

# NOLIO

## CUCINA & PIZZA

WTOREK - CZWARTEK	16:00 - 22:00	Obsługa nie jest wliczona w cenę.  Przy grupach powyżej 8 osób doliczamy serwis 10%.
PIĄTEK	16:00 - 23:00	
SOBOTA	13:00 - 23:00	
NIEDZIELA	13:00 - 22:00	
PONIEDZIAŁEK	ZAMKNIĘTE	

Restauracja NOLIO jest członkiem Stowarzyszenia Prawdziwej Neapolitańskiej Pizzy AVPN z Neapolu, zarejestrowanym pod numerem 584.

Produkty, których używamy w naszej kuchni są dla nas bardzo ważne. Kluczowe z nich sprowadzamy sami bezpośrednio z Włoch. Nigdy nie stosujemy zamienników, odbiegających jakością i smakiem od oryginalnych włoskich produktów. Dlatego czasem może się zdarzyć, że niektóre dania w karcie są chwilowo niedostępne.

## VERA PIZZA



**584**  
Napoletana

## CERTYFIKATY





## **OLIWA Z OLIVEK EXTRA VIRGIN**

Nasze oliwy pochodzą z rodzinnej tradycyjnej farmy Olio Anfosso, w Ligurii we Włoszech.

---

# **ANTIPASTI**

---

## **Mozzarella bar**

19

Mozzarella di bufala Campana DOP lub mozzarella affumicata di bufala Campana DOP (wędzona), pomidory Datterini, rukola, pieczywo, oliwa

### **Dodatki:**

oliwki, kapary, suszone pomidory

6

pesto bazyliowe

6

grillowane warzywa

6

szynka prosciutto di Parma DOP

9

mortadella di bologna

9

## **Bruschetta z mozzarellą**

15

Mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory Datterini, bazylia, czosnek

## **Tatar z tuńczyka**

25

Półdewica z tuńczyka, szalotka, cukinia cytrynowa, majonez limonkowo-miętowy, rzodkiewka, czarny sezam, grillowana cytryna, orzechy pini, chips z ciabaty w ziołach

## **Carpaccio**

24

Wołowina Fassona Piemontese, lody parmezanowe, kapary, tymianek, malina liofilizowana, Parmigiano-Reggiano DOP, seler naciowy, majonez Worcester, palone masło

## **Parmigiana**

18

Bakłażan, mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory San Marzano DOP, Parmigiano-Reggiano DOP, rukola, oliwa

## **Cappelletti**

20

Ogon wołowy, demi-glace, ricotta di bufala, nasturcja, bazylia, Parmigiano-Reggiano DOP, orzechy włoskie

## **Szparagi**

21

Białe szparagi, sos prosecco, speck, pietruszka, Piave DOP



---

## ZUPA

---

### **Krem pomidorowy z mozzarellą di bufala Campana DOP** 15

Pieczyno dostępne na życzenie

---

## INSALATE

---

### **Sałatka z miecznikiem** 27

Miecznik wędzony, cukinia miódowo-cytrynowa, sałata rzymska, radicchio, szpinak, pomidory Datterini, orzechy pini, dressing koperkowy

### **Sałatka z buraków** 25

Marynowane buraki, zest z pomarańczy, sałata rzymska, radicchio, szpinak, ricotta di bufala, pomidory Datterini, pestki dyni, orzechy laskowe, Pecorino Romano DOP, ocet balsamiczny, oliwa

Sałatki podajemy z domową focaccią

---

### **MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP**

Wytwarzana jest z odżywczego mleka czarnych bawolic rasy Bubalus Arnee, hodowanych na półdzikich i żyznych terenach Kampanii.

### **RICOTTA DI BUFALA CAMPANA**

Powstaje z serwatki po produkcji serów podpuszczkowych z mleka bawolic hodowanych w Kampanii we Włoszech. Nie zawiera kazeiny – głównego białka sera.





### **PASTA FRESCA**

Makaron w NOLIO wyrabiamy sami z dwóch typów włoskiej mąki - pszennej drobno mielonej typ 00 oraz semoliny, czyli pszenicy durum, bez jaj.

