

# Śniadania na Kromce

Bazą naszych śniadań jest pieczywo z piekarni PIEKUŚ

# U PIEKARZY

*pizza & pasta*

## Klasyczne 19 zł

na kromce z masłem i jajecznicą, podawane z sałatką z rukoli z pomidorkami

## Sycylijskie 25 zł

na kromce z jajkiem poche, sosem tatarskim i szynką Prosciutto Crudo, podawane z sałatką z rukoli z pomidorkami

## Tokańskie 29 zł

na kromce z grillowanymi warzywami, oliwkami i karmelizowaną cebulką, podawane z sałatką z rukoli z pomidorkami

## Piemontskie 29 zł

na kromce z wędzonym boczkiem, sosem tatarskim, jajkami sadzonymi, sałatką i pomidorami, podawane z sałatką z rukoli z pomidorkami

## HERBATA

Herbata 13 zł

czarna / earl grey / zielona / owocowa

Herbata Rozgrzewająca 16 zł

imbirowa / mango / malinowa

## KAWA

Espresso 7 zł

Espresso Doppio 10 zł

Americano 12 zł

Cappuccino 14 zł

Café Latte 14 zł

## Weneckie 35 zł

na kromce z marynowanym łososiem, jajkiem poche i sosem tatarskim, podawane z sałatką z rukoli z pomidorkami

## Śniadaniowa BRUSCHETTA 23 zł

śniadanie na grillowanej kromce z naszą domową ricottą i pomidorami

**NOWOŚĆ!**

## PANUOZZO Z KURCZAKIEM 29 zł

włoska kanapka na ciepło z ciasta na pizzę z grillowanym kurczakiem, sałatką rzymską, sosem cesar, oliwą, serem Grana Padano

**NOWOŚĆ!**

## PANUOZZO CAPRESE 34 zł

włoska kanapka na ciepło z ciasta na pizzę z szynką San Daniele DOP, mozzarellą fdl, pomidorami, bazylią, oliwą, serem Grana Padano

## NAPOJE

Soki świeżo wyciskane:

jabłkowy 15 zł / pomarańczowy 15 zł / grejpfrutowy 19 zł

Lemoniada 10 zł

Sok Cappy 9 zł / Coca Cola Zero 9 zł / Coca Cola 9 zł / Fanta 9 zł / Sprite 9 zł

Kropla Beskidu gazowana/niegazowana 8 zł

Karafka Wody 500 ml gazowana/niegazowana 10 zł

Mimosa - musujące wino z sokiem ze świeżo wyciskanych pomarańczy 18 zł

Mimosa Virgin - bezalkoholowe musujące wino z sokiem ze świeżo wyciskanych pomarańczy 15 zł

KAWKA i ŚNIADANKO



Lista alergenów dostępna u obsługi

Dostępność oferty śniadaniowej Pon - Sob 8-12 Niedz 9-12


## Menu

### ANTIPASTI

włoskie przekąski

**Włoski krem pomidorowy**  **18 zł**  
z pomidorów San Marzano

**Bruschetta**  **23 zł**  
z kremową ricottą i pomidorami

**Focaccia**  **16 zł**  
z oliwą, oregano i Grana Padano

**Antipasti mix** **39 zł**  
szynka cotto, salami, San Daniele DOP, piklowane warzywa: kalafior, rzodkiewka, młoda marchewka

 Sangiovese Toscana

**Salata rzymska a'la Caesar**  **26 zł**  
z jajkiem, świeżo tartym parmezanem i czarnym pieprzem, focaccia

**Salata rzymska a'la Caesar z kurczakiem** **36 zł**  
grillowany kurczak, salata rzymska, świeżo tarty parmezan, focaccia

 Soave Ronca Calvarina

**Tatar wołowy** **39 zł**  
z młodym cebulą, oliwkami i żółtkiem, focaccia

 Kriya Montepulciano

### MAKARONY

świeże, przygotowywane na miejscu

**Tagliatelle** **36 zł**  
z ragu bolognese i świeżo tartym parmezanem

 Sangiovese Toscana

**Gnudi z palonym masłem**  **32 zł**  
włoskie kluseczki z ricottą, świeżo starty parmezan

 Kriya Montepulciano

**Maccheroni z Krewetkami** **34 zł**  
penne z krewetkami, sos ze świeżych pomidorów koktajlowych, chilli, mascarpone, grissini

