



MENU PIZZAIOLO PAWILONY

ANTIPASTI

LE PIZZE TRADIZIONALI

LE PIZZE DI «PIZZAIOLO»

BEVANDE ANALCOLICHE

BEVANDE ALCOLICHE

PIZZAIOLO - KLIMAT NEAPOLU W CENTRUM WARSZAWY.

EST. 2020

PIZZAIOLO – INFORMAZIONI

LE PIZZE TRADIZIONALI

Pizze, które są wizytówką pizzy neapolitańskiej i mają długą historię. Niektóre z nich dzielą się na podkategorie:

ANTICA – pizze oparte na starożytnych przepisach

CLASSICA – pizze występujące w niezmienionej postaci niemal w każdym zakątku świata

MODERNA – pizze klasyczne z nowoczesnym twistem

LE PIZZE DI «PIZZAIOLO»

Nasze autorskie kompozycje, które nie mają identycznych odpowiedników wśród tradycyjnych pizz, choć często są nimi inspirowane

INFORMAZIONI

CIASTO: dojrzewające między 24 a 48 godzin, robione z wody, mąki, soli i drożdży

MOZZARELLA: Oryginalnie ser fior di latte

OLEJ SŁONECZNIKOWY: Składnik, inspirowany pizzerią «L'Antica Pizzeria Da Michele»

FOCACCIA CON LIMONE: Inspirowana jest pizzą «Burro e Alici» od neapolitańskiego pizzaiolo Ciro Oliva

MARGHERITA CLASSICA „AFFUMICATA”: Oryginalnie “Provola e pepe”

NALICZAMY SERWIS W WYSOKOŚCI 12,5% OD STOLIKÓW 4-OSOBOWYCH LUB RACHUNKÓW POWYŻEJ 300 ZŁ

DOPUSZCZAMY WYŁĄCZNIE WYMNIENIONE MODYFIKACJE

W ZWIĄZKU Z OPŁATĄ BDO NALICZAMY OPŁATĘ ZA PUDEŁKO NA WYNOŚ W WYSOKOŚCI 3 ZŁ ORAZ ZA OLIWĘ NA WYNOŚ W WYSOKOŚCI 2,50 ZŁ

ANTIPASTI

LE FOCACCE

SELEZIONE DI FOCACCE

—masło, sól fior di sale

—olej słonecznikowy, sól fior di sale, oregano sycylijskie, czosnek [VEGAN]

— oliwa, sól fior di sale, oregano sycylijskie, czosnek miódowy

— masło, sól fior di sale, oregano sycylijskie, czosnek miódowy, chilli sycylijskie [OSTROŚĆ 1/4]

36 zł

CLASSICA CON LIMONE

masło, anchovies sycylijskie, pieprz, zest z cytryny

31 zł

CLASSICA A GIRASOLE

olej słonecznikowy, sól fior di sale, oregano sycylijskie, czosnek [VEGAN]

24 zł

STUZZICHINI

OLIWKI - zapytaj kelnera / barmana

20 zł

LE PIZZE TRADIZIONALI

MARINARA

ANTICA

pomidory, czosnek, oregano sycylijskie, olej słonecznikowy [VEGAN]

33 zł

ANTICA CON ALICI

pomidory, anchovies sycylijskie, colatura di alici, czosnek, oregano sycylijskie, oliwa

46 zł

CLASSICA CON BURRATA

pomidory, ręcznie robiona burrata, czosnek, bazylia, oregano sycylijskie, chilli sycylijskie, zest z cytryny, oliwa Plakias

[ostrość 1/4]

56 zł

[MOŻLIWE DODATKI: + nduja di Spilinga/ wegańska „nduja” 10 zł]

MODERNA

pomidory, pomidorki Piennolo del Vesuvio, czosnek miódowy, oregano sycylijskie, bazylia, sól Maldon, oliwa Plakias

38 zł

COSACCA

ANTICA

pomidory, pecorino, bazylia, oliwa Plakias

38 zł

MODERNA

pomidory, pomidorki Piennolo del Vesuvio, parmezan kozí, bazylia, sól Maldon, oliwa Plakias

43 zł

MARGHERITA

ANTICA

pomidory, mozzarella, pecorino, bazylia, olej słonecznikowy

39 zł

[MOŻLIWE DODATKI: + mortadela 20 zł, anchovies sycylijskie 15 zł]

MODERNA CON MOZZARELLA DI BUFALA

pomidory, mozzarella bawola, pecorino, bazylia, oliwa Plakias

[pizza podawana jest ze świeżą mozzarellą di bufala po wypieczeniu]

56 zł

CLASSICA „AFFUMICATA”

pomidory, provola, pecorino, bazylia, pieprz, oliwa

40 zł

CALZONE NAPOLETANO

pomidory, salami Napoli, ręcznie robiona ricotta, mozzarella, pecorino, pieprz, bazylia, oliwa Plakias

