

# NOLIO

## CUCINA & PIZZA

WTOREK - CZWARTEK	16:00 - 22:00	Obsługa nie jest wliczona w cenę.  Przy grupach powyżej 6 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 Olio Anfosso, w Ligurii we Włoszech.

---

# **ANTIPASTI**

---

<b>Mozzarella bar</b>	23
Mozzarella di bufala Campana DOP lub mozzarella affumicata 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>Zielone szparagi</b>	22
Aioli z 'Nduja, krokiet ziemniaczany z serem Taleggio DOP	
<b>Talerz włoskich wędlin</b>	27
Selekcja wędlin producenta Villani	
<b>Bruschetta z mozzarella</b>	18
Mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory Datterini, Aceto Balsamico di Modena IGP, bazyliia, czosnek	
<b>Tatar z tuńczyka</b>	31
Półdewica z tuńczyka, szalotka, cukinia cytrynowa, majonez limonkowo-miętowy, rzodkiewka, czarny sezam, grillowana cytryna, orzechy pini, chipsy z orkisz	
<b>Tatar wołowy</b>	34
Wołowina Fassona Piemontese, sos holenderski, majonez szczypiorkowy, orkisz, cebulka w occie balsamicznym, orzechy włoskie, musztarda, sos pomidorowy, oliwa, bocznik królewski, guanciaie, ciabatta	
<b>Parmigiana</b>	19
Bakłażan, mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, rukola, oliwa	

## **Krem pomidorowy**

19

Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella di bufala Campana DOP

Pieczycwo dostępne na życzenie

---

# INSALATE

---

## **Sałatka z miecznikiem**

30

Miecznik wędzony, cukinia miódowo-cytrynowa, mix sałat, pomidory Datterini, orzechy pini, dressing koperkowy

## **Sałatka z kozim serem**

27

Mix sałat, kozi ser, pieczone buraki, grapefruit, pomarańcza, słonecznik, dressing prosecco

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

Makarony są naszą pasją i dumą. Wszystkie wytwarzamy sami, dlatego każdego dnia na naszych stołach gości wyłącznie domowa pasta fresca. Stale poszukujemy nowych form, kształtów, odmian i smaków.

---

# PASTA

---

## Raviolo

Szpinak, ricotta di bufala, żółtko, palone masło szałwiowe, zielone szparagi, Parmigiano Reggiano DOP

29

## Tagliatelle

Dorsz, sos curry, mleko kokosowe, cukinia cytrynowa, kalafior romanesco, limonka, granat, oliwa

31

## Cappelletti

Wołowina, Parmigiano Reggiano DOP 36-miesięczny, brokuł, demi glace, pancetta, radicchio, czosnek niedźwiedzi

32

## Tagliolini

Guanciale, ser pleśniowy BerghemBlu, zielony groszek, pomidory pacchetelle rosse, kruszonka parmezanowo-ziolowa

30

---

# NOLIO SPECIALITÀ

---

Nasze autorskie dania z domową pasta fresca. Tworzone z pasją i sercem. Inspirowane włoską kuchnią, przyrządzane ze składników, które samodzielnie importujemy bezpośrednio od włoskich producentów.

## **Połędwiczka**

42

Culurgiones, ziemniaki, Parmigiano Reggiano DOP, gorczyca, miód, połędwiczka z wieprzowiny Nero di Calabria, Marsala, palona szalotka, pieczona cebula, tymianek, rozmaryn, kalafior romanesco

## **Kaczka**

39

Ravioli z kaczka, białe szparagi, galaretką z prosecco i czarnego bzu, czarna porzeczką, aioli z Parmigiano Reggiano DOP

## **Miecznik**

41

Stek z miecznika, risotto, dziki brokuł neapolitański, kalafior romanesco, bergamotka, oliwa aromatyzowana czosnkiem niedźwiedzim

---

## **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 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

26

### Marinara

Pomidory San Marzano DOP, oregano, oliwa, czosnek

19

### Parmigiana

Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, grillowany bakłazan, Parmigiano Reggiano DOP, oliwa

29

### Sopressa

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

31

### Diavola

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

29

### Cuore della Calabria

Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, Pecorino Romano DOP, peperoncino, 'Nduja, Salsiccia Piccante, cebula z Tropei, oliwa