**Penne Maccheroni** **39 zł**  
zapiekany włoski makaron penne z sosem pomidorowo-czosnkowym i beszamelem, pulpetini cielęco-wieprzowe, kielbasa Salsiccia

**Pasta Gamberoni**  **42 zł**  
z krewetkami, masłem, chilli i białym winem

 Vermentino Chardonnay Toscana

**Tortellini** **38 zł**  
włoskie pierożki faszerowane mięsem z sosem parmezanowym

**Malfatti**  **39 zł**  
szpinakowo-serowe włoskie kluseczki z sosem z gorgonzolą i orzechami włoskimi

### PIZZA W STYLU NEAPOLITAŃSKIM

ciasto na naszą pizzę dojrzewa przez 24 godziny. Zgodnie z włoską tradycją pizzę charakteryzuje delikatny środek i puszyste, chrupiące ranty.

**Marinara**  **24 zł**  
sos pomidorowy SM, czosnek, oregano, oliwa

**Margherita**  **30 zł**  
sos pomidorowy SM, mozzarella fdl, Grana Padano, bazylia

**Supreme**  **36 zł**  
sos pomidorowy SM, mozzarella fdl, boczniki, cebula, oliwki, papryka, Grana Padano

**Prosciutto e funghi** **38 zł**  
sos pomidorowy SM, mozzarella fdl, prosciutto, pieczarki, Grana Padano

 Aglianico Benevento

**Diavola**  **38 zł**  
sos pomidorowy SM, mozzarella fdl, salami piccante, chilli, Grana Padano, bazylia

 Sangiovese Toscana

**Bologna** **38 zł**  
ragu bolognese, mozzarella fdl, ricotta, bazylia

 Kriya Montepulciano

**San Daniele** **44 zł**  
sos pomidorowy SM, mozzarella fdl, prosciutto San Daniele DOP, rukola

**Salsiccia Fresca** **40 zł**  
sos pomidorowy SM, kielbasa włoska Salsiccia, mozzarella fdl, grillowana papryka i cebula

**Funghi Bianca**  **40 zł**  
mozzarella fdl, pieczarki, borowiki, czosnek, Grana Padano

**Salame** **40 zł**  
sos pomidorowy SM, mozzarella fdl, Peperoni Veneti, Salame

**Formaggi**  **36 zł**  
mozzarella fdl, taleggio, ricotta, Grana Padano

### DANIA DLA DZIECI

**Piccolo Pizza Margherita** **19 zł**  
sos pomidorowy SM, mozzarella fdl, Grana Padano, bazylia

**Piccolo Pasta** **19 zł**  
z sosem pomidorowym SM

**Piccolo Gnudi** **19 zł**  
z masłem i parmezanem

### DANIA Z GRILLA

**Burger Classic** **42 zł**

bułka brioche Piekuś, mięso wołowe, cebula, ogórek konserwowy, pomidor, sałata lodowa, ser cheddar, chrupiące ziemniaki „rustica” z serem Grana Padano i surówką Coleslaw

 Aglianico Benevento

**Burger BLT** **45 zł**

bułka brioche Piekuś, mięso wołowe, boczek konfitowany, pomidor, sałata, sos chilli, chrupiące ziemniaki „rustica” z serem Grana Padano

**Burger Camembert** **45 zł**

bułka brioche Piekuś, mięso wołowe, panierowany ser Camembert, sałata lodowa, peperoni Veneti, boczek, chrupiące ziemniaki „rustica” z serem Grana Padano i surówką Coleslaw

 Kriya Montepulciano

**Włoska kielbasa Salsiccia** **38 zł**

świeżo wyrabiana włoska kielbasa, chrupiące ziemniaki „rustica” z serem Grana Padano, surówką Coleslaw