---

## **PASTA**

---

### **Gnocchi**

Miecznik marynowany w tymianku, sos cytrynowy, sos orzechowy, peperoncino, orzechy laskowe

27

### **Bigoli**

Sos z gorgonzoli, sos pomidorowy, wołowina Fassona Piemontese, Pecorino Romano DOP, pietruszka

31

### **Raviolo**

Ricotta di bufala, szpinak, żółtko, palone masło, szalwia, zielone szparagi, pietruszka, Parmigiano-Reggiano DOP

28

### **Ravioli**

Pieczona kaczka, sos holenderski, żel malinowy, cytryna, masło szalwiowe, Parmigiano-Reggiano DOP

28

---

# DANIA GŁÓWNE

---

## Miecznik

42

Grillowany stek z miecznika, pistacje, purée ziemniaczane, ravioli z atramentem kałamarnicy, szpinak, czosnek niedźwiedzi, malina

## Policzki wołowe

45

Wołowina Fassona Piemontese, purée z palonej szalotki, morela, sos beurre blanc, radicchio, orzechy laskowe

## Rostbef

66

Stek z wołowiny Fassona Piemontese, pieczone ziemniaki, rukola, pomidory Datterini, Parmigiano-Reggiano DOP

### Dodatki:

demi glace

6

gorgonzola

6

---

## FASSONA PIEMONTESE

To rasa bydła wypasana w Piemontcie nazywaną królewską ze względu na delikatne i soczyste, a przy tym kruche mięso.

Wołowina, której używamy w NOLIO pochodzi z cotygodniowych dostaw z rodzinnej masarni Macelleria Oberto z miejscowości Roddi.





---

### **POMIDORY SAN MARZANO DOP**

Rosną na wulkanicznych polach u stóp Wezuwiusza w Kampanii. Są tak doskonałe, że do przyrządzenia sosu do pizzy wystarczą tylko pomidory i sól.

---

### **PIZZA NEAPOLITAŃSKA**

Pizza w Nolio jest autentyczną, neapolitańską pizzą, wyrabianą zgodnie z wielowiekowym standardem. Wyróżnia ją elastyczne ciasto oraz przypieczone na złoty kolor, miękkie i puszyste brzegi, okalające środek pizzy o grubości 3-4 mm.

Pizza neapolitańska jest od 2009 r. zastrzeżona przez Komisję Europejską jako wyrób tradycyjny, z certyfikatem gwarantowanej tradycyjnej specjalności TSG. Można ją wyrabiać tylko wg ściśle określonej receptury i w określonych warunkach, z zastosowaniem odpowiednich produktów.

### **TECHNIKA**

Nasze ciasto wyrabiamy zgodnie z kilkusetletnią recepturą, z włoskiej mąki typu 00, wody, soli morskiej i odrobiny drożdży. Czas wzrostu to 8 godzin. Placki są formowane specjalną techniką, całkowicie ręcznie.

Środek pizzy pokrywają pomidory San Marzano DOP skropione oliwą z oliwek extra virgin i dodatki, z których najznakomitsza jest mozzarella di bufala Campana DOP.

Pizzę wypiekamy przez 60-90 sekund w temperaturze 485°C, w wytworzonym specjalnie dla nas piecu z cegły Stefano Ferrara.



---

# PIZZA

---

## PIZZE CLASSICHE

<b>Margherita DOP</b>	23
Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, oliwa, bazylija, Pecorino Romano DOP	
<b>Marinara</b>	18
Pomidory San Marzano DOP, oregano, oliwa, czosnek	
<b>Sopressa</b>	29
Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, salami Sopressa Veneta, oliwki Taggiasche, Pecorino Romano DOP	
<b>Diavola</b>	27
Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, ventricina piccante, Pecorino Romano DOP	
<b>Capricciosa</b>	30
Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, pieczarki, salami dolce, prosciutto cotto, karczochy, Pecorino Romano DOP	
<b>Bianco Verde</b>	32
Mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory Datterini, pesto bazyliowe, rucola	
<b>Primavera</b>	33
Mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory Datterini, rucola, prosciutto di Parma DOP, Parmigiano-Reggiano DOP, oliwa	
<b>Aglio</b>	28
Mozzarella di bufala Campana DOP, czosnek, ventricina piccante, peperoncino, pietruszka, oliwa	
<b>Grigliata</b>	28
Mozzarella di bufala Campana DOP, grillowane warzywa, oliwa	

