



BIO MOJA MIŁOŚĆ

finezzeitaliane: miło poinformować szanownych Klientów, że po akcji „zero marnotrawstwa” uruchamiamy program „bio moja miłość”.

Polega on na podawaniu naszej pizzy przy użyciu naczyń stołowych i sztućców biodegradowalnych i nadających się do kompostowania w 100%.

My, wraz z naszymi klientami, zaczynamy coś zmieniać.

Razem chcemy wnieść istotny wkład w ochronę planety.

Drobny gest daje wielkie rezultaty!

BIO AMORE MIO

finezzeitaliane è lieta di informare la clientela che dopo l'azione “spreco zero”, avvia il programma “bio amore mio”.

Si tratta di servire la nostra pizza usando stoviglie e posate biodegradabili e compostabili al 100%.

Noi, insieme ai nostri clienti iniziamo a fare la differenza.

insieme vogliamo dare un forte contributo alla salvaguardia del pianeta.

Un piccolo gesto produce grandi risultati!

BIO MY LOVE

finezzeitaliane we are pleased to inform that after the great success of our initiative “zero waste management” we are launching a new program “bio my love”.

Since now, we are going to serve our pizza using 100% biodegradable & compostable tableware and cutlery.

Together with our clients we are going to make a change.

We want to make a meaningful contribution to the protection of our planet.

Small steps, big changes!



MENU

PIZZERIA I BAR

Wszyscy serwują pizzę. My robimy ją inaczej, po włosku-od mąki, mozzarelli i innych składników aż po sposób rośnięcia ciasta trzeba jej spróbować, żeby poczuć różnicę.

*Dbając o zdrowie najmłodszych i dorosłych klientów pod koniec pieczenia dodajemy oliwę z oliwek extra vergine 100% włoską, na fakt, że zawiera ona **nienasycone kwasy tłuszczowe**. W 75% to jednonienasycony kwas oleinowy, który dba o nasze tętnice, przyklejając się do cząsteczek cholesterolu oraz usuwając go.*

*Tutti fanno pizza, noi la facciamo "diversa", usiamo farina, metodi di lievitazione, mozzarella e altri ingredienti tutti italiani "provare per credere".
..... in particolare, per la salute dei nostri piccoli e grandi clienti, a termine cottura, mettiamo olio extra vergine di oliva 100% italiano, perchè come saprete, i componenti benefici dell'extravergine sono gli **acidi grassi insaturi**, in particolare l'acido oleico, che è monoinsaturo, è presente per circa il 75% e può essere definito il "custode" delle arterie in quanto si lega al colesterolo nel sangue trascinandolo via.*

*Everybody can make pizza, but we do it in a different way – like real italians. The flour, the dough, the mozzarella and the rest of the ingredients come from Italy.
You can feel the difference.*

*We also care about your health: in the end of the baking process we sprinkle some extra virgin olive oil over our pizza as it contains **unsaturated fatty acid**. 75 % of the fat is monounsaturated oleic acid, which is very healthy for the well-being of our arteries. This acid attracts to cholesterol molecules and eliminates them.*



INFORMACJE DLA GOŚCI:

1. Pragnąc uniknąć przykrych sytuacji i skarg informujemy szanownych Klientów, że nasza kuchnia jest ściśle określona: a zatem: **„przygotowywana i przyrządzana z chwilą złożenia zamówienia”**. Zasada ta dotyczy również zamawiania pizzy, które w przypadku dużej liczby osób, w zależności od rodzaju produktu oraz zamawianych dodatków, może skutkować przedłużonym czasem oczekiwania. W szczególności w przypadku dań takich jak risotto, niektórych dań mięsnych i rybnych, grillowanych czy też pieczonych w piecu czas oczekiwania może wynieść 20 / 30 minut.
2. Dbając o Państwa zdrowie umieściliśmy w menu pod każdą pozycją informację o alergenach występujących w naszych potrawach wraz z odpowiadającym im numerem, a z kompletną listą alergenów można zapoznać się na końcu menu.
3. Prowadzimy sprzedaż detaliczną niektórych włoskich produktów, cennik na końcu menu.
4. Informujemy, że dania z Menu Pizzeria można również konsumować w sali restauracyjnej za dodatkową opłatą „coperto” w wysokości 5 zł/osobę.