**Stek wołowy z rostbefu (250g)** **89 zł**

chrupiące ziemniaki „rustica” z serem Grana Padano, surówką Coleslaw

 Sangiovese Toscana

**Kurczak Supreme Pollo** **38 zł**

grillowany kurczak, chrupiące ziemniaczki „rustica” z serem Grana Padano, surówką Coleslaw

 Falanghina Benevento

### DESERY

**Budino** **16 zł**  
z mleczną czekoladą

 Pietra Miliare Spumante Millesimato

**Saltimbocca** **24 zł**  
pizza z nutellą




**Tiramisu** **16 zł**

**Sernik z konfiturą malinową** **16 zł**

## U PIEKARZY

pizza & pasta 

Lista alergenów dostępna u obsługi. SM – z pomidorów San Marzano, fdl – Fior di Latte

-  - polecane wino
-  - dania wegetariańskie
-  - dania ostre

## KAWA

- Espresso 7 zł
- Espresso Doppio 10 zł
- Americano 12 zł
- Cappuccino 14 zł
- Café latte 14 zł

## HERBATA

- Herbata 13 zł  
czarna / earl grey / zielona / owocowa
- Herbata rozgrzewająca 16 zł  
imbirowa / malinowa / mango

## NAPOJE

- Lemoniada 10 zł
- Coca-Cola Zero/ Coca-Cola 9 zł
- Fanta / Sprite 9 zł
- Sok Cappy 9 zł
- Kropla Beskidu 8 zł  
gazowana / niegazowana
- Karafka wody 500ml 10 zł  
gazowana / niegazowana

## PIWA

- Peroni 4,5% 0,33l 12 zł
- Peroni 0% 0,33l 12 zł

## MOKTAJLE

bez alkoholu

- Raspberry Mohito 18 zł  
Pyszny mokatyl z gresem malinowy, sokiem z limonki z kruszonymi malinami i miętą.
- Bitter Lemon 17 zł  
Orzeźwiający mokatyl o smaku grejfruta i pomarańczy z tonikiem i gałązką rozmarynu.
- Aperol 19 zł  
Bezalkoholowy Spritz z klasyczną ziołową goryczką i nutą pomarańczy.

## WINA

### WINA BIAŁE

- Falanghina Benevento 14 zł / 79 zł**  
Region: Kampania, Włochy. Szczep: falanghina  
Lekkie i zbalansowane, wytrawne, białe włoskie wino. Świetne w połączeniu z owocami morza.
- Pinot Grigio 18 zł / 99 zł**  
Region: Wenecja Euganejska, Włochy. Szczep: pinot grigio  
Subtelne wytrawne wino, o przyjemnej kwasowości, łagodnym owocowym aromacie i smaku. Świetnie komponuje się z: owocami morza, białym mięsem, serami i makaronem.
- Vermentino Chardonnay Toscana 18 zł / 99 zł**  
Region: Toskania, Włochy. Szczep: chardonnay, vermentino  
Zbalansowane, białe wino wytrawne, delikatne i harmonijne. Doskonałe jako eleganckie wino do pary z daniami z drobiu i sałatkami.
- Solo Fiano 119 zł**  
Region: Puglia, Włochy. Szczep: fiano  
Wytrawne wino charakteryzuje się bardzo intensywną aromatycznością i przyjemną kwasowością. Pasuje do lekkich aromatycznych potraw, delikatnych serów oraz jako aperitif.
- Soave Ronca Calvarina 18 zł / 99 zł**  
Region: Veneto, Włochy. Szczep: garganega  
Żywe, aromatyczne białe, wytrawne wino, z wyczuwalnymi aromatami zielonych owoców, jabłka, cytryny, a nawet odrobiny grejfruta. Przyjemnie zdefiniowane i mineralne.
- Soave Superiore Runcata 199 zł**  
Region: Wenecja Euganejska, Włochy. Szczep: garganega  
Eleganckie i pełne wino w smaku miękkie, o zrównoważonej kwasowości z mineralnym posmakiem, o długim owocowym finiszu. Doskonałe do dań z owoców morza.