33

### Capricciosa

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

33

### Primavera

Mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory Datterini, rucola, prosciutto crudo Villani, Parmigiano Reggiano DOP, oliwa

36

### Aglio

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

32

---

# PIZZA

---

## PIZZE SPECIALI

- Mezza luna bianca** 33  
Pół: mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory Datterini, bazylia, oliwa  
+ pół calzone: ricotta di bufala, szpinak, czosnek, Gorgonzola DOP
- Mezza luna rossa** 33  
Pół margherita + pół calzone: prosciutto cotto, salami Napoli, ricotta di bufala, mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory San Marzano DOP, pieprz
- Capra con Cipolla** 33  
Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella di bufala Campana DOP, ser kozi, ricotta di bufala, konfitura z cebuli z Tropei, peperoncino, oliwa
- Salumi con olive** 34  
Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, prosciutto cotto, Spianata Calabrese Piccante, salami Napoli, oliwki, oliwa, bazylia, Pecorino Romano DOP
- Paradiso e inferno** 33  
Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, ricotta di bufala, 'Nduja, Pecorino Romano DOP, oliwa, bazylia
- Formaggi** 33  
Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, ricotta di bufala, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, oliwa
- Tonnara** 37  
Mozzarella di bufala campana DOP, stek z tuńczyka, cebula, suszone pomidory, oliwa
- Bella Mortadella** 32  
Mozzarella di bufala Campana DOP, Mortadella Bologna IGP, pesto bazyliowe, pomidory Datterini, pieprz, oliwa



---

## DESERY

---

### Sernik

20

Ricotta di bufala, karmelizowany cukier trzcinowy, gruszka, ananas, malibu, limonka, lody kokosowe, solony karmel

### Tiramisù pistacjowo-daktylowe

19

Pistacje z Bronte DOP, daktyle, bergamotka

### Nugat

19

Orzechy laskowe z Piemontu, pistacje z Bronte DOP, melon, mango, marakuja

---

#### PISTACJE 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>	6
<b>Espresso macchiato</b>	7
<b>Espresso doppio</b>	9
<b>Espresso corretto</b>	16
Espresso, grappa La Trentina - Morbida	
<b>Cappuccino / Cappuccino grande</b>	9 / 12
<b>Americano / Americano grande</b>	8 / 9
<b>Caffè latte macchiato</b>	12

### HERBATA

Darjeeling TGFOP / Earl grey imperiale / Special gunpowder / Verde marrakech mint	8
Romeo a Giuletta / Sogno d'amore / Notti in Tibet / Frutti di bosco	10

---

## WODA MINERALNA

---

<b>Acqua Panna</b> 0,25 l / 0,75 l niegazowana	9 / 14
<b>S.Pellegrino</b> 0,25 l / 0,75 l gazowana	9 / 14



Naturalna woda mineralna niegazowana z Toskanii o delikatnym, aksamitnym smaku. Dzięki lekkiej zawartości minerałów doskonale pasuje do potraw o subtelnym smaku.



Naturalna gazowana woda mineralna z włoskich Alp. Dzięki bogactwu minerałów, dodatkowi naturalnego gazu i obecności bąbelków jest wyjątkowa w smaku. Doskonale podkreśla też smak potraw.

---

## NAPOJE ZIMNE

---

<b>Galvanina Bio Herbata Premium</b> 0,355 l biała / brzoskwinia / cytryna	14
<b>Galvanina Bio Napoje Premium</b> 0,355 l cola / cytryna / pomarańcza / mandarynka / czerwony grejfrut / granat / mandarynka z opuncją / czerwona pomarańcza / czerwona pomarańcza z borówką	14
<b>Galvanina Bio Aperitif Premium</b> 0,355 l cedrata / chinotto / gassosa / ginger ale	14
<b>Tonic Acqua Brillante</b> 0,33 l	9
<b>Sanpellegrino</b> 0,33 l aranciata / limonata / aranciata amara / aranciata rossa	8
<b>San Benedetto The</b> 0,33 l cytryna / brzoskwinia / zielona	8
<b>Coca-Cola</b> 0,33 l	8
<b>Soki Yoga</b> 0,2 l pomarańcza / jabłko / ACE	8
<b>Sok pomarańczowy świeżo wyciskany</b> 0,3 l	14