LA DIREZIONE COMUNICA:

1. Nel desiderio di evitare spiacevoli lamentele si informa la gentile clientela che, la nostra cucina è rigorosamente espressa, quindi: **“preparata e cucinata al momento dell’ordinazione”**. Questo riguarda anche l’ordinazione pizza che, in occasione di molte persone presenti, in base al tipo di prodotto e la farcitura richiesta, si possono verificare attese prolungate. In particolare, si segnala che per piatti di risotto, alcuni di carni e pesce, alla griglia, oppure al forno, si possono attendere anche 20 / 30 minuti.
2. Si segnala alla gentile clientela che il menù riporta gli allergeni presenti nei nostri piatti, con il numero corrispondente, l’elenco completo degli allergeni è consultabile nelle ultime pagine.
3. Vendita dettaglio delle eccellenze eno-gastronomiche italiane, listino nelle ultime pagine.
4. Si informa La gentile clientela che è possibile consumare il menu Bar – Pizzeria anche nella sala ristorazione con il supplemento coperto di 5 zł PLN a persona.

MANAGEMENT ANNOUNCE:

1. To avoid unpleasant surprises and complaints we kindly inform that we **prepare dishes only after taking the order**. Therefore, in case of large number of orders, the waiting time may be slightly increased. We would like to inform that a few particular dishes like risotto, some of the meat and the fish dishes, grilled or baked in the oven may take 20 / 30 min to be prepared.
2. We kindly inform that our menu contains information about allergens in ours dishes. The full list of allergens together with their numbers has been placed at the end of the menu.
3. In our restaurant you can also buy some Italian products; you will find the price list at the end of the menu.
4. We kindly inform that you can eat dishes from the menu Bar - Pizzeria also in the restaurant for an extra cover charge of 5 zł PLN per person.

Uwaga: w zależności od sezonu niektóre produkty mogą być mrożone.

N.B. alcuni prodotti potrebbero essere surgelati a secondo della stagionalità.

Attention: depending on the season some of product might be deep-frozen.

PIZZERIA

PIZZA MARGHERITA 22 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, oregano, oliwa extra vergine 100% włoska.

Pomodoro, mozzarella, origano, olio extra vergine 100% italiano.

Tomato sauce, mozzarella, oregano, extra virgin olive oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,7,

PIZZA MARGHERITA Z: PROSCIUTTO / MORTADELLA / SALAME PICCANTE / SALAME TOSCANO / PANCETTA / 28 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, wędlina do wyboru, oliwa extra vergine 100% włoska.

Margherita, salume a scelta, rosmarino, olio extravergine 100% italiano.

Tomato sauce, mozzarella, oregano, cured meat of choice, extra virgin olive oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,7,

PIZZA AI QUATTRO FORMAGGI 32 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, sery włoskie, oliwa extra vergine 100% włoska.

Pomodoro, mozzarella, formaggi, olio extravergine 100% italiano.

Tomato sauce, mozzarella, italian cheeses, extra virgin olive oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,7,

PIZZA ALL'ANANAS 28 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, ananas, oregano, oliwa extra vergine 100% włoska.

Pomodoro, mozzarella, ananas, origano, olio extravergine 100% italiano.

Tomato sauce, mozzarella, pineapple, oregano, extra virgin olive oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,7,

PIZZA VEGETARIANA 38 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, rukola, papryka, szparagi, pieczarki, oliwki zielone, oregano, oliwa extra vergine 100% włoska.

Pomodoro, mozzarella, rucola, peperoni, asparagi, champignon, olive verdi, origano, olio extra vergine 100% italiano.

Tomato sauce, mozzarella, rucola, pepperoni, asparagus, champignons, green olives, oregano, extra virgin olive oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,7,

PIZZA CAPRESE 39 zł

Sos pomidorowy, rukola, pomidor, mozzarella, oregano, bazylija, glassa octu balsamicznego, oliwa extra vergine 100% włoska.

Pomodoro, rucola, mozzarella intera a fette, origano, basilico, glassa aceto balsamico, olio extra vergine 100% italiano.

