

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

CATERING & EVENTY

Planujesz wyjątkowe wydarzenie?

Organizujemy różne wydarzenia – od komuni, chrzcin, wigilii pracowniczych, przez uroczystości rodzinne, aż po warsztaty edukacyjne dla dzieci.

Po więcej informacji zapraszamy do kontaktu:
794 020 060 lub ilikepizzawarsaw@gmail.com



ilikepizzawarsaw



ilikepizzawarsaw



ilikepizzawarsaw



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



PASTA CARBONARA

Menu Szparagowe

Nasza oferta szparagowa to połączenie świeżych, sezonowych składników z włoską lekkością i aromatem. Delikatne szparagi, soczyste dodatki i kremowe sosy tworzą kompozycje, które idealnie wpisują się w cieplejsze dni.

Przystawki, sałaty i dania główne

Antipasto di Asparagi 29

Soczyste zapiekane szparagi owinięte w szynkę parmeńską – prosta, klasyczna kompozycja pełna smaku.

Insalata agli Asparagi 43

Szparagi, grillowana cukinia, truskawki, mozzarella fresca i mix sałat, dopełnione sosem cytrynowym i orzechami nerkowca, podawane z focaccią.

Carbonara Asparagi 47

Nasza wiosenna odmiana carbonary – kremowy sos na bazie żółtek, guanciale i parmezanu, wzbogacony musem szparagowym i świeżymi szparagami

Gnocchi con Asparagi 45

Puszyste gnocchi ze szparagami, delikatną polędwiczką wieprzową i pomidorkami cherry w świeżym sosie czosnkowo-cytrynowo-maślanym.

Asparago Gamberi 51

Tagliatelle z domowym pesto bazyliowym, soczystymi krewetkami, szparagami i czosnkiem, z dodatkiem pomidorków cherry.

Risotto Asparago Nduja 44

Kremowe risotto z ryżu arborio ze szparagami i groszku, przełamane wyrazistą ndują i wykończone płatkami parmezanu.

Pizza

Pizza Bianco Asparago 45

Delikatna i kremowa - na bazie oliwy, ze szparagami, jajkiem i pancettą. Możliwa również na sosie pomidorowym.

Pizza Asparago Parma 49

Klasyczne połączenie – sos pomidorowy, mozzarella, szparagi, szynka parmeńska i pomidorki cherry.

Pizza Asparago Vege 47

Wiosenna, roślinna kompozycja – szparagi, szpinak, cukinia i mozzarella z dodatkiem pasty truflowej i płatków parmezanu.

Dla najmłodszych

Makaron z truskawkami 29

Delikatny makaron z kremowym mascarpone i twarogiem, podawany z musem i świeżymi truskawkami.

WEEKENDOWE GRILLOWANIE

w I Like Pizza

KIEŁBASA 29 PLN

Z SURÓWKĄ, PIECZYWEM ORAZ KETCHUPEM I MUSZTARDĄ.

KARKÓWKA Z GRILLA 35 PLN

Z SURÓWKĄ, PIECZYWEM ORAZ KETCHUPEM I MUSZTARDĄ.

SZASZŁYKI (2 SZT.) 39 PLN

Z DODATKIEM SURÓWKI, PIECZYWA ORAZ KETCHUPU
I MUSZTARDY.

SZASZŁYKI Z KREWETEK (2 SZT.) 47 PLN

PODAWANY Z DOMOWYM GUACAMOLE, MIXEM
SAŁAT I GRZANKĄ.

PIERŚ Z KURCZAKA 37 PLN

Z PIECZYWEM ORAZ WARZYWAMI.

KASZANKA 29 PLN

Z PIECZYWEM ORAZ SURÓWKĄ.

SER HALLOUMI 39 PLN

SERWOWANY Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI I PIECZYWEM.

FASZEROWANE ZIEMNIAKI (2 SZT.) 29 PLN

FASZEROWANE ZIEMNIAKI GRILLOWE Z SEREM I BOCZKIEM.

TALERZ MIĘS Z GRILLA 99 PLN

Z ZESTAWEM DODATKÓW: SURÓWKA, PIECZYWO, KETCHUP
I MUSZTARDA.

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.



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

**MENU
KLASYCZNE**

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.



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.



Pasta

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

- Carbonara** 41
Spaghetti w klasycznej odstonie – 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.



