

# NOLIO

## CUCINA & PIZZA

|                   |               |  |
|-------------------|---------------|--|
| WTOREK - CZWARTEK | 16:00 - 22:00 | Obsługa nie jest wliczona w cenę.<br><br>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**

---

|   |    |
|---|----|
| <b>Mozzarella bar</b>   | 19 |
| Mozzarella di bufala Campana DOP lub mozzarella affmicata di bufala Campana DOP (wędzona), pomidory Datterini, rukola, focaccia z oregano i solą morską, oliwa        |    |
| <b>Dodatki:</b>   |    |
| oliwki, kapary, suszone pomidory  | 6  |
| pesto bazyliowe   | 6  |
| <b>Talerz włoskich wędlin</b>   | 25 |
| Selekcja włoskich wędlin z własnego importu: Culatello, Mortadella Bologna IGP, Salame Montanaro, Spianata Calabrese Piccante; focaccia z oregano i solą morską       |    |
| <b>Arancini</b>   | 15 |
| Faszerowane smażone kulki ryżowe w panierce. O farsz zapytaj obsługę.   |    |
| <b>Bruschetta z mozzarellą</b>  | 16 |
| Mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory Datterini, bazylią, czosnek  |    |
| <b>Tatar z tuńczyka</b>   | 29 |
| Połędwica z tuńczyka, szalotka, cukinia cytrynowa, majonez limonkowo-miętowy, rzodkiewka, czarny sezam, grillowana cytryna, orzechy pini, chipsy z ciabatty w ziołach |    |
| <b>Tatar wołowy</b>   | 32 |
| Wołowina Fassona Piemontese, sos holenderski, sos anchois, marynowana cebulka malinowa, orzechy włoskie, musztarda, sos pomidorowy, oliwa, ciabatta                   |    |
| <b>Parmigiana</b>   | 18 |
| Bakłażan, mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory San Marzano DOP, Parmigiano-Reggiano DOP, rukola, oliwa  |    |
| <b>Rotolo di capra</b>  | 21 |
| Kozi ser, speck, miód akacjowy, sałata, pestki dyni, focaccia z oregano i solą morską   |    |

---

## ZUPA

---

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

**Zupa rybna** 27

Pieczyczo dostępne na życzenie

---

## INSALATE

---

**Sałátka z miecznikiem** 28

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

**Sałátka 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

Sałatki podajemy z domową ciabattą

---

### **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**

Miecznik, białe wino, taleggio DOP, pesto z suszonych pomidorów, czosnek, peperoncino, kruszonka ziołowa, pietruszka

33

## **Casoncelli**

Wołowina Fassona Piemontese, Parmigiano-Reggiano DOP 40-miesięczny, demi glace, oliwa bazyliowa, kruszonka

31

## **Raviolo**

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

28

## **Ravioli**

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

31

## **Tagliatelle**

Domowe tagliatelle, pesto bazyliowe, kalafior romanesco, cukinia, pomidory Datterini, Parmigiano-Reggiano DOP

29

---

## MIĘSA

---

### Polędwiczka

39

Wieprzowina Nero di Calabria, purée parmezanowe z gorczycą, cebulka balsamiczna, endywia, suszone pomidory

### Tagliata

49

Wołowina Fassona Piemontese, gratin z truflą i Taleggio DOP, karczoch w tempurze, demi glace

---

## RYBY

---

### Miecznik

45

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

### Tuńczyk

45

Grillowany stek z tuńczyka, tagliolini nero, batat, rzodkiewka, zielona salsa, orzechy

---

### 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 NEAPOLIŃSKA**

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

### Margherita DOP

Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, oliwa, bazylija, Pecorino Romano DOP

24

### Marinara

Pomidory San Marzano DOP, oregano, oliwa, czosnek

18

### Sopressa

Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, salami Sopressa Veneta, oliwki Taggiasche, Pecorino Romano DOP

29

### Diavola

Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, Spianata Calabrese Piccante, Pecorino Romano DOP

28

### Capricciosa

Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, pieczarki, salami dolce, prosciutto cotto, karczochy, Pecorino Romano DOP

31

### Bianco verde

Mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory Datterini, pesto bazyliowe, rucola

33

### Primavera

Mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory Datterini, rucola, prosciutto di Parma DOP, Parmigiano-Reggiano DOP, oliwa