Tomato sauce, mozzarella, rucola, oregano, basil, balsamic vinegar, extra virgin olive oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,7,

PIZZA CAPRICCIOSA 38 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, pancetta, papryka, oliwki zielone, pomidorki koktajlowe, oregano, oliwa extra vergine 100% włoska.

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, peperoni, olive verdi, pomodorini, pancetta, origano, olio extra vergine 100% italiano.

Tomato sauce, mozzarella, champignons, pancetta, bell pepper, green olives, cherry tomatoes, oregano, extra virgin olive oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,7,

PIZZA FUNGHI CHAMPIGNON E PROSCIUTTO 32 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, szynka toskańska, oregano, oliwa extra vergine 100% włoska.

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto toscano, origano olio extravergine 100% italiano.

Tomato sauce, mozzarella, champignons, Tuscan ham, oregano, extra virgin olive oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,7,

PIZZA AL PROSCIUTTO, RUCOLA E GRANA 36 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka toskańska, rukola, ser grana padano, oregano, oliwa extra vergine 100% włoska.

Pomodoro, mozzarella, prosciutto toscano, rucola, grana padano, origano, olio extra vergine 100% italiano.

Tomato sauce, mozzarella, oregano, Tuscan ham, rucola, grana padano, extra virgin olive oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,7,

PIZZA QUATTRO SALUMI 36 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, mordadella, boczek dojrz. toskański, salami pikantne, salami toskańskie, oregano, oliwa extra vergine 100% włoska.

Pomodoro, mozzarella, mortadella, salame toscano, salame piccante, pancetta, origano, olio extravergine 100% italiano.

Tomato sauce, mozzarella, mortadella, Tuscan bacon, spicy Napoli salami, Tuscan salami, oregano, extra virgin olive oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,7,

PIZZA ROSSO "DUCATI" 35 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, salami pikantne, papryka, pomidorki koktajlowe, oregano, oliwa extra vergine 100% włoska.

Pomodoro, mozzarella, salame Napoli, peperoni, pomodorini, origano, olio extra vergine 100% italiano.

Tomato sauce, mozzarella, spicy Italian salami, bell pepper, cherry tomatoes, oregano, extra virgin olive oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,7,

PIZZA ALLA PANCETTA E SALAME NAPOLI PICCANTE 34 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, boczek dojrz.toskański, salami pikantne, oregano, oliwa extra vergine 100% włoska.

Pomodoro, mozzarella, pancetta, salame Napoli, origano, olio extra vergine 100% italiano.

Tomato sauce, mozzarella, Tuscan bacon, spicy Napoli salami, oregano, extra virgin olive oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,7,

PIZZA DIAVOLA 34zł

Sos pomidorowy, mozzarella, salami pikantne, papryka, peperoncino, oliwki zielone, oregano, oliwa extra vergine 100% włoska.

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni, peperoncino, olive verdi, origano, olio extra vergine 100% italiano.

Tomato sauce, mozzarella, spicy Napoli salami, bell pepper, peperoncino, green olives, oregano, extra vergine olive oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,7,

PIZZA AL SALAME NAPOLI PICCANTE E GORGONZOLA 35 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, salami pikantne, ser gorgonzola, oregano, oliwa extra vergine 100% włoska.

Pomodoro, mozzarella, salame Napoli, gorgonzola, origano, olio extra vergine 100% italiano.

Tomato sauce, mozzarella, oregano, spicy Napoli salami, gorgonzola, extra virgin olive oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,7,

PIZZA AMATRICIANA 35 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, boczek, cebula, czosnek, oregano, oliwa extra vergine 100% włoska.

Pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla, aglio, origano, olio extra vergine 100% italiano.

Tomato sauce, mozzarella, Tuscan bacon, onion, garlic, oregano, extra virgine olive oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,7,

PIZZA BELLA NAPOLI 37 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, kapary, anchois (sardele), oliwki, natka pietruszki, oregano, oliwa extra vergine 100% włoska.

Pomodoro, mozzarella, capperi, alici, olive, prezzemolo, origano, olio extravergine 100% italiano.

Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, oregano, extra virgin olive oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,7,

PIZZA AI FRUTTI DI MARE 43 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, mix owoców morza, mule, oregano, oliwa extra vergine 100% włoska.
Pomodoro, mozzarella, pesce misto, cozze, origano, olio extra vergine 100% italiano.
Tomato sauce, mozzarella, mixed seafood, extra virgin olive oil 100% italian.
(alergeny / allergeni / allergens) 1,2,4,7,

PIZZA AL TONNO 39 zł
Sos pomidorowy, ser mozzarella, tuńczyk, oregano, oliwa extra vergine 100% włoska.
Pomodoro, mozzarella, tonno, origano, olio extra vergine 100% italiano.
Tomato sauce, mozzarella, tuna, extra vergine olive oil 100% italian.
(alergeny / allergeni / allergens) 1,4,7,

DODATKI / AGGIUNTA DI / EXTRAS

Sos pomidorowy 3 zł
Oliwa extra vergine 100% włoska 4 zł

DODATKI MIĘSNE 6 zł
Szynka toskańska, mortadella, salami toskańskie, salami pikantne Napoli, pancetta toskańska (boczek)

DODATKI SEROWE 6 zł
Mozzarella, gorgonzola, grana padano.

DODATKI WARZYWNE 4 zł
Oliwki, rukola, pieczarki, pomidorki koktajlowe, papryka, kapary

DESERY / DOLCI / DESSERTS

Desery są bardzo ważnym elementem włoskiej sztuki kulinarnej, dlatego też przygotowaliśmy kilka typowych tradycyjnych pozycji.

La pasticceria è una parte importantissima dell'arte culinaria italiana, noi la rappresentiamo con alcuni dolci tipicamente tradizionali.

Desserts are a very important element of Italian's culinary art therefore we serve some typical traditional sweets.

TIRAMISU' Z GRAPPA 16 zł

Biszkopty savoiardy, kawa 100% arabica, grappa, ser mascarpone.

Savoiardy con uovo nel caffè 100% arabica e mascarpone, grappa

Biscuits savoiardy, coffee 100% arabica, mascarpone cheese, grappa

(alergeny / allergeni / allergens) 1,3,7,

SUFLET CZEKOLADOWY 16 zł

Gorzka czekolada, jaja, cukier, orzech laskowy

Soufflè del cioccolato: cioccolato, uovo, zucchero, nocciola

Chocolate soufflé: dark chocolate, eggs, sugar, hazelnut

(alergeny / allergeni / allergens) 1,3,7,8,

KREMÓWKA WADOWICKA 5,50 zł

Dolce del Papa.

Pope's cream cake.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,3,7,

DESER LODOWY 14 zł

Lody w trzech smakach z toppingiem / Gelato 3 vari gusti con topping /

Three scoops of ice cream with topping.

(alergeny / allergeni / allergens) 3,7,

SORBETTO AL LIMONE 28 zł

Lody cytrynowe, limoncello, prosecco / Gelato al limone, limoncello,

prosecco / lemon sorbet, limoncello, prosecco.

(alergeny / allergeni / allergens),

KAWIARNIA / CAFFETTERIA / CAFFETTERIA

*Doskonata kawa wypalana we Florencji od 1950 roku, aperitify, wina, przekąski zimne i ciepłe,
u nas znajdziecie delikcje, które sprawią, że Wasz dzień będzie lepszy.
Dall'ottimo caffè tostato a Firenze dal 1950, agli aperitivi, agli stuzzichini caldi e freddi, qui troverete
prelibatezze che renderanno più piacevole la Vostra giornata.
Excellent coffee roasted in Florence since 1950, aperitifs, wines, cold and hot snacks.
All these delicacies make your day just a little more special. They can be found in our restaurant
Finezze Italiane.*

KAWA / CAFFE' / COFFEE - 100% ARABICA

Espresso	6 zł
Espresso Macchiato	7 zł
Espresso Doppio	12 zł
Caffè corretto (<i>espresso with grappa or sambuca</i>)	10 zł
Caffè freddo (<i>ice coffee</i>)	8 zł
Cappuccino	9 zł
Caffè Affogato	10 zł
Caffè Latte	10 zł
Caffè Latte Macchiato	12 zł
Kawa Czarna	8 zł
Kawa Biała	9 zł
Kawa Biała mrożona / <i>Caffè freddo con latte / Ice coffee with milk</i>	12 zł

HERBATY Z EKOLOGICZNYCH UPRAW

Czarna, miętowa, zielona, owoce leśne, brzoskwińska, melisa z werbeną.