---

## KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

---

<b>Santa Fe</b> 0,5 l Sanpellegrino aranciata, sok ananasowy, syrop marakuja	14
<b>Santa Maria</b> 0,5 l Sanpellegrino aranciata amara, świeży sok pomarańczowy, syrop grenadine	14
<b>Santa Teresa</b> 0,5 l Sanpellegrino limonata, świeży sok pomarańczowy, syrop truskawkowy	14
<b>Bella</b> 0,5 l San Benedetto The, syrop cukrowy, succo di limone, cytrusy	14

**LANE**

**Tucher Ubersee Export** 0,3l / 0,5l 11 / 14  
jasne

**Tucher Helles Hefeweizen** 0,3l / 0,5l 11 / 14  
pszeniczne

**BUTELKOWE**

**Hasen Brau Extra** 0,5l 14  
jasne

**Hasen Weisser** 0,5l 14  
białe

**Tucher Pilsener** 0,5l 14  
jasne

**Tucher Urfrankish Dunkel** 0,5l 14  
ciemne

**Tucher Radler** 0,5l 14  
jasne z lemoniadą

**Tucher Cola Weizen** 0,5l 14  
pszeniczne z colą

**Tucher Dunkles Hefe Weizen** 0,5l 14  
pszeniczne ciemne

**Zirndorfer Landweizen** 0,5l 14  
pszeniczne

**Ausburger Original** 0,5l 14  
jasne

**Tucher Rotbier** 0,5l 14  
czerwone

**Tucher Lager Hell** 0,5l 14  
jasne



Niemieckie piwo Tucher to doskonałe piwo premium,  
pochodzące z partnerskiej dla Krakowa Norymbergii.

---

## PIWA

---

### BEZALKOHOLOWE

<b>Tucher Reifbrau Alkoholfrei</b> 0,5l	14
jasne	
<b>Tucher Radler Alkoholfrei</b> 0,5l	14
jasne z lemoniadą	
<b>Tucher Helles Hefeweizen Alkoholfrei</b> 0,5l	14
pszeniczne	
<b>Soki do piwa</b>	1

---

## ALKOHOLE

---

### APERITIVO

<b>Negroni</b>	23
Gin, martini speciale, campari	
<b>Aperol Spritz</b>	19
Prosecco, aperol	
<b>Bellini</b>	19
Purée brzoskwińowe, prosecco	

### KOKTAJLE

<b>Nolio</b>	21
Truskawki, limonka, prosecco, syrop cukrowy	
<b>Espresso Martini</b>	19
Wódka, espresso, kahlua	
<b>Arancia al rosmarino</b>	24
Aperol, Campari, purée brzoskwińowe, sok z cytryny, świeży sok z pomarańczy, rozmaryn	
<b>Whiskey e pera</b>	25
Whiskey, sok gruszkowy, sok z limonki, syrop miodowy, woda gazowana	

---

# ALKOHOLE

---

## WŁOSKIE

<b>Aperol</b>	12
<b>Campari</b>	14
<b>Grappa La Trentina – Tradizionale</b>	20
<b>Grappa La Trentina – Morbida</b>	21
<b>Grappa Le Diciotto Lune</b>	24
<b>Brandy</b>	20
<b>Amaretto</b>	12
<b>Sambuca</b>	12
<b>Bombardino</b>	14
<b>Crema Alpina Nocciola</b>	14
<b>Limoncello Luxardo</b>	14
<b>Maraschino</b>	16

## KLASYCZNE

<b>Belvedere</b>	18
<b>Havana Club 3</b>	12
<b>Havana Club 7</b>	14
<b>Jack Daniel's</b>	16
<b>Bombay</b>	15
<b>Kahlua</b>	14
<b>Martini Riserva Speciale</b> ambrato / rubino	14
<b>Martini 100 ml</b> bianco / rosso / extra dry / rosato	14

---

# WINO

---

Nasza karta win to starannie wyselekcjonowane włoskie etykiety,  
które importujemy samodzielnie z myślą o was.  
Niech każda otwarta butelka będzie pełna radości!