59 zł

LE PIZZE DI «PIZZAIOLO»

MORTADELLA E PISTACCHIO

puree ziemniaczane, mortadela, mozzarella, pecorino, prażone pistacje, pieprz, bazylia, oliwa Plakias

59 zł

[MOŻLIWE DODATKI: + ręcznie robiona burrata 25 zł]

NDUJA E PATATE

puree ziemniaczane, nduja di Spilinga, mozzarella, pecorino, gorgonzola, szczypiorek, oliwa [ostrość 3/4]

53 zł

[MOŻLIWE DODATKI: + piklowane jalapeño 8 zł]

PICCANTE

pomidory, salami piccante, mozzarella, pecorino, chilli sycylijskie, miód czosnkowy, bazylia, oliwa [ostrość 2/4]

52 zł

[MOŻLIWE DODATKI: + ręcznie robiona burrata 25 zł, + piklowane jalapeño do pieca 8 zł]

[MOŻLIWA WYMIANA: mozzarella provola]

SPINACI

szpinak, pancetta (boczek), mozzarella, pecorino, czosnek, pieprz, oliwa

56 zł

[MOŻLIWE DODATKI: + piklowane jalapeño 8 zł]

[MOŻLIWA WYMIANA: pancetta gorgonzola]

BROOKLYN PEPPERONI

pomidory, mozzarella bawola, pecorino, salami piccante, oregano sycylijskie, oliwa [ostrość 1/4]

51 zł

PATATE CON VEGE NDUJA

puree ziemniaczane, wegańska „nduja”, mozzarella, gorgonzola, pecorino, szczypiorek, oliwa [OSTROŚĆ 3/4]

53 zł

[MOŻLIWE DODATKI: + piklowane jalapeño 8 zł]

SHIITAKE

masło z miso, shiitake, pecorino, czosnek, natka, pieprz

55 zł

BEVANDE ANALCOLICHE

ANALCOLICI COCKTAIL D'AUTORE

SOBERONI 2.0

[WYTRAWNY, BEZALKOHOLOWY]
tanqueray 0%, martini vibrante, roots divino, thomas henry tonic, syrop maraschino

36 zł

FIORITA

[RZEŚKI, KWIAŁOWY, BEZALKOHOLOWY]
martini floralne, jaśmin, ogórek, limonka, prosecco 0%

36 zł

ANGURIA 0%/ ANGURIA

[OWOCOWY, ŚŁODKI, BEZALKOHOLOWY]
martini vibrante / martini bitter, thomas henry watermelon

36 zł

BEVANDE ANALCOLICHE

Lemoniada domowa - klasyczna: cytryna / deluxe: marakuja lub grejpfrut (0,4 L)

17/20 zł

Bombilla - Classic / Yellow (0,3 L)

18 zł

Fritz - kola / kola bez cukru / melon / pomarańcza / cytryna / mishmasch (0,2 L)

14 zł

Thomas Henry - Tonic / Ginger / Watermelon (0,2 L)

14 zł

Woda w szkle - gazowana / mineralna (0,33 L)

10 zł

Soki La Koguta bio - jabłko / jabłko-truskawka (0,3 L)

16 zł

CAFFÈ / TÈ

Przelew

14 zł

Herbaty (100% Ceylon, Earl Grey Rainbow, Sencha Jaśminowa, Sencha Mango, Lipowo - Malinowa, Rooibos Cynamonowo - Jabłkowy)

15 zł

BEVANDE ALCOLICHE

COCKTAIL D'AUTORE



LIMONCELLO SPRITZ 4.0

[ORZEŻWIAJĄCY, CYTRUSOWY]
limoncello pizzaiolo, bianco frizzante, st germain, cytryna, thomas henry tonic

35 zł



OSMANTO

[RZEŚKI, ORZEŻWIAJĄCY]
tanqueray london dry, thomas henry tonic, jaśmin, ogórek, woda gazowana

36 zł



ARTEMIZJA

[ZIOŁOWY, AKSAMITNY]
ketel one, martini ambrato, zielone jabłko, estragon, limonka, białko, solanka

40 zł



IBISCO

[KWIAŁOWY, LEKKI]
tanqueray london dry gin, hibiskus, cytryna, białko, woda różana

38 zł



NEROLI

[CORYCZKOWY, MUSUJĄCY]
martini bitter, cointreau, thomas henry tonic, cytryna

36 zł

GIGLIO

[KREMOWY, DESEROWY]
bacardi 4 yo, śmietanka, orgeat, syrop korzenny, gałka muszkatołowa

36 zł

LARICE

[WYTRAWNY, CHARAKTERNY]
johnnie walker black label ruby, martini rubino, ananas, tynktura z sosny, solanka, angostura