THE' DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Te Verde-Nero, Tisana alla menta, Fruttamine Frutti di Bosco, Pesca, Melissa

TEA FROM ORGANIC FARMING

Green tea, black tea, mint tea, forest fruit tea, peach tea, melissa with verben

HERBATA ROZGRZEWAJĄCA / THE' RISCALDANTE/ WINTER WARMING TEA

10 zł

NAPOJE / BIBITE / BEVERAGES

Woda gazowana, niegazowana Kropla Beskidu 0,33l 6 zł
Acqua Gassata o Naturale 330 ml / Sparkling water, still water 750 ml

Woda gazowana, niegazowana Kropla Beskidu 0,75l 13 zł
Acqua Gassata o Naturale 750 ml / Sparkling water, still water 750 ml

COCA COLA - 250 ml 6 zł

COCA COLA ZERO - 250 ml 6 zł

SPRITE - 250 ml 6 zł

FANTA - 250 ml 6 zł

FUZETEA Brzoskwiniowa - 250 ml 6 zł

TONIC KINLEY 250 ml 6 zł

SOK JABŁKOWY / *SUCCO DI MELA / APPLE JUICE* - 250 ml 6 zł

SOK POMARAŃCZOWY / *SUCCO D'ARANCIA / ORANGE JUICE* - 250 ml 6 zł

SOK MULTIWITAMINA / *SUCCO ACE / MULTIVITAMIN JUICE* - 250 ml 6 zł

NAPOJE WŁOSKIE:

NEKTAR BRZOSKWINIOWY / *NETTARE PESCA / NECTAR PEACH* - 250 ml 7 zł

SOK ANANASOWY / *SUCCO ANANAS / PINEAPPLE JUICE* - 250 ml 7 zł

NEKTAR GRUSZKOWY / *NETTARE PERA / NECTAR PEAR* - 250 ml 7 zł

NAPÓJ OWOC GRANATU / *MELOGRANO / POMEGRANATE* - 250 ml 7 zł

ALKOHOLE / ALCOLICI / ALCOHOLS

APERITIFY / APERITIVI / APERITIFS

PROSECCO BRUT D.O.C. – 100ml	12 zł
APERITIVO VENETO (<i>Aperol, Prosecco</i>)	23 zł
APERITIF B/ALK. SAN BITTER / <i>Aperitivo analcolico San Bitter / no alcohol aperitif San Bitter</i>	12 zł
APERITIF B/ALK. ROSSO DUCATI / <i>nektar pomidorowy/ nettare di pomodoro/</i> .9 zł	

DRINKI / DRINKS

FRIZZANTE LIMONATA	20 zł
<i>(Wino Frizzante, Limoncello)</i>	
MARTINI ROSSO & PROSECCO	19 zł
<i>(Prosecco, Martini Rosso, pomarańcza / Prosecco, Martini Rosso, orange)</i>	
MARTINI ORANGE	19 zł
<i>(Martini Rosso, pomarańcza / Martini Rosso, orange)</i>	
MARTINI BIANCO & PROSECCO	19 zł
<i>(Prosecco, Martini Bianco, cytryna / Prosecco, Martini Bianco, lemon)</i>	
MARTINI LEMON	19 zł
<i>(Martini Bianco, cytryna / Martini Bianco, lemon)</i>	

PIWO / BIRRA / BEER

PERONI 0,66 l	16 zł
PERONI 0,33 l	9 zł

LIKIERY / LICQUORI / LIQUEURS

GRAPPA 40%vol -0,7l / 40 ml	140 zł / 14 zł
SAMBUCA 38%vol – 0,5l / 40 ml	80 zł / 14 zł
LIMONCELLO 30%vol - 0,7l / 40 ml	120 zł / 14 zł
AMARO MONTENEGRO 23%vol – 0,7l / 40ml	149 zł / 14 zł
AMARO JAGERMAISTER 35%vol - 40 ml	14 zł
AMARETTO DISARONNO 28%vol – 40 ml	14 zł
WÓDKA GRAND MAXIMUM 40% vol; 0,5l / 40ml	45 zł / 6 zł

CARTA WIN / CARTA DEI VINI / WINE LIST

Karta win jest niezbędnym elementem włoskiej restauracji. Nasza piwniczka została stworzona przez sommeliera i gromadzi wiele butelek wina białego, czerwonego i musującego.