---

# PIZZA

---

## PIZZE SPECIALI

### Mezza luna bianca 31

Pół: mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory Datterini, bazylija, oliwa  
+ pół calzone: ricotta di bufala, szpinak, czosnek, Gorgonzola DOP

### Mezza luna rossa 31

Pół margherita + pół calzone: prosciutto cotto, salame dolce, ricotta di bufala, mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory San Marzano DOP, pieprz

### Porcinella 33

Mozzarella affumicata di bufala Campana DOP, borowiki, ziemniaki, rozmaryn, pieprz

### Calabrese 31

Mozzarella di bufala Campana DOP, 'Nduja calabrese piccante, oliwki, cebulka kalabryjska z Tropei, oliwa

### Calzone 31

Zawinięta pizza, ricotta di bufala, mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory San Marzano DOP, salami dolce, prosciutto cotto, pieprz

## PIZZE GOURMET

### Formaggi 33

Mozzarella di bufala Campana DOP, ricotta di bufala, Gorgonzola DOP, caciocchione di bufala, oliwa

### Tonnara 37

Mozzarella di bufala campana DOP, stek z tuńczyka, cebula, suszone pomidory, oliwa

### Mortadella 30

Mozzarella di bufala Campana DOP, mortadella di Bologna, pistacje z Bronte DOP, pieprz, cytryna



---

## DESERY

---

**Tiramisu pistacjowe** 15

**Sernik z ricotty di bufala** 17

Ricotta di bufala, biała czekolada, kruchy orzechowy spód, karmelizowany cukier, rabarbar, beza, morela, sorbet cytrynowy, krucha czekolada

**Semifreddo** 17

Semifreddo, trawa cytrynowa, mango, marakuja, mięta, chilli, Malibu

**Beza** 16

Beza malinowa, sorbet z gruszki z grappa, sos anglaise, bita śmietana, truskawki

---

### PISATCJE DOP

Pistacje w naszej kuchni to najstynniejsze na świecie pistacje z Bronte. Rosną na skałach z lawy u stóp Etny na Sycylii.



---

## NAPOJE CIEPŁE

---

### KAWA

<b>Espresso</b>	5
<b>Espresso macchiato</b>	6
<b>Espresso con panna</b>	7
<b>Espresso doppio</b>	8
<b>Espresso corretto</b>	15
Espresso, grappa La Trentina - Morbida	
<b>Cappuccino / Cappuccino grande</b>	8 / 9
<b>Americano / Americano grande</b>	7 / 8
<b>Caffe latte macchiato</b>	9

### HERBATA

Darjeeling TGFOP / Earl grey imperiale / Special gunpowder / Verde marrakech mint	7
Romeo a Giuletta / Sogno d'amore / Notti di Tibett	8
Romeo a Giuletta / Sogno d'amore / Notti di Tibett	8

---

## WODA MINERALNA

---

<b>Nolio</b> 0,3l / 0,7l gazowana / niegazowana	6 / 10
<b>Galvanina</b> 0,75l niegazowana / gazowana	15

---

### GALVANINA

Woda mineralna Galvanina wydobywana jest z antycznego źródła odkrytego przez Rzymian 2000 lat temu. Produkowane z niej organiczne napoje owocowe nie zawierają sztucznych dodatków i konserwantów.