35

### Aglio

Mozzarella di bufala Campana DOP, czosnek, Spianata Calabrese Piccante, peperoncino, pietruszka, oliwa

29

### Parmigiana

Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, panierowany bakłażan, Parmigiano-Reggiano DOP, oliwa

28

---

# PIZZA

---

## PIZZE SPECIALI

### Mezza luna bianca

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

31

### Mezza luna rossa

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

31

### Porcinella

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

33

### Salami e cipolla

Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, salami Napoli, czerwona cebula z Tropei, oliwki, oliwa, bazylia, Pecorino Romano DOP

31

### Salumi con olive

Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, prosciutto cotto, spianata piccante, salsiccia piccante, oliwki, oliwa, bazylia, Pecorino Romano DOP

31

### Paradiso e inferno

Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, ricotta di bufala, 'Nduja, Pecorino Romano DOP, oliwa, bazylia

32

### Calabrese

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

32

## PIZZE GOURMET

### Formaggi

Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella di bufala Campana DOP, ricotta di bufala, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, oliwa

33

### Tonnara

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

37

### Mortadella

Mozzarella di bufala campana DOP, Mortadella Bologna IGP, pistacje z Bronte DOP, pieprz, cytryna

30



---

## DESERY

---

**Tiramisù** 18

**Sernik** 20

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

**Nugat** 19

Orzechy laskowe z Piemontu, pistacje z Bronte, mango, marakuja, ciemna czekolada, mięta

**Deser szefa kuchni** 18

Zapytaj obsługę

---

### PISATCJE DOP

Pistacje w naszej kuchni to najśłynniejsze 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>              | 7      |
| <b>Espresso doppio</b>                 | 8      |
| <b>Espresso corretto</b>               | 15     |
| Espresso, grappa La Trentina - Morbida |        |
| <b>Cappuccino / Cappuccino grande</b>  | 9 / 12 |
| <b>Americano / Americano grande</b>    | 7 / 8  |
| <b>Caffè latte macchiato</b>           | 12     |

### HERBATA

|   |    |
|---|----|
| Darjeeling TGFOP / Earl grey imperiale / Special gunpowder / Verde marrakech mint | 7  |
| Romeo a Giuletta / Sogno d'amore / Notti di Tibett                                | 10 |

---

## 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 /<br>mandarynka z opuncją / czerwona pomarańcza / czerwona pomarańcza z borówką |    |
| <b>Galvanina Bio Aperitif Premium</b> 0,355 l  | 11 |
| cedrata / chinotto / gassosa / ginger ale  |    |
| <b>Sanpellegrino</b> 0,33 l  | 8  |
| aranciata / limonata / aranciata amara   |    |
| <b>San Benedetto The</b> 0,33 l  | 8  |
| cytryna / brzoskwinia / zielona  |    |
| <b>Coca-Cola</b> 0,33 l  | 8  |
| <b>Tonic Acqua Brillante</b> 0,33 l  | 8  |
| <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 9 / 11  
jasne

**Tucher Helles Hefeweizen** 0,3l / 0,5l 11 / 13  
pszeniczne

**BUTELKOWE**

**Hasen Brau Extra** 0,5l 12  
jasne

**Hasen Weisser** 0,5l 12  
białe

**Tucher Pilsener** 0,5l 12  
jasne

**Tucher Urfrankish Dunkel** 0,5l 12  
ciemne

**Tucher Cola Weizen** 0,5l 12  
pszeniczne z colą

**Tucher Dunkles Hefe Weizen** 0,5l 13  
pszeniczne ciemne

**Tucher Kloster Weisse Hell** 0,5l 13  
pszeniczne

**Tucher Kristal Weizen** 0,5l 13  
pszeniczne klarowne

**BEZALKOHOLOWE**

**Tucher Reifbrau Alkoholfrei** 0,5l 11

**Tucher Radler Alkoholfrei** 0,5l 11

**Tucher Helles Hefeweizen Alkoholfrei** 0,5l 11

**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>                 | 19 |
| Gin, martini speciale, campari |    |
| <b>Aperol Spritz</b>           | 18 |
| Prosecco, aperol               |    |
| <b>Bellini</b>                 | 16 |
| 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>   | 16 |
| Truskawki, limonka, prosecco, syrop cukrowy  |    |
| <b>Espresso Martini</b>  | 16 |
| Wódka, espresso, kahlua  |    |
| <b>Campari Fragola</b>   | 18 |
| Campari, syrop truskawkowy, sok ze świeżych pomarańczy, sok cytrynowy                |    |
| <b>Arancia al rosmarino</b>  | 19 |
| Aperol, sok ze świeżych pomarańczy i grejfrutów, sok z limonki, rozmaryn madlerowany |    |

