Szanowni goście,

Witamy w miejscu, gdzie włoska kuchnia spotyka się z pasją, a każdy składnik ma znaczenie. W naszym menu znajdziesz dania inspirowane tradycją, przygotowane z dbałością o smak i jakość. Od małych przystawek po sycące klasyki – wszystko tworzone z myślą o wspólnym stole i dobrej atmosferze.

Usiądź wygodnie, ciesz się chwilą i smakiem.

Buon appetito!

Powyżej 4 osób doliczamy serwis 10%
Opakowanie wynos + 1 PLN
Informacje o alergenach dostępne u obsługi

CAPPACCIO Z BURAKA

HAPPY HOURS

W GODZINACH 14:00 - 20:00

PONIEDZIAŁKI

DRUGA PIZZA -50% TANIEJ
APEROL SPRITZ 1+1

WTORKI

3 ZA 2 - NA CAŁE MENU KLASYCZNE

ŚRODY

POZYCJE Z KREWETKAMI -30%
KARAFKA WINA 0.5L - 30 PLN

CZWARTKI

DRUGI MAKARON -50% TANIEJ
3 DRINKI W CENIE 2

I LIKE PIZZA

JESIENNE NAPOJE

ROZGRZEJ SIĘ!

HEBRATA JESIENNA W DZBANKU
27 PLN

GRZANIEC
CZERWONY/BIAŁY/BEZALKOHOLOWY
25 PLN

PUMPKIN SPICE LATTE
17 PLN

JESIENNE DRINKI
33 PLN:

APEROL CIDER SPRITZ

AUTUMN OLD FASIONED

AMMARETTO SOUR

Oferta Jesienna

Przygotowaliśmy dla Was oryginalne połączenia: od lekkich sałatek i aromatycznych risotto, przez kremowe gnocchi i pasty, aż po nasze autorskie pizze z nutą dyni.

Przystawki

Ceviche Gamberi e Zucca 2x/4x **34/49**

Ceviche z krewetek I marynowanej dyni, podawane na focacci

Insalata Zucca **45**

Mix sałat, marynowana dynia, kozi ser, karmelizowane orzechy, granat, pestki dyni, krem balsamiczny, foccacia

Dania główne i pasty

Risotto Zucca **41**

Domowy sos dyniowy, szalotka, chrupiący boczek, pestki dyni, szałwia

Gnocchi alla Zucca **43**

Domowy sos dyniowy, salsiccia, śmietana, szpinak, czosnek, szałwia, tymianek, kawałki dyni

Gnocchi Zucca con Gamberi **47**

Gnocchi szpinakowe, domowy sos dyniowy, krewetki

Dynia makaronowa Wege **44**

Połówka dyni makaronowej, pieczarki, boczniaki, pesto bazyliowe, szalotka, śmietana, suszone pomidory, orzechy nerkowca, czosnek, świeże zioła

Dynia makoronowa Carne **46**

Połówka dyni makaronowej, szalotka, pierś z kurczaka, boczniaki, pieczarki, śmietana, świeże zioła

Pizza

Pizza Zucca Affumicata **43**

Sos pomidorowy, mozzarella wędzona, pieczona dynia, olej z pestek dyni, rukola

Pizza Zucca Salsiccia **45**

Sos pomidorowy, mozzarella, kiełbaska salsiccia, pieczona dynia, czosnek, tymianek

Pizza Zucca Becona **49**

Domowy sos dyniowy, mozzarella, karmelizowana cebula, pancetta, olej z pestek dyni, pestki dyni

Pizza Zucca Burrata **55**

Domowy sos dyniowy, burrata, szynka parmeńska, olej z pestek dyni, pestki dyni, bazylia

Pizza Zucca Melograno **55**

Biały sos I Like Pizza, mozzarella, dynia pieczona, krewetki, natka pietruszki, granat

Danie bez mięsa Danie pikantne

PASTA CARBONARA

MENU LUNCHOWE

Zupa dnia + danie
33 PLN

od poniedziałku do piątku
w godzinach 12:00 - 16:00

Powyżej 4 osób doliczamy serwis 10%
Opakowanie wynos + 1 pln

Informacje o alergenach
dostępne u obsługi

Sałata + Zupa Dnia

Do każdego lunchu proponujemy kawę czarną za 7 PLN lub ciasto dnia za 12 PLN

Cezar

Grillowana pierś z kurczaka, sałata rzymska, grzanki, płatki parmezanu, pomidorki cherry, jajko, sos cezar.