Galileo Galilei powiedział: "Wino składa się z humoru i światła".

La carta dei vini è parte fondamentale del ristorante. La nostra cantina, creata sotto la guida del nostro sommelier, è composta da molte etichette divise tra bollicine, bianchi e rossi.

Come diceva Galileo Galilei: Il vino è un composto di umore e luce.

Carefully selected wine list is an essential element of Italian restaurant. Our wine cellar was created by experienced sommelier and contains many bottles of white wine, red wine and sparkling wine.

Galileo Galilei said: "Wine is a mixture of humor and love".

Johann Wolfgang von Goethe :

Życie jest zbyt krótkie, aby pić złe wino.

La vita è troppo breve per bere vini mediocri.

Life is too short to drink bad wine.

SPUMANTI

Champagne De Vilmont Blanc de Blanc Brut 290 zł
(100 % Chardonnay) 12,5% vol, 0,75l

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut 158 zł
(Glera) 11% vol, 0,75l

Prosecco Spumante D.O.C. Treviso Brut 95 zł
(Glera) 11% vol, 0,75l

WINA BIAŁE / VINI BIANCHI / WHITE WINE

Lugana D.O.C. Bulgarini 149 zł
(Albana) 12,5% vol, 0,750l

Albana di Romagna D.O.C.G. 85 zł
(Albana) 12,5% vol, 0,750l

Verduzzo del Veneto I.G.T. 67 zł
(Verduzzo) 11% vol, 0,750l

Pinot Grigio delle Venezie I.G.T. 85 zł
(Pinot Grigio 12,5% vol, 0,750l

WINO BIAŁE SŁODKIE / VINO DOLCE / SWEET WINE

Moscato I.G.T. – 2013 68 zł
(Moscato di Pavia) 7,5% vol, 0,750l

Alcanta Moscatel 98 zł / 40 zł / 18 zł
(Moscato) 15% vol, 0,750l / 0,250l / 0,100

WINA CZERWONE / VINI ROSSI / RED WINE

Brunello di Montalcino **(4 stelle)** 2003 584 zł
(100% Sangiovese) 13,5% vol, 0,75l

Nobile di Montepulciano D.O.C.G. **(4 stelle)** 2008 369 zł
(Prugnolo Gentile 90% - Canaiolo 10%) 13,5% vol, 0,75l

Valtellina Superiore Valtoline D.O.C.G. – 2003 180 zł
(Nebbiolo al 95%, 5% vitigni locali) 12,5% vol, 0,75l

Rosso di Valtellina D.O.C.G. – 2006 85 zł
(Nebbiolo 90%, altri 10%) 12,5% vol, 0,75l

Valpolicella Classico Superiore D.O.C. – 2009 165 zł
(Corvinia-Corvione) 13,5% vol, 0,75l

Primitivo di Manduria D.O.C. 145 zł
(Primitivo 100%) 15% vol, 0,75l

Sangiovese di Romagna D.O.C. Superiore – 2013	85 zł
<i>(60% Sangiovese, 40% Altri) 12,5% vol, 0,75l</i>	
Chianti D.O.C.G. – 2009	75 zł
<i>(Sangiovese 90%, Canaiolo Nero 10%) 12,5% vol, 0,75l</i>	
Sangiovese Toscana I.G.T. – 2011	65 zł
<i>(Sangiovese 90% - Altri 10%) 12% vol, 0,75l</i>	
Cabernet I.G.T. Delle Venezie – 2010	59 zł
<i>(Cabernet) 12% vol, 0,75l</i>	
Merlot I.G.T. Delle Venezie – 2011	59 zł
<i>(Merlot) 12% vol, 0,75l</i>	
Le Logge Rosso Toscana VDT – 2011	49 zł
<i>(Szczepy czerwonych winogron z regionu) 12% vol, 0,75l</i>	