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

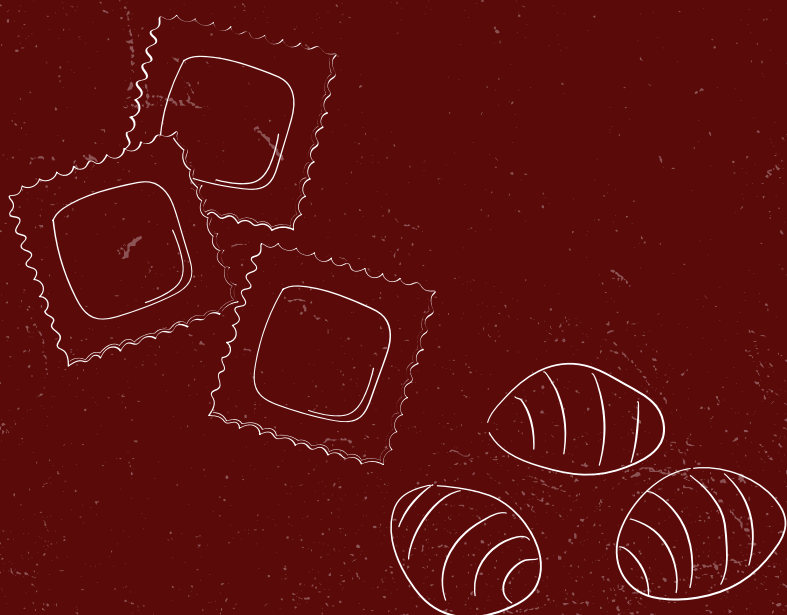
Miękkie gnocchi nadziewane kozim serem i truflami. Podawane z masłem, rukolą, pastą truflową i płatkami parmezanu.

Ravioloni z kaczką 45

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

Ravioloni z ricottą i szpinakiem 41

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



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.

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.	



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

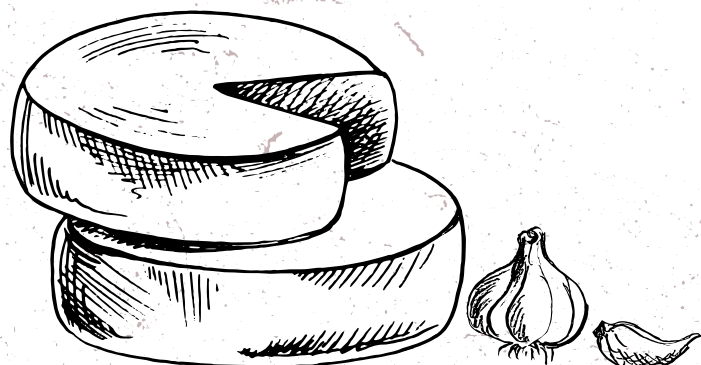
Mozzarella, oliwa Extra Vergine, gorgonzola, szpinak, gruszka, miód i orzechy włoskie. Słodko-słona kompozycja z wyrazistym akcentem.

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





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	0,2l	9
Brzoskwinia lub zielona herbata		
Soki owocowe w szkle	0,2l	9
Pomarańczowy, jabłkowy, pomidorowy		
Woda w szkle	0,33l/0,75l	9/17
Gazowana lub niegazowana		
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 rzeźkości po nuty tropikalnych owoców i kwiatów.

Wino Domowe Białe15cl/50cl/100cl **17/45/79**

Prosecco15cl/75cl **21/89**

Frizzante15cl/50cl/100cl **19/49/95**



ARROCERO12,5cl/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 VERDE12,5cl/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 niuansiem.



PAPARUDA12,5cl/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 MAI12,5cl/18,7cl/75cl **27/39/129**

Pochodzenie - Nowa Zelandia, Marlborough
Szczepy - Sauvignon Blanc

Wino w kolorze jasno słomkowym, z wyczuwalnymi aromatami agrestu, mango i marakui. 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 Czerwone15cl/50cl/100cl **17/45/79**



LAMBRUSCO12,5cl/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 IGP12,5cl/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 SUPERIORE75cl **149**

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

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



CHIANTI CLASSICO DOCG75cl **159**

Pochodzenie - Włochy, Toskania
Szczepy - Sangiovese, Canaiolo Nero

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