Fica

Rukola i szpinak w towarzystwie szynki parmeńskiej, karmelizowanej gruszki i słonecznika. Całość podkreślona sosem winegret, oliwą Extra Vergine i nutą balsamico. Podana z focaccią.

Della Casa

Rukola i świeży szpinak z dodatkiem suszonych pomidorów, mozzarelli i orzechów włoskich. Całość skropiona oliwą Extra Vergine, sosem balsamicznym i winegret. Podawana z chrupiącą focaccią.

Tonno

Sałata z tuńczykiem, jajkiem i czarnymi oliwkami, uzupełniona pomidorkami cherry i czerwoną cebulą. Całość skropiona oliwą Extra Vergine i podana z focaccią.

Danie bez mięsa Danie pikantne

Pasta + Zupa Dnia

Do każdego lunchu proponujemy kawę czarną za 7 PLN lub ciasto dnia za 12 PLN

Penne all'Amatriciana

Penne z sosem pomidorowym, guanciale, peperoncino i parmezanem.

Bolognese Ragù

Tradycyjny sos z długo duszonego mięsa wołowo-wieprzowego z warzywami i pomidorami. Podawany z makaronem i parmezanem.

Spinachi

Makaron w kremowym sosie ze świeżym szpinakiem, gorgonzolą D.O.P., czosnkiem i parmezanem.

Gnocchi Rosa

Gnocchi w lekkim sosie pomidorowo-śmietanowym z cukinią, pomidorkami cherry i natką pietruszki.

Gnocchi al Funghi Porcini

Gnocchi w sosie śmietanowym z borowikami, świeżym rozmarynem i parmezanem.

Pomodoro

Makaron z sosem pomidorowym, czosnkiem, czerwoną cebulą, pomidorkami cherry i parmezanem.

Tagliatelle Chicken Alfredo

Makaron tagliatelle z kurczakiem, masłem, czosnkiem i parmezanem.
Delikatny, kremowy sos z nutą pieprzu.

Aglio e Olio

Klasyczne spaghetti z oliwą extra vergine, czosnkiem, chilli i natką pietruszki.

Danie bez mięsa Danie pikantne

Pizza + Zupa Dnia

Do każdego lunchu proponujemy kawę czarną za 7 PLN lub ciasto dnia za 12 PLN

Marinara

Sos pomidorowy, oregano, parmezan.

Pizza Funghi

Sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki.

Margherita

Sos pomidorowy, mozzarella i świeża bazylia.

Capricciosa

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, pieczarki i szczypta oregano.

Inferno

Sos pomidorowy, mozzarella, spianata, jalapeño, czosnek i peperoncino.

Pepperoni

Sos pomidorowy, mozzarella, pepperoni napoli, parmezan i oregano.

Melanzana

Sos pomidorowy, mozzarella, smażony bakłażan, parmezan i świeża bazylia.

Italia

Sos pomidorowy, mozzarella, mozzarella fresca, pomidorki cherry i rukola.

Cotto

Sos pomidorowy, mozzarella i delikatna szynka cotto.

Pugliese

Sos pomidorowy, mozzarella, pikantna spianata, czarne oliwki i czerwona cebula.

Danie bez mięsa Danie pikantne

PIZZA BURRATA

Przystawki

Na dobry początek klasyczne włoskie smaki, świeże składniki i starannie dobrane dodatki. Idealne, by zaostrzyć apetyt i wprowadzić się w klimat naszej kuchni.

Selekcja włoskich przystawek **59/99**

Włoskie wędliny i sery w towarzystwie kaparowych jabłuszek, oliwek i chrupiącej focacci. Całość dopełniają rukola, suszone i świeże pomidory. Dostępna w dwóch wersjach: dla 2 lub 4 osób.

