

# 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**  
**Napolitana**

## CERTYFIKATY





## **OLIWA Z OLIVEK EXTRA VIRGIN**

Nasze oliwy pochodzą z rodzinnej tradycyjnej farmy Olivo 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**

16

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

## **Tatar z tuńczyka**

29

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

## **Tatar wołowy**

32

Wołowina Fassona Piemontese, chutney z cebuli kalabryjskiej, majonez Worcester, orzechy włoskie, czarny sezam, lardo, musztarda, żółtko, oliwa, ciabatta, palone masło

## **Parmigiana**

18

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

## **Fiorello**

21

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

---

## ZUPA

---

**Krem pomidorowy z mozzarellą di bufala Campana DOP** 17

**Chłodnik z melona z szynką parmeńską** 17

Pieczyno dostępne na życzenie

---

## INSALATE

---

**Sałotka z miecznikiem** 28

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

**Sałotka z buraków** 26

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

**Sałotka z burrata** 28

Burrata, figi, rukola, ocet balsamiczny, pomidory Datterini, mięta, migdały, 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.

---

## **PASTA**

---

### **Gnocchi**

Bocznik królewski, orzechy laskowe, cebula kalabryjska, pietruszka, masło, Parmigiano-Reggiano DOP

29

### **Bigoli**

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

31

### **Raviolo**

Ricotta di bufala, szpinak, żółtko, palone masło, szaflwia, kurki, pietruszka, Parmigiano-Reggiano DOP

30

### **Ravioli**

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

30

### **Tagliatelle**

Kurki, lardo, speck, mleko parmezanowe, Piave DOP

31

---

# DANIA GŁÓWNE

---

## Miecznik

42

Grillowany stek z miecznika, pistacje z Bronte DOP, purée ziemniaczane, ravioli z atramentem kałamarnicy, szpinak, estragon, malina

## Schab

39

Wieprzowina Nero di Calabria, polenta z gorgonzolą, sos z wędzonego żebra, bocznik królewski, jarmuż

## 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 Piemoncie 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>	24
Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, oliwa, bazylia, 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>	28
Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, spianata calabrese, Pecorino Romano DOP	
<b>Capricciosa</b>	31
Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, pieczarki, salami dolce, prosciutto cotto, karczochy, Pecorino Romano DOP	
<b>N'duja</b>	29
Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, n'duja, Pecorino Romano DOP	
<b>Primavera</b>	35
Mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory Datterini, rucola, prosciutto di Parma DOP, Parmigiano-Reggiano DOP, oliwa	
<b>Aglio</b>	29
Mozzarella di bufala Campana DOP, czosnek, spianata calabrese, peperoncino, pietruszka, oliwa	
<b>Parmigiana</b>	28
Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, panierowany bakłażan, Parmigiano-Reggiano DOP, 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

### Mezza luna gialla 31

pół: mozzarella di bufala Campana DOP, oregano, speck + pół calzone: ricotta di bufala, mozzarella di bufala Campana DOP, kurki, żółtko

### 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

### Salumi e peperoni 31

Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, Finocchiona IGP, salsiccia piccante, grilowana papryka, oliwa, bazylija, Pecorino Romano DOP

## PIZZE GOURMET

### Formaggi 33

Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella di bufala Campana DOP, ricotta di bufala, Gorgonzola DOP, Piave DOP, 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

---

**Tiramisù pistacjowe** 17

**Sernik** 20

Ricotta di bufala, biała czekolada, kruchy orzechowy spód, karmelizowany cukier, craquelin, lody różane, morela, malina, galaretka z prosecco

**Nugat** 19

Orzechy laskowe z Piemontu, pistacje z Bronte, brzoskwinia, ciemna czekolada, mięta

**Beza** 18

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

---

### PISATCJE DOP

Pistacje w naszej kuchni to najsłynniejsze 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>Caffè 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

---

## WODA MINERALNA

---

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

---

### 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>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 / 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	

**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>	15
Puree brzoskwińowe, 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>	15
Truskawki, limonka, prosecco, syrop cukrowy	
<b>Espresso Martini</b>	15
Wódka, espresso, kahlua	
<b>Raspberry Basil Limoncello</b>	21
Maliny, bazyli, 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

Masseria Coste di Brenta

9 / 29 / 57

### **Bianco IGP Colline Frentane**

szczep: Trebbiano d'Abruzzo, Cococciola | region: Abruzja | rodzaj: białe, lekko wytrawne

Masseria Coste di Brenta

9 / 29 / 57

### **Rosso IGP Colline Frentane**

Szczep: Montepulciano d'Abruzzo | region: Abruzzo | rodzaj: czerwone, lekko wytrawne

## MUSUJĄCE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Azienda Vitivinicola Il Colle | SELEKCJA NOLIO

15 / 70

### **Prosecco DOC Treviso Extra Dry**

szczep: Glera | region: Veneto | rodzaj: półwytrawne

W aromatach odnajdziemy delikatne nuty kwiatowe, sporo jabłka i gruszki. W ustach jest delikatne ale złożone, odrobina słodczy idealnie współgra z odświeżającym finiszem.

