Nie wyczuwamy smaku morza tylko piąty mocny smak umami - naturalny glutaminian.