### WINA CZERWONE

- Aglanico Benevento 16 zł / 89 zł**  
Region: Kampania, Włochy. Szczep: aglianico  
Lekkie i zbalansowane czerwone wino, mocno owocowe w aromatach i smakach. Świetne do picia samodzielnie, jak również w towarzystwie lekkich serów, wędlin czy pizzy.
- Sangiovese Toscana 18 zł / 99 zł**  
Region: Toskania, Włochy. Szczep: sangiovese  
Świetnie wyważone pomiędzy słodyczą owocu, a wytrawnością. Doskonałe z deską serów i wędlin, czy też jako uniwersalne wino na stół.
- Primitivo di Manduria 129 zł**  
Region: Apulia, Włochy. Szczep: primitivo  
Smakuje przyjemnie, jedwabiście i harmonijnie. Może się nim cieszyć zarówno początkujący amator wina, jak i ten ceniący pełnię smaku, elegancką kwasowość i taniny. Pasuje do mięs pieczonych, deski serów i wędlin.
- Kriya Montepulciano 21 zł / 99 zł**  
Region: Montepulciano, Włochy. Szczep: montepulciano  
Wino o barwie rubinowej czerwieni z fioletowymi odcieniami. Intensywny aromat czarnych owoców. Pełna w smaku, idealnie komponuje się z makaronami oraz pizzą.
- Costa Rossa Valpolicella Ripasso Superiore 169 zł**  
Region: Wenecja Euganejska, Włochy. Szczep: corvina, rondinella, molinara  
Zmysłowe, różowe wino, o aromatach brzoskwiń i owoców tropikalnych, uzupełnionych przez subtelne, odświeżające bukiety nuty wiosennych, polnych kwiatów.

## WINA RÓŻOWE

- Pinot Grigio Ramato 26 zł / 129 zł**  
Region: Wenecja Euganejska, Włochy. Szczep: pinot grigio  
Zmysłowe, różowe wino, o aromatach brzoskwiń i owoców tropikalnych, uzupełnionych przez subtelne, odświeżające bukiety nuty wiosennych, polnych kwiatów.

## WINA MUSUJĄCE

- Prosecco Spumante Brut 16 zł / 89 zł**  
Region: Wenecja Euganejska, Włochy. Szczep: glera  
Eleganckie, świeże i rześkie wino musujące, o delikatnym aromacie nektarynek. Świetnie współgra ze smakiem tradycyjnych włoskich przekąsek jak sałatka, pizza czy spaghetti z pomidorami.

## KOKTAJLE

- Torunio Milano 24 zł**  
Połączenie malinowego Campari i słodkiego Martini Rubino z dodatkiem wody sodowej. Słodko-gorzki smak to prawdziwie włoski klasyczny koktajl.
- Old Fashioned 24 zł**  
To połączenie whisky z odrobiną syropu cukrowego i gorzkawej angostura bitters. Prawdziwy klasyk, nie tylko dla koneserów whisky.
- Aperol Spritz 22 zł**  
Powstaje na bazie Aperola i Prosecco z odrobiną wody gazowanej i pomarańczy. Najbardziej kultowy włoski koktajl, którego nie trzeba nikomu przedstawiać.
- Italiano 75 26 zł**  
Cytrynowe limoncello oraz musujące Prosecco sprawiają, że to idealny koktajl dla osób poszukujących lekkich orzeźwiających, owocowych smaków.

SPRAWDŹ,  
SKĄD POCHODZĄ  
NASZE SKŁADNIKI!



-  **MARCARIA**  
Mąka z rodzinnego młyna pod Weroną
-  **VICENZA**  
Ser Grana Padano z regionu Wenecja Euganejska, w prowincji Vicenza
-  **SAN DANIELE DEL FRIULI**  
Szyńka Prosciutto San Danielle
-  **PUTIGNANO**  
Mozarella Fior di Latte
-  **WEZUWIUSZ** Pomidory San Marzano
-  Region **VENETO** Prosecco Brut
-  Region **TOSKANIA** Sangiovese Toscana
-  Prowincja **BENEVENTO**  
Falanghina Benevento

**U PIEKARZY**  
pizza & pasta