Krewetki na maśle **48**

Osiem soczystych krewetek smażonych na maśle z czosnkiem, pietruszką i papryczką chilli. Podane z pomidorkami, rukolą, focaccią i cytryną.

Caprese Burrata **33**

Delikatna burrata z dojrzałymi pomidorami, świeżą bazylią i pesto bazyliowym. Skropiona oliwą i octem balsamicznym.

Carpaccio z buraka **38**

Cienkie plasterki buraka z kozim serem, rukolą i orzechami włoskimi, podane z sosem balsamicznym.

Focaccia **24/29**

Wybór pomiędzy grubą a cienką – świeżo wypiekana focaccia, idealna na początek lub do podzielenia się.

Zuppa **23**

Codziennie inna, zawsze domowa – zapytaj obsługę o dzisiejszą zupę dnia!

Danie bez mięsa Danie pikantne

Sałaty

Świeże, kolorowe i pełne smaku. Nasze sałaty to coś więcej niż dodatek – to pełnowartościowe dania, które łączą chrupkość warzyw z intensywnością serów, owoców morza czy włoskich dressingów. Idealne na lekki lunch lub kolację z charakterem.

Fica **39**

Rukola i szpinak w towarzystwie szynki parmeńskiej, karmelizowanej gruszki i słonecznika. Całość podkreślona sosem winegret, oliwą Extra Vergine i nutą balsamico. Podana z focaccią.

Tonno **41**

Sałata z tuńczykiem, jajkiem i czarnymi oliwkami, uzupełniona pomidorkami cherry i czerwoną cebulą. Całość skropiona oliwą Extra Vergine i podana z focaccią.

Pera con Capra **43**

Sałata z grillowanym plastrem koziego sera i karmelizowaną gruszką, wzbogacona pomidorkami, orzechami włoskimi i miodem. Do tego sos winegret, oliwa i focaccia.

Insalata di Gamberi **47**

Mieszanka sałat z krewetkami tygrysimi, pomidorkami cherry, płatkami parmezanu i czerwoną cebulą. Podana z focaccią, oliwą Extra Vergine i klasycznym sosem winegret.

Cezar **43**

Grillowana pierś z kurczaka z sałatą rzymską, grzankami, płatkami parmezanu, pomidorkami cherry i jajkiem. Podana z sosem cezar.

Danie bez mięsa Danie pikantne

Risotto

Kremowe, powoli gotowane risotto na bazie ryżu Carnaroli i bulionu, przygotowywane na świeżo. Czas oczekiwania to około 25 minut.

Milanese **49**

Klasyczne risotto z krewetkami, szafranem i parmezanem. Kremowe, aromatyczne, na bazie ryżu Carnaroli i bulionu.

Trufolo **47**

Kremowe risotto z pieczarkami i borowikami, wzbogacone pastą truflową i oliwą z trufli. Całość dopełnia tarty parmezan i odrobina masła.

Al Gorgonzola **43**

Delikatne, kremowe risotto z gorgonzolą, cukinią i świeżym szpinakiem. Proste połączenie, które zaskakuje intensywnością smaku.

Pollo **45**

Delikatna pierś z kurczaka z aromatyczną pastą truflową, masłem i płatkami parmezanu i świeżą rukolą.

Danie bez mięsa Danie pikantne

Pasta

Włoskie smaki w różnej odsłonie – od delikatnych po wyraziste.
Na życzenie możemy zamienić makaron (spaghetti, tagliatelle, gnocchi).
Dostępna również wersja bezglutenowa – dopłata +3 PLN.

Carbonara **41**

Spaghetti w klasycznej odsłonie – z żółtkiem jaja, dojrzewającym guanciale, parmezanem i odrobiną pieprzu.

Gambas **49**

Tagliatelle z krewetkami królewskimi, pomidorkami cherry, czosnkiem, natką pietruszki i oliwą z nutą chilli. Lekko pikantna, aromatyczna propozycja.