---

## NAPOJE ZIMNE

---

<b>Galvanina Bio Herbata Premium</b> 0,355 l	11
biała / brzoskwinia / cytryna	
<b>Galvanina Bio Napoje Premium</b> 0,355 l	11
cola / cytryna / pomarańcza / mandarynka / czerwony grejpfrut / granat / mandarynka z opuncją / czerwona pomarańcza	
<b>Galvanina Bio Aperitif Premium</b> 0,355 l	11
cedrata / chinotto / gassosa / ginger ale	
<b>Sanpellegrino</b> 0,33 l	7
aranciata / limonata / aranciata amara	
<b>San Benedetto The</b> 0,33 l	7
cytryna / brzoskwinia / zielona	
<b>John Lemon</b> 0,33 l	9
bio pigwa / limonka / czarna porzeczka / cola / śliwka	
<b>Yerbata</b> 0,33 l	9
klasyczna / z dodatkiem owocu granatu	
<b>Coca-Cola</b> 0,33 l	7
<b>Tonic Acqua Brillante</b> 0,33 l	7
<b>Soki Yoga</b> 0,2 l	7
pomarańcza / jabłko / ananas / grejpfrut / banan / granat / brzoskwinia	
<b>Sok pomarańczowy świeżo wyciskany</b> 0,3 l	12

---

## KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

---

<b>Santa Fe</b> 0,5 l	12
Sanpellegrino aranciata, sok ananasowy, syrop marakuja	
<b>Santa Maria</b> 0,5 l	12
Sanpellegrino aranciata amara, świeży sok pomarańczowy, syrop grenadine	
<b>Santa Teresa</b> 0,5 l	12
Sanpellegrino limonata, świeży sok pomarańczowy, syrop truskawkowy	
<b>Bella</b> 0,5 l	12
San Benedetto The, syrop cukrowy, succo di limone, cytrusy	

---

# PIWA

---

## LANE

**Tucher Ubersee Export** 0,3l / 0,5l 8 / 10  
jasne

**Tucher Helles Hefeweizen** 0,3l / 0,5l 10 / 12  
pszeniczne

## BUTELKOWE

**Hasen Brau Extra** 0,5l 11  
jasne

**Hasen Weisser** 0,5l 11  
białe

**Tucher Pilsener** 0,5l 11  
jasne

**Tucher Urfrankish Dunkel** 0,5l 11  
ciemne

**Tucher Cola Weizen** 0,5l 11  
pszeniczne z colą

**Tucher Dunkles Hefe Weizen** 0,5l 12  
pszeniczne ciemne

**Tucher Kloster Weisse Hell** 0,5l 12  
pszeniczne

**Tucher Kristal Weizen** 0,5l 12  
pszeniczne klarowne

## BEZALKOHOLOWE

**Tucher Reifbrau Alkoholfrei** 0,5l 10

**Tucher Radler Alkoholfrei** 0,5l 10

**Tucher Helles Hefeweizen Alkoholfrei** 0,5l 10

**Soki do piwa** 1



Niemieckie piwo Tucher wybraliśmy z dwóch powodów. Po pierwsze – jest doskonałym piwem premium. Po drugie – pochodzi z partnerskiej dla Krakowa Norymbergii. A właśnie w progach Domu Norymberskiego w Krakowie mieści się Nolio.

---

# ALKOHOLE

---

## APERITIVO

<b>Negroni</b>	18
Gin, martini, campari	
<b>Aperol Spritz</b>	18
Prosecco, aperol	
<b>Bellini</b>	14
Puree brzoskwiniowe, prosecco	

## WŁOSKIE

<b>Aperol</b>	8
<b>Campari</b>	9
<b>Grappa La Trentina – Tradizionale</b>	19
<b>Grappa La Trentina – Morbida</b>	20
<b>Grappa Le Diciotto Lune</b>	22
<b>Brandy Vecchia Romana</b>	19
<b>Amaretto</b>	8
<b>Sambuca</b>	11
<b>Bombardino</b>	9
<b>Crema Alpina Nocciola</b>	12
<b>Limoncello</b>	12

## KOKTAJLE

<b>Nolio</b>	14
Truskawki, limonka, wytrawne wino czerwone, coca-cola	
<b>Espresso Martini</b>	15
Wódka, espresso, kahlua	
<b>Raspberry Basil Limoncello</b>	19
Maliny, bazylija, limoncello, prosecco	
<b>Nebbia frizzante</b>	19
Gin, prosecco, syrop z czarnego bzu, sok z limonki, sok z cytryny, tymianek	