## WINO DOMU

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

Masseria Coste di Brenta

10 / 31 / 60

### **Bianco IGP Colline Frentane**

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

Masseria Coste di Brenta

10 / 31 / 60

### **Rosso IGP Colline Frentane**

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

## MUSUJĄCE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Azienda Vitivinicola Il Colle

17 / 80

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

szczep: Glera | region: Veneto | styl wina: pół wytrawne

JABŁKA | GRUSZKI | BIAŁE KWIATY | ORZEŻWIENIE

Azienda Vitivinicola Il Colle

110

### **Prosecco Superiore DOCG Millesimo Brut 2017**

szczep: Glera | region: Veneto | styl wina: wytrawne

JABŁKA | GRUSZKI | BIAŁE KWIATY | ORZEŻWIENIE

Cantina La Fiorita

220

### **Franciacorta Saten, DOCG 2017**

szczep: Chardonnay | region: Lombardia | styl wina: wytrawne

ŚWIEŻY CHLEB | MASŁO | MALINY | KOZI SER



---

# WINO

---

## BIAŁE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Marotti Campi

17 / 80

### **Luzano Verdicchio Classico Superiore, Verdicchio dei Castelli di Jesi, DOC 2017**

szczep: Verdicchio | region: Marche | styl wina: wytrawne

MINERALNOŚĆ | LEKKA PIKANTNOŚĆ | PIGWA | MIGDAŁ

Masseria Coste di Brenta

80

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

szczep: Trebbiano d'Abruzzo | region: Abruzja | styl wina: wytrawne

CYTRUSY | JABŁKA | KWASOWOŚĆ | ORZEŻWIENIE

Masseria Coste di Brenta

80

### **Bio Pecorino d'Abruzzo 2016, DOP 2017**

szczep: Pecorino d'Abruzzo | region: Abruzja | styl wina: wytrawne

BIAŁE KWIATY | BRZOSKWINIE | JABŁKO | ZIELONY PIEPRZ

Azienda Agricola Valter Scarbolo

90

### **Friuliano Scarbolo, DOC 2017**

szczep: Tocai Friulano | region: Friuli | styl wina: wytrawne

NUTY MINERALNE | WIOSENNE KWIATY | JABŁKA | RUMIANEK

Società Agricola Antico Castello

90

### **Irpinia Falanghina, DOP 2016**

szczep: Falanghina | region: Kampania | styl wina: wytrawne

ŚWIEŻE OWOCE | CYTRYNA | KOLENDRA | KWIATY POLNE

Tenuta Giustini

20 / 95

### **Frida, IGT 2017**

szczep: Minutolo, Malvasia | region: Puglia | styl wina: lekko wytrawne

BIAŁY BEZ | TROPIKALNE OWOCE | AKACJA | MIÓD



---

# WINO

---

## BIAŁE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Cantina Antonella Corda 95

### **Vermentino di Sardegna, DOC 2017**

szczep: Vermentino | region: Sardynia | styl wina: wytrawne

ORZEŻWIENIE | ZIOŁOWY FINISZ | SŁONOŚĆ MORZA | CYTRUSY

Azienda Agricola Valter Scarbolo 21 / 100

### **IL Ramato Pinot Grigio, DOC 2017**

szczep: Pinot Grigio | region: Friuli | styl wina: wytrawne

INTENSYWNY KOLOR | MINERALNOŚĆ | PAPAJA | MANDARYNKI

Società Agricola Antico Castello 21 / 100

### **Irpinia Greco, DOP 2016**

szczep: Greco | region: Kampania | styl wina: wytrawne

PIGWA | JABŁKO | WĘDZONA ŚLIWKA | DELIKATNA SŁONOŚĆ

Azienda Agricola Valter Scarbolo 110

### **Sauvignon Scarbolo, DOC 2017**

szczep: Sauvignon Blanc | region: Friuli | styl wina: wytrawne

ORZEŻWIENIE | AGREST | CYTRUSOWY ZEST | LIŚCIE CZARNEJ PORZECZKI

Società Agricola Luna Sicana 110

### **Grillo Luna Sicana, DOC 2017**

szczep: Grillo | region: Sycylia | styl wina: wytrawne

JABŁKO | SŁOŃCE SYCYLII | DOJRZAŁY AGREST | MINERALNOŚĆ