Ragù **39**

Tagliatelle z długo duszonym sosem z wołowiny i wieprzowiny, z warzywami i pomidorami pelati. Domowy klasyk o głębokim smaku.

Gnocchi al Funghi Porcini **37**

Gnocchi ziemniaczane w aksamitnym sosie śmietanowym z borowikami i świeżym rozmarynem. Całość zwieńczona tartym parmezanem.

Pomodoro **35**

Spaghetti w lekkim sosie pomidorowym z czosnkiem, cebulą i pomidorkami cherry. Podane z bazylią i oliwą Extra Vergine.

Spinaci **39**

Tagliatelle w śmietanowym sosie z gorgonzolą i świeżym szpinakiem. Kremowy i delikatnie wyrazisty.

Alla Pollo **45**

Tagliatelle z soczystym kurczakiem, suszonymi pomidorami, szpinakiem i parmezanem, w lekkim sosie na bazie śmietany i oliwy.

Gnocchi Rosa **37**

Gnocchi w delikatnym sosie pomidorowo-śmietanowym z cukinią, pomidorkami cherry i świeżą natką pietruszki.

Burratina **45**

Tagliatelle z sosem pomidorowym i pomidorkami cherry, podany z kremową burratą i świeżą bazylią.

Danie bez mięsa Danie pikantne

Pasty nadziewane

Włoskie pierożki i gnocchi z nadzieniem, które zaskakuje smakiem. Wypełnione najwyższej jakości składnikami i podane z idealnie dobranymi sosami. Subtelne, delikatne i sycące zarazem.

Gnocchi z kozim serem i truflami **43**

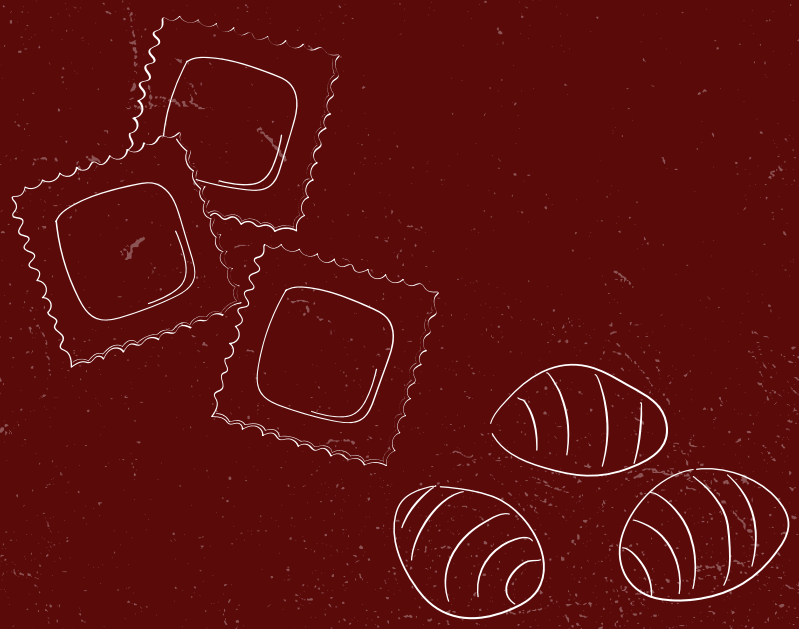
Miękkie gnocchi nadziewane kozim serem i truflami. Podawane z masłem, rukolą, pastą truflową i płatkami parmezanu.

Ravioloni z kaczką **45**

Ravioloni z nadzieniem z kaczki, podane z sosem cytrynowo-ziołowym, natką pietruszki i startym pecorino.

Ravioloni z ricottą i szpinakiem **41**

Delikatne ravioloni z ricottą, podane z blanszowanym szpinakiem, czosnkiem, masłem i parmezanem.



Danie bez mięsa Danie pikantne

Pizza Premium

Autorskie kompozycje stworzone z wyselekcjonowanych składników – od świeżych warzyw i włoskich serów po owoce morza i dojrzewające wędliny. Więcej niż klasyka.

Quattro Verdure **49**

Sos pomidorowy, mozzarella, cukinia, bakłażan, czerwona cebula, rukola, świeży pomidor i bazylia.