## KLASYCZNE

<b>Wyborowa</b>	7
<b>Havana Club 3</b>	9
<b>Havana Club 7</b>	13
<b>Jack Daniel's</b>	14
<b>Bombay</b>	12
<b>Kahlua</b>	10
<b>Martini Riserva Speciale</b>	10
ambrato / rubino	
<b>Martini 100 ml</b>	10
bianco / rosso / extra dry / rosato	

---

# WINO

---

Karta win w NOLIO zawiera selekcję wyłącznie włoskich win. Większość pochodzi z małych, rodzinnych winnic o długich tradycjach winiarskich.

## WINO DOMU

kieliszek 0,15 l / karafka 0,5 l / karafka 1 l

Cantina Leo Nardin

9 / 29 / 57

### Bianco di Casa

szczep: Friuliano i Verduzzo | region: Veneto | rodzaj: białe, półwytrawne

Cantine Pepi

9 / 29 / 57

### Nero d'Avola

szczep: Nero d'Avola | region: Sycylia | rodzaj: czerwone, lekko wytrawne

## MUSUJĄCE

kieliszek 0,1 l / butelka 0,75 l

San Martino Vini

### Prosecco DOC Treviso Millesimato Extra Dry 2015

11 / 75

szczep: Glera | region: Veneto | rodzaj: półwytrawne

Wino o aromatach kwiatowych z owocową nutą jabłek, gruszek i brzoskwiń.

W ustach jest złożone z delikatnie wyczuwalną słodyczą i przyjemnie odświeżającym finiszem.

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Casa Bella

50

### Lambrusco Frizzante Rosso

szczep: Lambrusco salamina i Lambrusco maestra | region: Emilia Romagna | rodzaj: słodkie

W aromatach odnajdziemy nuty owoców leśnych, przede wszystkim jeżyn i malin.

W smaku słodkie, podparte przyjemną i orzeźwiającą kwasowością.

## BIAŁE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Valle Reale

12 / 55

### Lupi Reali Trebbiano d'Abruzzo DOC 2016

szczep: Trebbiano | region: Abruzja | rodzaj: lekko wytrawne

Wino jest świeże i bardzo owocowe. Pachnie delikatnie zielonym jabłkiem i kwiatami. W ustach jest gładkie i rześkie.

Cantine Cellaro Luma

65

### Grillo IGT 2015

szczep: Grillo | region: Sycylia | rodzaj: wytrawne

Zdecydowane, pełne wino o aromatach owocowych, wśród których odnajdziemy cytrusy i brzoskwinie. Charakteru dodaje mu wyraźna nuta ziołowa.

W ustach bogate, intensywne i krągłe.

Vesevo Beneventano

70

### Falanghina IGT 2016

szczep: Falanghina | region: Kampania | rodzaj: wytrawne

Wino o intensywnie owocowym i złożonym aromacie, w bukiecie wyczuwalne są nuty jabłka, gruszki, gorzkich pomarańczy oraz akcenty przyprawowo-mineralne. Dobrze zrównoważone i długie.

Zenato

16 / 75

### Soave Classico DOC 2015

szczep: Garganega | region: Veneto | rodzaj: wytrawne

Wino o intensywnym i subtelnym bukiecie, w którym dominują aromaty cytrusowo-kwiatowe, z wyczuwalną nutą migdałów i jabłek.

W ustach miękkie, świeże, z gładkim finiszem.

Ornella Molon

75

### Pinot Grigio DOC 2015

szczep: Pinot Grigio | region: Veneto | rodzaj: lekko wytrawne

Wino o aromatach jasnych owoców, jest rześkie i świeże. W ustach wyczuwalne nuty cytrusowe. Wrażenie mineralności, w połączeniu z przyjemną kwasowością daje wino o dobrej strukturze.