## KLASYCZNE

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| <b>Wyborowa</b>                     | 9  |
| <b>Havana Club 3</b>                | 10 |
| <b>Havana Club 7</b>                | 14 |
| <b>Jack Daniel's</b>                | 14 |
| <b>Bombay</b>                       | 14 |
| <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

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

Masseria Coste di Brenta  
**Bianco IGP Colline Frentane**

9 / 29 / 57

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

Masseria Coste di Brenta  
**Rosso IGP Colline Frentane**

9 / 29 / 57

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  
**Prosecco DOC Treviso Extra Dry**

15 / 70

szczep: Glera | region: Veneto | rodzaj: półwytrawne

Delikatne i eleganckie wino musujące. W bukietcie odnajdziemy aromaty jabłek, gruszek, białych kwiatów i migdałów. Bąbelki są drobne i trwałe. W ustach wino jest bardzo świeże z wyczuwalną strukturą i lekko słodkim posmakiem. Idealne jako aperitif.

Azienda Vitivinicola Il Colle | SELEKCJA NOLIO  
**Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimo Brut 2016**

100

szczep: Glera | region: Veneto | rodzaj: wytrawne

Wino jest pełne wigoru i wyjątkowo drobnej perlistości. Pachnie intensywnie cytrusami, migdałami i kwiatami akacji. W ustach pokazuje doskonale wyważoną kwasowość i świeże aromaty. Jest dobrze zbudowane, wytrawne i eleganckie.

Azienda Vitivinicola Il Colle | SELEKCJA NOLIO  
**Moscato Rosa Spumante Dolce**

17 / 80

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

Delikatne, różowe wino musujące, pełne intensywnie owocowych aromatów. Odnajdziemy w nim zapach gruszki, winogron i dojrzałych owoców tropikalnych. Na podniebieniu słodkie, z delikatną strukturą oraz zakończeniem przepelnionym zapachem i smakiem Moscato.

---

# WINO

---

## BIAŁE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Masseria Coste di Brenta | SELEKCJA NOLIO

15 / 70

### **Elisio Trebbiano d'Abruzzo, DOP 2016**

szcep: Trebbiano d'Abruzzo | region: Abruzja | 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 Mezzo Malvasia, IGT 2016**

szcep: Malvasia | region: Apulia | rodzaj: półwytrawne

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

Benazzoili 85

85

### **Agata Pinot Grigio, DOC 2016**

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

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

47 Anno Domini

90

### **Sottovoce Sauvignon Blanc, IGT 2016**

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

Wino odznacza się bogatym profilem aromatycznym. W bukicie wyczuwalne są 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.

Pievalta

21 / 100

### **Verdicchio Classico Superiore, Verdicchio dei Castelli di Jesi, DOP 2016**

szczep: Verdicchio | region: Marche | rodzaj: wytrawne

Wino jest pełne świeżej ekspresji Verdicchio. W aromacie wyczuwalne są cytrusy, nuty mineralne i delikatnie ziołowe tło. W smaku odnajdziemy trwałą i przyjemny posmak, przypominający prażone migdały. W końcówce podkreślone wyraźną kwasowością.

Azienda Vitivinicola Celli

21 / 100

### **I Croppi, Albana Secco, DOCG 2016**

szczep: Albana | region: Emilia-Romania | 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 oraz żywą kwasowością.

Agriverde

100

### **Natium Pecorino, IGP 2016**

szczep: Pecorino | region: Abruzja | 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.



## BIAŁE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Tenuta Ca'Bolani

110

### **Traminer Superiore, DOC 2015**

szczep: Traminer | region: Friuli | rodzaj: lekko wytrawne

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

Michele Biancardi

23 / 110

### **Solo Fiano, IGT 2016**

szczep: Fiano | region: Apulia | rodzaj: wytrawne

Białe wino z południa Włoch, pochodzi z uprawy ekologicznej. Pełne aromatu owoców pestkowych, cytrusów, miodu i białych kwiatów. Soczyste owocowe, eleganckie, z delikatnie pikantnym finiszem.