Chorizo **49**

Sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, suszone pomidory, chorizo i świeża bazylia.

Fresca **49**

Sos pomidorowy, mozzarella, rukola, szynka parmeńska, mozzarella fresca i pomidorki cherry.

Riccio di Carne **49**

Sos pomidorowy, mozzarella, boczek pancetta, salami Milano, spianata i tarty parmezan.

Gamberetti **49**

Sos pomidorowy, krewetki, pecorino romano, natka pietruszki i sok z cytryny.

Burrata **49**

Sos pomidorowy, szynka parmeńska, burrata, świeża bazylia, oliwa Extra Vergine.

Quattro Stagioni **49**

Sos pomidorowy, mozzarella, serca karczochów, borowiki, szynka cotto i czarne oliwki. Cztery smaki – jedna pizza.

Danie bez mięsa Danie pikantne

Pizza Rossa

Wypiekana na naszym włoskim cieście na zakwasie, z sosem pomidorowym na bazie włoskich pomidorów i mozzarellą. Każda pizza ma średnicę 33 cm i powstaje ze świeżych i wyselekcjonowanych składników.

Cotto **36**

Sos pomidorowy, mozzarella i gotowana szynka cotto.

Margherita **34**

Sos pomidorowy, mozzarella i świeża bazylia.

Pugliese **43**

Sos pomidorowy, mozzarella, pikantna spianata, czerwona cebula i czarne oliwki.

Capricciosa **41**

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, pieczarki i oregano.

Inferno **41**

Sos pomidorowy, mozzarella, spianata, jalapeño, czosnek i peperoncino.

Salame Verde **44**

Sos pomidorowy, mozzarella, spianata, pomidorki cherry i świeże pesto bazyliowe.

Pepperoni **41**

Sos pomidorowy, mozzarella, salami pepperoni, parmezan i oregano.

Melanzana **43**

Sos pomidorowy, mozzarella, bakłażan smażony z czosnkiem, parmezan, świeża bazylia.

Pollo Fiorentino **47**

Sos pomidorowy, mozzarella, grillowany kurczak, pomidory i świeże oregano.

Salame **37**

Sos pomidorowy, mozzarella i salami Milano.

Italia **41**

Sos pomidorowy, mozzarella, rukola, mozzarella fresca i pomidorki cherry.

Tonno **47**

Sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, czerwona cebula i zielone oliwki.

Danie bez mięsa Danie pikantne

Pizza Bianca

Pizze bez sosu pomidorowego na bazie mozzarelli i oliwy Extra Vergine. Lżejsze, subtelniejsze w smaku, często z dodatkiem serów dojrzewających, warzyw i delikatnych nut słodkich lub grzybowych.

Quattro Formaggi **45**

Mozzarella, oliwa Extra Vergine, gorgonzola, pecorino i parmezan – klasyczne połączenie czterech serów z ćwiartką cytryny.

Bianca **45**

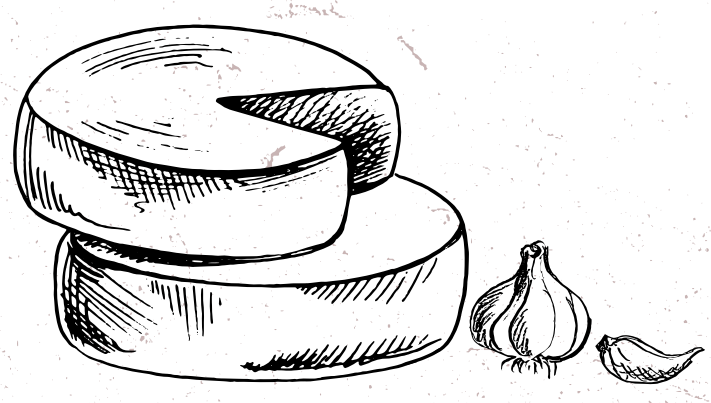
Mozzarella, oliwa Extra Vergine, gorgonzola, szpinak, gruszka, miód i orzechy włoskie. Słodko-słona kompozycja z wyrazistym akcentem.