WINA W KARAFKACH / VINI IN CARAFFA / WINE IN CARAFES

Vino Bianco Frizzante	45 zł / 26 zł / 15 zł / 6 zł
<i>(Glera) 11% vol, 1,0l / 0,5l / 0,25l / 0,100l</i>	
Rosso Merlot del Veneto I.G.T.	32 zł / 19zł / 8 zł
<i>(Merlot) 12% vol, 0,5l / 0,25l / 0,100l</i>	
Bianco Pinot Grigio I.G.T.	32 zł / 19 zł / 8 zł
<i>(Pinot Grigio) 12% vol, 0,5l / 0,25l / 0,100l</i>	

ECCELENZE ITALIANE

U NAS MOŻESZ ZAKUPIĆ DO DOMU LUB SPRAWIĆ KOMUŚ PREZENT

WĘDLINY:

PROSCIUTTO TOSCANO /szynka toskańska dojrz. p.p.	89 zł/kg
SALAME TOSCANO /salami toskańskie dojrz. p.p.	75 zł/kg
SALAME PICCANTE NAPOLI /salami pikantne dojrz. p.p.	75 zł/kg
PANCETTA TOSCANA / boczek toskański dojrz. p.p.	74 zł/kg
MORTADELLA MIMOSA p.p.	66 zł/kg

DODATKI:

OLEJ Z OLIVEK EXTRA VERGINE EKO 1 L	58 zł/szt
GLASSA OCTU BALSAMICZNEGO 0,5 L	46 zł/szt
GLASSA OCTU BALS. Z TRUFLAMI 0,25 l	38 zł/szt
MĄKA 100% WŁOSKA	8,80 zł/kg

PRZYPRAWY:

PIEPRZ CZARNY 28 g	9,90 zł/szt
OREGANO LISTKI 13 g	9,50 zł/szt
GAŁKA MUSZKATOŁOWA 27 g	9,70 zł/szt

KAWA:

ARABICA 100% - 250 g	29 zł/szt
ARABICA 100% - 1 kg	115 zł/szt

CIASTEczKA:

CANTUCCINI 200 g	17 zł/szt
CANTUCCINI 1 kg	62 zł/szt

PL - ZAŁĄCZNIK II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr. 1169/2011 z dnia 25.10.2011 określające SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI – pozycje 1 – 14 poniżej:

Dietetycy przypominają, że w żywieniu dziecka nie powinno się ograniczać produktów alergizujących, chyba, że występuje wyraźne wskazanie lekarza.

1. *Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem: a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1); b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1); c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia; d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;*
2. *Skorupiaki i produkty pochodne;*
3. *Jaja i produkty pochodne;*
4. *Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) żelatyny rybnej stosowanej, jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy; b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;*
5. *Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;*
6. *Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (1); b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego; c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego; d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;*
7. *Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem: a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, b) laktitolu;*
8. *Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;*
9. *Seler i produkty pochodne;*
10. *Gorczyca i produkty pochodne;*
11. *Nasiona sezamu i produkty pochodne;*
12. *Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;*
13. *Łubin i produkty pochodne;*
14. *Mięczaki i produkty pochodne.*

IT - ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011 Elenco Allergeni
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. *Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*
2. *Crostacei e prodotti a base di crostacei.*
3. *Uova e prodotti a base di uova.*
4. *Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.*
5. *Arachidi e prodotti a base di arachidi.*
6. *Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.*
7. *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.*
8. *Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*
9. *Sedano e prodotti a base di sedano.*
10. *Senape e prodotti a base di senape.*
11. *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.*
12. *Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.*
13. *Lupini e prodotti a base di lupini.*
14. *Molluschi e prodotti a base di molluschi.*

EN - We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens
List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011

“substances or products causing allergies or intolerances“

- 1. Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products**
- 2. Crustaceans and products based on shellfish**
- 3. Eggs and by-products**
- 4. Fish and products based on fish**
- 5. Peanuts and peanut-based products**
- 6. Soy and soy-based products**
- 7. Milk and dairy products (lactose included)**
- 8. Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.**
- 9. Celery and products based on celery**
- 10. Mustard and mustard-based products**
- 11. Sesame seeds and sesame seeds-based products**
- 12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg**
- 13. Lupine and lupine-based products**
- 14. Molluscs and products based on molluscs**

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff inservice and you can consult the relevant documentation that will be given on request.