45 zł

PLUMERIA

[EGZOTYCZNY, TIKI, INTENSYWNY]
patron silver tequila, bacardi 4 yo, martini bitter, limonka, guawa

54 zł

BLACK FLAG 5.0

[MOCNY, AROMATYCZNY]
singleton 12 yo, johnnie walker black label ruby, syrop korzenny black flag

45 zł

ALCOLICI DELLA CASA

LIMONCELLO PIZZAIOLO

20 zł

PIZZAIOLO SPICED RUM

20 zł

Zapytaj obsługę o koktajle klasyczne i shoty

BIRRA

Palatum to warszawski domowy browar rzemieślniczy mieszczący się w Marysinie Wawerskim prowadzony przez Łukasza Kojro i jego rodzinę. Eksperymentują z nowymi recepturami doskonaląc swoje klasyki.

Palatum (beczka, 0,5L) — zapytaj kelnera / barmana

20-23 zł

Inne Beczki (butelka 0,5 L) — zapytaj kelnera / barmana

21-23 zł

Inne piwa — zapytaj kelnera / barmana

19-21 zł

Piwa bezalkoholowe — zapytaj kelnera / barmana

18-20 zł

SHANDY

Shandy to orzeźwiający napój alkoholowy, który powstaje poprzez zmieszanie jasnego piwa (lager bądź pszenica z browaru Palatum, lub piwa bezalkoholowego) z lemoniadą.

Pomarańcza-rozmaryn

22 zł

Marakuja-wanilia

22 zł

Grapefruit

22 zł

CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI

VERDE VINO BIANCO | HISZPANIA, ALICANTE

MACABEO, VERDEJO
wino lekkie, świeże i przyjemne. Bez długiego finiszu, wino zachwyca żwiewością i lekkością, oferując jednocześnie wyraziste smaki owoców i delikatne nuty ziołowe. Kwasowość jest dobrze zrównoważona

20 zł

75 zł

-

KRIYA COCOCCIOLA | WŁOCHY, ABRUZZA

COCCIOLA
wino o słomkowo żółtej barwie ze złotymi refleksami. W ustach kremowe, świeże i o bogatej kwasowości

24 zł

-

135 zł

BLUERIDGE | NOWA ZELANDIA, MARLBOROUGH

SAUVIGNON BLANC
orzeźwiające i lekkie Sauvignon Blanc w stylu nowozelandzkim. W ustach rześkie i wytrawne z odrobiną słodczy na finiszu

25 zł

-

140 zł

2024 RIESLING TROCKEN | NIEMCY, NAHE

RIESLING
wytrawny, elegancki Riesling, intensywnie mineralny z warstwami cytrusów, białej broskwinii i delikatną nutą ziół. Długi finisz podkreślony słoną mineralnością

26 zł

-

145 zł

NOBU 1830 | WŁOCHY, ABRUZZA

PECORINO
bardzo eleganckie białe wino z Abruzzi, w ustach rześkie, soczyste, treściwe z naturalną kwasowością oraz delikatnie migdałowym finiszem

28 zł

-

160 zł

VINI ROSSI

VINO ROSSO | WŁOCHY, VENETO

SYRAH, MERLOT, REFOSCO
dobrze zrównoważone i lekkie z nutami słodczy, świeży owocowy aromat z nutami czerwonych owoców pestkowych, takich jak wiśnie czy śliwki

20 zł

-

96 zł

KRIYA MONTEPULCIANO | WŁOCHY, ABRUZZA

MONTEPULCIANO
wino o barwie rubinowej czerwieni z fioletowymi odcieniami. Pełne, zrównoważone, o jedwabistych taninach i przyjemnej kwasowości

24 zł

-

135 zł

BARBERA D'ALBA | WŁOCHY, PIEMONTE

BARBERA
duża soczystość i kwasowość, mała ilość tanin pomimo ciemnego koloru, czuć w nim wysoki poziom alkoholu. Wino ma pełne ciało oraz bardzo owocowy charakter

35 zł

-

200 zł

VINI FRIZZANTI

PROSECCO MARTINI | WŁOCHY, VENETO

GLERA
wino ma barwę jasną, słomkowo-zielonkawą. Orzeźwiający smak podkreśla cytrusowe i kwiatowe nuty z eleganckimi ziołowymi nutami. Posmak jest żywy i lekki

-

-

130 zł

VINI NATURALI

WEISSBURGUNDER 2024 | AUSTRIA, BURGENLAND

WEISSBURGUNDER | JUDITH BECK
aromatyczny jogurtu bananowego i zielonych jabłek, oleiste, kremowe, cytrusowo kwasowe z delikatną słodyczą

32 zł

-

180 zł