Tartufo **48**

Mozzarella, oliwa Extra Vergine, szpinak, cukinia i pecorino z dodatkiem pasty truflowej oraz parmezanu. Aromatyczna, kremowa i wyrafinowana.

Ortolana **49**

Mozzarella, oliwa Extra Vergine, cukinia, bakłażan, pomidor, czarne i zielone oliwki, płatki parmezanu i bazylia.



Danie bez mięsa Danie pikantne

Calzone

Włoski pieróg z chrupiącego ciasta, wypiekany na złoto i wypełniony aromatycznymi składnikami – idealne na większy apetyt.

Prosciutto **44**

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, oregano, rukola i oliwa Extra Vergine.

Carciofi e Spinaci **49**

Ricotta, mozzarella, czosnek, serca karczochów, szpinak, pieczarki i cebula.

Calabra **45**

Mozzarella, pikantna spianata, jalapeño i pieczarki – całość wykończona oliwą Extra Vergine.

Meat Supreme **49**

Mozzarella, chorizo, chilli, suszone pomidory i czerwona cebula.

Danie bez mięsa Danie pikantne

DESER DNIA

Desery

Włoska klasyka i słodkie akcenty na zakończenie posiłku. Każdy deser przygotowujemy na miejscu – świeżo i z dbałością o smak.

Tiramisu **21**

Tradycyjny włoski deser z kremem mascarpone i biszkoptami nasączonymi kawą oraz likierem amaretto.

Panna Cotta **19**

Delikatny, śmietankowy deser podawany z sosem owocowym.

Sernik sezonowy **23**

Zmienia się wraz z porą roku – zawsze świeży, zawsze pyszny.

Deser Dnia **25**

Codziennie coś innego – zapytaj obsługę o dzisiejszą słodką propozycję.

Napoje gorące

Espresso **9**

Espresso macchiato **10**

Espresso doppio **11**

Americano **10**

Flat white **15**

Cappuccino **13**

Latte **14**

Kawa mrożona **19**

Herbata liściasta – szeroki wybór smaków i gatunków **15**

Mleko bez laktozy lub owsiane **3**

Syropy Monin (karmelowy, waniliowy, bez cukru) **3**

Napoje zimne

Pepsi / Pepsi Max / Mirinda / 7UP	0,2l	**10**
Lipton Brzoskwinia lub zielona herbata	0,2l	**9**
Soki owocowe w szkle Pomarańczowy, jabłkowy, pomidorowy	0,2l	**9**
Woda w szkle Gazowana lub niegazowana	0,33l/0,75l	**9/17**
Woda kokosowa	0,33l	**15**
Lemoniada	0,33l	**14**
Lemoniada sezonowa	0,33l	**14**
Dzbanek lemoniady cytrynowej	1,4l	**49**
Sok świeżo wyciskany	0,35l	**19**
Bavaria 0%	0,33l	**14**
Corona Extra 0%	0,33l	**15**
Paulaner 0%	0,5l	**18**
Wino bezalkoholowe	0,15l/0,75l	**16/69**
Prosecco bezalkoholowe	0,15l/0,75l	**19/85**

KARTA ALKOHOLI

Alkohole

Piwa beczkowe

Piwo Okocim jasne	0,3l / 0,5l	**14/17**
Piwo Okocim pszeniczne	0,3l / 0,5l	**16/20**

Piwa butelkowe

Žatecký	0,5l	**16**
Kraft Maryensztadt	0,5l	**19**
Kraft Maryensztadt IPA	0,5l	**25**
Birra Moretti	0,33l	**18**
Corona Extra	0,33l	**17**
Guinness	0,44l	**25**

Alkohole mocne

Domowe Limoncello	40ml/0,5l	**12/99**
Sambuca	40ml	**17**
Tequila	40ml	**17**
Jägermeister	40ml/0,5l	**17/139**
Stumbras	40ml/0,5l	**15/129**
Jack Daniel's	40ml/0,5l	**17/149**
Bumbu Rum	40ml	**25**