Società Agricola Don Lorenzo Della Grillaiadi | SELEKCJA NOLIO 25 / 120

### **Lugana, DOC Lugana 2016**

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

Niezwykle 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

15 / 70

### Cereasuolo d'Abruzzo, DOP 2016

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

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

## CZERWONE

Masseria Coste di Brenta | SELEKCJA NOLIO

15 / 70

### Elisio Montepulciano d'Abruzzo, DOP 2014

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

Lekko wytrawne wino, pełne aromatu dojrzałych czerwonych owoców. W smaku jest łagodne, ale świetnie zbalansowane. Delikatną tanię oraz wyczuwalną kwasowość, dobrze równoważy owocowa słodycz.

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 tanią.

Azienda Giacomo Vaccaro

80

### Nero d'Avola Vaccaro, IGT 2016

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

Wino pochodzące z uprawy ekologicznej. Ma dobrze wyczuwalne aromaty czerwonych owoców, pierwszoplanowo wiśnie, śliwki i delikatny akcent goździków. Mimo typowej dla win z południa słodyczy, zachowuje świeżość i lekkość.

---

# WINO

---

## CZERWONE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Di Filippo

90

### Montefalco Rosso, DOC 2015

szcep: Sangiovese 60%, Barbera 30%, Sagrantino 10% | region: Umbria | rodzaj: wytrawne

Wino pachnące owocami leśnymi, czarną porzeczką i słodkimi wiśniami, w smaku przyjemne, gładkie, orzeźwiająca, umiarkowanie taniiczne o lekkiej kwasowości i długim zakończeniu.

Lagobava

90

### Piemonte Barbera, DOC 2015

szcep: 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.

47 Anno Domini

100

### Cabernet Franc Marca Trevigiana, IGT 2016

szcep: 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 orzeźwiająca lekkość.

Azienda Agricola Poggio al Bosco | SELEKCJA NOLIO

21 / 100

### Chianti, DOCG 2013

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

Wino o aromacie dojrzałych wiśni z delikatnie pieprzową nutą. W smaku odnajdziemy przyjemne połączenie aksamitnych tanin z dobrze zbalansowaną kwasowością.

## CZERWONE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Vinicola Tombacco

110

### **Aglianico del Beneventano, IGT 2016**

szczep: Aglianico | region: Campania | rodzaj: wytrawne

Wyraziste i skoncentrowane wino z południa Włoch. W bukiecie odnajdziemy słodczyz dojrzałych czerwonych owoców i kwiatowe nuty fiołków. W smaku intensywnie owocowe, lekko korzenne, z pełnymi i gładkimi taninami. Eleganckie, długie i trwałe.

Michele Biancardi

23 / 110

### **Uno Piu Uno, IGT 2016**

szczep: 50% Nero di Troia, 50% Primitivo | region: Apulia | rodzaj: wytrawne

Pełne i skoncentrowane wino biologiczne o aromatach wiśni, truskawek, owoców leśnych i fiołków. Odnajdziemy w nim posmak śliwkowych powideł, przyjemnie zaakcentowaną słodczyz oraz delikatne, ale wyczuwalne taniny.

Meloni Vini

### **Terreforru Cannonau di Sagrdegna, DOC 2014**

110

szczep: Cannonau | region: Sardinia | rodzaj: wytrawne

Wino organiczne w typowo sardyńskiej stylistyce. Pełne aromatów dojrzałych, pełnych słońca owoców i ziół oraz zapachu wanilii, wynikającego ze starzenia w dębowej beczce. Wsparte wciąż żywą kwasowością i wyraźnie wyczuwalnymi taninami.

Societa Agricola Don Lorenzo Della Grillaiadi | SELEKCJA NOLIO 25 / 120

### **Merlot, DOC Garda 2015**

szczep: Merlot | region: Lombardia/Veneto | rodzaj: wytrawne

Merlot w wydaniu włoskim. W bukiecie pełen aromatów dojrzałych wiśni, truskawek i dzikiej jeżyny. W ustach wino jest krągłe i harmonijne, o umiarkowanej kwasowości, lekkich taninach i długim, owocowym finiszem.

Azienda Agricola Poggio al Bosco | SELEKCJA NOLIO

130

### **Eclissi Toscana Rosso, IGT 2011**

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

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