---

# WINO

---

## BIAŁE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Varvaglione

17 / 80

### **12 e Mezzo Malvasia IGT 2015**

szczep: Malvasia | region: Apulia | rodzaj: półwytrawne

Wino o bardzo aromatycznym bukacie, pełnym słodkim winogron, wanilii i kwiatu pomarańczy. W smaku owocowe, bardzo przyjemne i lekkie.

Cascina I Carpini

90

### **Colli Tortonesi DOC Timorasso 2014**

szczep: Timorasso | region: Piemont | rodzaj: wytrawne

Wino macerowane na skórkach, o czym świadczą jego kolor.  
Bogate aromatycznie z wyraźnymi nutami owocowymi jabłek i śliwek.  
W smaku zdecydowane i dobrze zrównoważone.

Cantine Dell'Angelo

120

### **Greco di Tufo DOCG 2013**

szczep: Greco | region: Kampania | rodzaj: wytrawne

Wino pełne ciekawych aromatów szafranu, migdałów i owoców tropikalnych.  
W ustach przychodzi smak żółtego grejpfruta. Zdecydowane, bardzo świeże i mineralne.

Alois Lagede

25 / 120

### **Gewürztraminer DOC 2016**

szczep: Gewürztraminer | region: Górna Adyga | rodzaj: wytrawne

Wino pełne świeżych i czystych aromatów kwiatowych oraz zapachu tropikalnych owoców. Wyraźnie wyczuwalny aromat róży i liczi.  
W ustach mocny smak winogron z delikatną goryczką na finiszu.

Cantina Del Barone

120

### **Particella 928 Fiano IGP 2013**

szczep: Fiano | region: Kampania | rodzaj: wytrawne

W tym winie nuty kwiatowe przeplatają się z aromatem cytrusów, aż po zapach marmolady z gorzkich pomarańczy. W ustach jest zrównoważone, przyjemnie kwasowe, finezyjnie i wyraziste.





## RÓŻOWE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Zenato

16 / 75

### **Bardolino Chiaretto DOC 2015**

szczep: Corvina, Rondinella, Merlot | region: Veneto | rodzaj: lekko wytrawne

To delikatne, rześkie wino o subtelnym owocowym bukicie.

Wyczuwalne są aromaty malin, truskawek i porzeczek, oraz nuty mineralne.

W ustach owocowe i przyjemnie orzeźwiający.

## CZERWONE

Valle Reale

12 / 55

### **Lupi Reali, Montepulciano d'Abruzzo DOC 2016**

szczep: Montepulciano | region: Abruzja | rodzaj: lekko wytrawne

Wino o owocowym aromacie z nutami czereśni, truskawek i ziół.

W smaku dość łagodny, delikatny i świeży.

Tezza

60

### **Valpolicella Corte Majoli DOC 2015**

szczep: Corvina, Rondinella, Corvione | region: Veneto | rodzaj: wytrawne

Wśród aromatów wina odnajdziemy zapach dojrzałych jeżyn, goździków i tytoniu.

Aksamitny i orzeźwiający, w smaku pełny i kompletny.

Varvaglione

16 / 75

### **12 e Mezzo Primitivo IGT 2012**

szczep: Primitivo | region: Apulia | rodzaj: półwytrawne

Pełny i skoncentrowany wino o aromatach wiśni, truskawek, malin i kakao.

W ustach miękki z wyczuwalnym posmakiem śliwkowych powideł

i przyjemnie zaakcentowaną słodyczą.

## CZERWONE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Lagobava

80

### **Piemonte Barbera DOC 2014**

szczep: Barbera | region: Piemont | rodzaj: wytrawne

Wino jest owocowe i żywe. W nosie dominują czerwone jagody, wiśnie i aromaty pestkowe. Dobrze zrównoważone, z przyjemną taniną i dobrze wyważoną kwasowością.

Cantina Santadi

80

### **Grotta Rossa Carignano DOC 2014**

szczep: Carignano | region: Sardynia | rodzaj: wytrawne

Eleganckie wino o bogatym owocowym aromacie z delikatną nutą lukrecji. W ustach złożone, intensywne i dobrze zbudowane.