Wino idealne o każdej porze dnia.

Azienda Vitivinicola Il Colle | SELEKCJA NOLIO

100

### **Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimo Brut 2016**

szczep: Glera | region: Veneto | rodzaj: wytrawne

Wino o intensywnym i złożonym aromacie. Znajdziemy tutaj aromaty gruszki, brzoskwini, głogu i cytrynowej werbeny. W ustach jest żywiołowe i świeże, finisz natomiast sprawia wrażenie długiego, gładkiego i delikatnego.

Azienda Vitivinicola Il Colle | SELEKCJA NOLIO

17 / 80

### **Moscato Rosa Spumante Dolce**

Szczep: Moscato Rosa | region: Veneto | rodzaj: słodkie

To delikatne, słodkie wino pełne jest owocowych, świeżych aromatów. Sporo tutaj gruszki, melona, dojrzałych owoców tropikalnych. Słodczy idealnie współgra z rzeźkością.



## BIAŁE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Masseria Coste di Brenta | SELEKCJA NOLIO

13 / 60

### Elisio Trebbiano d'Abruzzo DOP 2016

szcep: Trebbiano d'Abruzzo | region: Abruzia | rodzaj: wytrawne

Wino jest świeże i owocowe. Pachnie delikatnie cytrusami, brzoskwiniami, białymi kwiatami i zielonym jabłkiem. W smaku jest gładkie i rześkie.

Varvaglione

17 / 80

### 12 e Mezzo Malvasia IGT 2015

szcep: Malvasia | region: Apulia | rodzaj: półwytrawne

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

Benazzoili

85

### Agata Pinot Grigio DOC 2016

szcep: Pinot Grigio | region: Veneto | rodzaj: wytrawne

Delikatne wino o kwiatowo-owocowym bukacie, w którym dominują nuty ananasa i żółtych jabłek. W smaku świeże, lekkie i orzeźwiające. Wrażenie mineralności, w połączeniu z przyjemną kwasowością daje wino o dobrej strukturze.

47 Anno Domini

85

### Sottovoce Sauvignon Blanc IGT 2016

szcep: Sauvignon Blanc | region: Veneto | rodzaj: wytrawne

Wino odznacza się bogatym profilem aromatycznym. W bukacie wyczuwalne nuty liści czarnej porzeczki, zielona papryka, agrest, kwiaty czarnego bzu, brzoskwinie i cytrusy. W ustach bardzo rześkie, z przyjemnie orzeźwiającą kwasowością typową dla Sauvignon Blanc.

## BIAŁE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Cascina I Carpini

90

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

szczep: Timorasso | region: Piemont | rodzaj: wytrawne

Wino macerowane na skórkach, co widać już w kolorze. Bogate aromatycznie z wyraźnymi nutami owocowymi dojrzałych jabłek i śliwek. Pachnie morzem i świeżą bryzą. W smaku zdecydowane, dobrze zbudowane, z delikatną tanią w tle.

Azienda Vitivinicola Celli

100

### **Cropi Albana Secco DOCG 2016**

szczep: Albana | region: Emilia – Romagna | rodzaj: wytrawne

Wino ma piękną, złotą barwę i jest niesamowicie aromatyczne. W zapachu wyczuwalne nuty pigwy, moreli, słodkich jabłek, ale też akcenty mineralne. Dobrze zbudowane, z soczystym owocem, krągłą kwasowością i przyjemnymi taninami na finiszu.

Agriverde

100

### **Natium Pecorino IGP 2016**

szczep: Pecorino | region: Abruzzo | rodzaj: wytrawne

Organiczne białe wino z certyfikatem ICEA i BIO-VEGAN. Pachnące nektarynkami i cytrusami, podparte słodyczą dojrzałych gruszek. W smaku złożone i głębokie, bardzo świeże, owocowo mineralne z umiarkowaną kwasowością.

Societa Agricola Don Lorenzo Della Grillaiadi | SELEKCJA NOLIO 23 / 110

### **Lugana DOC 2016**

szczep: Trebbiano di Lugana | region: Lombardy | rodzaj: wytrawne

Niezwykłe ciekawe wino o aromacie grejpfrutów i żółtych owoców. Delikatnie słone na finiszu. Cechuje się świetną mineralnością, nutami kamienisto-cytrusowymi oraz dobrą strukturą, zwiastującą długi potencjał starzenia.