Alkohole

Szprycery

Aperol Spritz	**32**
Limoncello Spritz	**32**
Green Spritz	**32**
Hugo Spritz	**32**
Pink Spritz	**32**
Lavender Spritz	**32**

Klasyki

Gin & Tonic	**31**
Cuba Libre	**31**
Tom Collins	**31**
Whisky Sour	**35**
Mojito	**35**
Negroni	**35**
Old Fashioned	**35**

Shoty

Tequila Sunrise	3x/6x 40ml	**29/49**
Kamikaze	3x/6x 40ml	**29/49**
Mad Dog	3x/6x 40ml	**29/49**

KARTA WIN

Na kieliszki, karafki lub butelki

Białe wina

Lekkie, świeże i aromatyczne – idealne do dań z ryb, owoców morza, sałat oraz makaronów. W naszej selekcji znajdziesz wina o zróżnicowanym charakterze: od cytrusowej rześkości po nuty tropikalnych owoców i kwiatów.

Wino Domowe Białe 15cl/50cl/100cl **17/45/79**

Prosecco 15cl/75cl **21/89**

Frizzante 15cl/50cl/100cl **19/49/95**

ARROCERO 12,5cl/75cl **19/85**

Pochodzenie - Hiszpania
Szczepy - Sauvignon Blanc, Moscatel

Hiszpańska, biała mieszanka Sauvignon Blanc i Moscatel jest aromatyczna i pełna w ustach z dojrzałymi owocami tropikalnymi liczi, guawy, marakui, grejpfruta i ananasa.

CANTO NONO VINHO VERDE 12,5cl/75cl **21/89**

Pochodzenie - Portugalia
Szczepy - Loureiro, Arinto

Żółty cytrynowy kolor z lekkim musowaniem które podkreśla uwolnienie jego tropikalnego i cytrynowego aromatu z lekkim kwiatowym niuansem.

PAPARUDA 12,5cl/75cl **23/99**

Pochodzenie - Rumunia, Recas
Szczepy - Pinot Grigio

Aromat delikatny. Dominują jasne owoce, zwłaszcza jabłko i gruszka. W ustach miękkie. W finale mocno owocowe.

NAU MAI 12,5cl/18,7cl/75cl **27/39/129**

Pochodzenie - Nowa Zelandia, Marlborough
Szczepy - Sauvignon Blanc

Wino w kolorze jasno słomkowym, z wyczuwalnymi aromatami agrestu, mango i marakuji. Świeże, orzeźwiające o soczystym wykończeniu.

Czerwone wina

Wyraziste i pełne charakteru – doskonałe do mięs, serów i dań o głębszym smaku. W ofercie znajdziesz zarówno lekkie i owocowe czerwienie, jak i bardziej złożone wina z nutami przypraw, dymu i ciemnych owoców.

Wino Domowe Czerwone 15cl/50cl/100cl **17/45/79**

LAMBRUSCO 12,5cl/75cl **19/79**

Pochodzenie - Włochy
Szczepy - Lambrusco Salamino, Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani

Lekko musujące wino o głębokiej, granatowo-czerwonej barwie z intensywnym aromatem czerwonych owoców. Idealne do makaronów, pizzy i deserów.

PRIMITIVO IGP 12,5cl/75cl **23/109**

Pochodzenie - Włochy, Puglia
Szczepy - Primitivo

Bukiet aromatyczny mocno owocowy. W tle delikatna nuta czekolady. W smaku wino łagodne, krągłe, z dobrze wbudowanym garbnikiem.

RIPASSO SUPERIORE 75cl **149**

Pochodzenie - Włochy, Valpolicella
Szczepy - Corvina, Corvinone, Rondinella

Intensywna rubinowa czerwień z rozwiniętym bukietem. Wyczywalne nuty wiśni, jagody i suszonych śliwek.

CHIANTI CLASSICO DOCG 75cl **159**

Pochodzenie - Włochy, Toskania
Szczepy - Sangiovese, Canaiolo Nero

Kwiatowy bukiet fiołka drzewnego, z typowym aromatem czerwonych owoców jagodowych. Elegancka, korzenna i balsamiczna nuta.