Cantine Cellaro Luma

85

### **Nero d'Avola IGT 2015**

szczep: Nero d'Avola | region: Sycylia | rodzaj: wytrawne

Wino o dużej koncentracji aromatów czerwonych owoców i kwiatów, z wyraźną nutą balsamiczną. Zdecydowanie owocowe, skoncentrowane, pełne. W ustach jest „cieple” i długotrwałe.

Valle Reale

19 / 90

### **Passi Reali, Montepulciano d'Abruzzo 2015**

szczep: Montepulciano | region: Abruzja | rodzaj: lekko wytrawne

Wino organiczne, zrobione z podsuszanych winogron. Nos przywodzi aromaty dojrzałych owoców, dzikich czereśni, suszonych śliwek i konfitur owocowych. W smaku jest złożone, o mocnym cieple i długim zakończeniu.

## CZERWONE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

San Pietro

100

### **Chianti Classico DOCG 2011**

szczep: Sangiovese | region: Toskania | rodzaj: wytrawne

Wino o aromacie dojrzałych owoców z delikatnie pieprzową nutą.

W ustach spójne, dobrze zrównoważone, w przyjemny sposób łączące aksamitne tanniny i dobrze zbalansowaną kwasowość.

Ghiomo

23 / 110

### **Nebbiolo Vigna Granda DOC 2014**

szczep: Nebbiolo | region: Piemont | rodzaj: wytrawne

Wino o złożonym kwiatowo-owocowym bukicie. Wyczuwalne są w nim aromaty fiołków i owoców pestkowych, a także delikatny zapach świeżo parzonej herbaty oraz skóry. W ustach eleganckie, dobrze zbalansowane.

Azienda Vitivinicola Il Cancelliere

23 / 110

### **Aglianico IGT IGP 2015**

szczep: Aglianico | region: Kampania | rodzaj: wytrawne

Wino o bogatym bukicie, w którym skoncentrowany aromat ciemnych owoców i pieprzu miesza się z nutami mineralnymi. Intensywne, wyraźnie taniczne, harmonijne i eleganckie.

G.D. Vajra

120

### **Monterustico Piemonte Rosso DOC 2014**

szczep: Barbera, Nebbiolo, Dolcetto | region: Piemont | rodzaj: mocno wytrawne

Wino jest wyraźnie owocowe, w aromatach wyczuwalne są czereśnie, wiśnie i maliny. Lekka kwasowość idealnie współgra z delikatnymi tanninami.

---

# WINO

---

## CZERWONE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Azienda Vinicola San Patrignano

120

### 'Ino 2015 IGT

szczep: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc | region: Toskania | rodzaj: wytrawne

Wino o intensywnym i złożonym bukiecie, z nutami jagód, cynamonu i goździków.

W ustach pełne, eleganckie, z delikatnymi taninami i długim, kwiatowym finiszem.

Castello Del Terriccio

130

### Capannino IGT 2014

szczep: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc | region: Toskania | rodzaj: wytrawne

Wino o złożonym bukiecie, z aromatami czerwonych owoców i eukaliptusa.

W ustach soczyste, z łagodnymi garbnikami, trzymającą wino żywą kwasowością

i lekko pikantnym finiszem.

ALE.P.A. Società Agricola

130

### Riccio Nero Pallagrello Nero Terre del Volturno IGT 2009

szczep: Pallagrello Nero | region: Kampania | rodzaj: wytrawne

Wino o intensywnym i złożonym bukiecie, z nutami jagód, cynamonu i goździków.

W ustach pełne, eleganckie, z delikatnymi taninami i długim finiszem.

## SŁODKIE

kieliszek 0,05 l

Mezzacorona I Classici

7

### MoscatoGiallo DOC 2014

szczep: Moscato Giallo | region: Górna Adyga | rodzaj: słodkie

Wino o bardzo aromatycznym bukiecie dojrzałych owoców.

W ustach wyraźny smak owoców egzotycznych, melona i brzoskwini.