---

# WINO

---

## RÓŻOWE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Masseria Coste di Brenta | SELEKCJA NOLIO

13 / 60

### Cereasuolo d'Abruzzo DOP 2016

szcep: Montepulciano d'Abruzzo | region: Abruzia | rodzaj: wytrawne

Świeże i delikatne wino o aromatach charakterystycznych dla czerwonych owoców, takich jak wiśnie, poziomki. Owocowe aromaty łączą się z kamienistymi nutami, tworząc zbalansowane i harmonijne wino.

## CZERWONE

Masseria Coste di Brenta | SELEKCJA NOLIO

13 / 60

### Elisio Montepulciano d'Abruzzo DOP 2014

szcep: Montepulciano d'Abruzzo | region: Abruzia | rodzaj: wytrawne

Wino jest świeże o delikatnie słodkim aromacie czerwonych owoców. W smaku jest łagodne, ale świetnie zbalansowane, delikatny finisz pozostawia uczucie przyjemnej goryczki.

Varvaglione

17 / 80

### 12 e Mezzo Primitivo IGT 2012

szcep: Primitivo | region: Apulia | rodzaj: półwytrawne

Pełne i skoncentrowane wino o aromatach wiśni, truskawek, malin i kakao. W ustach miękkie z wyczuwalnym posmakiem śliwkowych powideł i przyjemnie zaakcentowaną słodyczą.

Tezza

80

### Valpolicella Corte Majoli DOC 2015

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

Valpolicella w lekkim i owocowym stylu. Wśród aromatów wina odnajdziemy zapach dojrzałych jeżyn, wiśni, goździków i tytoniu. Aksamitne w smaku, z delikatną tanianą.

## CZERWONE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Lagobava

90

### **Piemonte Barbera DOC 2014**

szczep: Barbera | region: Piemont | rodzaj: wytrawne

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

Azienda Agricola Poggio Al. Bosco | SELEKCJA NOLIO

100

### **Chianti DOCG 2013**

szczep: 80% Sangiovese, 10% Trebbiano e Malvasia, 5% Colorino, 5% Canaiolo  
region: Toskania | rodzaj: wytrawne

Wino pełne i skoncentrowane o aromatach dojrzałych wiśni, z wyczuwalnymi aromatami ziołowymi i nutą drewna. Doskonałe połączenie aksamitnych tanin i zbalansowanej kwasowości sprawia, że wino jest niesamowicie harmonijne.

47 Anno Domini

100

### **Cabernet Franc IGT Marca Trevigiana 2016**

szczep: Cabernet Franc | region: Veneto | rodzaj: wytrawne

Wino o złożonym aromacie czerwonych owoców, pestek wiśni, zapachu mokrych liści i zielonego pieprzu. W smaku wytrawne, wyraziste, podbite dobrze wyważoną kwasowością. W końcówce wina odnajdziemy przyjemne taniny i orzeźwiającą lekkość.

Vinicola Tombacco

100

### **Aglianico IGT del Beneventano**

szczep: Aglianico | region: Kampania | rodzaj: wytrawne

W aromatach odnajdziemy nuty jeżyn, śliwek, dojrzałych wiśni, czarnego pieprzu i wanilii. Wino jest pełne, świetnie zbudowane, eleganckie i pełne. Kwasowość i delikatne taniny sprawiają, że finisz jest idealnie długi i gładki.

---

# WINO

---

## CZERWONE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Societa Agricola Don Lorenzo Della Grillaiadi | SELEKCJA NOLIO 23 / 110  
**Merlot DOC Garda 2015**

szczep: Merlot | region: Lombardia | rodzaj: wytrawne

Wino o wyrazistym, czerwono-rubiniowym kolorze. Aromaty przywodzą na myśl dojrzałą wiśnię i dziką jeżynę. W ustach wino jest krągłe i harmonijne. Delikatne taniny sprawiają, że trudno odmówić sobie drugiego kieliszka tak harmonijnego wina.

Azienda Agricola Poggio Al Bosco | SELEKCJA NOLIO 25 / 120  
**Eclissi IGT Toscana Rosso 2011**

szczep: 60% Sangiovese, 35% Merlot, 5% Colorino | region: Toskania | rodzaj: wytrawne

Wspaniałe wino o dużej koncentracji, bogactwie aromatów, z wieloletnim potencjałem starzenia. W bardzo dobrym momencie do picia. W bukietcie odnajdziemy czerwone i czarne owoce, wyraźnie wyczuwalne jagody, eukaliptus i nuty balsamiczne. Mocne i potężne w smaku, z pięknym i długotrwałym finiszem.