Cantina Donati Marco 120

### **Albeggio Müller Thurgau, DOC 2017**

szczep: Müller Thurgau | region: Trentino | styl wina: wytrawne

ELEGANCJA | MINERALNOŚĆ | NUTY KWIATOWE | SZALWIA



---

# WINO

---

## BIAŁE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Azienda Agricola Le Battistelle 120

### **Soave Classico Battistelle, DOC 2017**

szczep: Garganega | region: Veneto | styl wina: wytrawne

GLEBA WULKANICZNA | CYTRUSY | BIAŁE KWIATY | AROMAT ŚWIEŻYCH ZIOŁ

Don Lorenzo della Grillaia 25 / 120

### **Lugana, DOC Lugana 2017**

szczep: Trebbiano di Lugana | region: Lombardia | styl wina: wytrawne

GREJPFRUT | ŻÓŁTE OWOCE | MINERALNOŚĆ | DELIKATNA SŁONOŚĆ

Cantina Donati Marco 27 / 130

### **Spicchio di Luna Kerner ,DOC 2017**

szczep: Kerner | region: Trentino | styl wina: lekko wytrawne

AROMATYCZNOŚĆ | DOBRA STRUKTURA | BRZOSKWINIA | DOJRZAŁE MORELE

Azienda Agricola Valter Scarbolo 140

### **Lara (Sunset Blend) Chardonnay, DOC 2016**

szczep: Chardonnay | region: Friuli | styl wina: wytrawne

BECZKA | TROPIKALNE OWOCE | GOŹDZIK | SŁODKIE MIGDAŁY

## RÓŻOWE

Masseria Coste di Brenta 80

### **Bio Cerasuolo d'Abruzzo, DOP 2017**

szczep: Montepulciano d'Abruzzo | region: Abruzja | styl wina: wytrawne

TRUSKAWKI | MALINY | WIŚNIE | CUKIERKI PUDROWE



---

# WINO

---

## CZERWONE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Masseria Coste di Brenta

80

### Montepulciano d'Abruzzo, DOP 2016

szcep: Montepulciano d'Abruzzo | region: Abruzja | styl wina: wytrawne

CZERWONE OWOCE | DELIKATNA PIKANTNOŚĆ | DELIKATNA BECZKA  
| NUTY PESTKOWE

l'Armangia

17 / 80

### Sopra Berruti Barbera d'Asti, DOCG 2017

szcep: Barbera | region: Piemont | styl wina: wytrawne

CZERWONE OWOCE | GŁADKIE TANINY | TYTOŃ | ZIOŁA

Fattoria San Michele a Torri

19 / 90

### Chianti, DOCG 2016

szcep: Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Merlot | region: Toskania | styl wina: wytrawne

WIŚNIE | PORZECZKI | TYTOŃ | PIKANTNOŚĆ

Marotti Campi

95

### Rubico Lacrima di Morro D'Alba, DOC 2017

szcep: Lacrima | region: Marche | styl wina: wytrawne

SOCZYSTA CZERWIENIĘ | ŁAGODNA WYTRAWNOŚĆ | RÓŻE | FIOŁEK

Tenuta Giustini

20 / 95

### Patù Primitivo, IGT 2017

szcep: Primitivo | Region: Puglia | styl wina: lekko wytrawne

DOJRZAŁE OWOCE | CZEKOLADA | SUSZONE ZIOŁA | POŁUDNIOWE SŁOŃCE

Cantina Antonella Corda

20 / 95

### Cannonau di Sardegna, DOC 2016

szcep: Cannonau | region: Sardynia | styl wina: wytrawne

ELEGANCJA | MALINY | PIKANTNOŚĆ | DELIKATNE TANINY

---

# WINO

---

## CZERWONE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Società Agricola Antico Castello  
**Irpinia Aglianico, DOP 2014**

23 / 110

szczep: Aglianico | region: Kampania | styl wina: wytrawne

TYTOŃ | OCET BALSAMICZNY | ORZECH WŁOSKI | CZERWONY PIEPRZ

Cantina Donati Marco  
**Fratte Alte Pinot Nero, DOC 2017**

25 / 120

szczep: Pinot Nero (Pinot Noir) | region: Trentino | styl wina: wytrawne

LEKKA CZERWIENŃ | DZIKIE WIŚNIE | NUTY PESTKOWE | SKÓRA

Società Agricola Luna Sicana  
**A'Zita Cu Zitu Nero d'Avola, DOC 2015**

25 / 120

szczep: Nero d'Avola | region: Sycylia | styl wina: wytrawne

DOJRZAŁE OWOCE | SŁOŃCE SYCYLII | PIKANTNOŚĆ | MOKRE LIŚCIE

Don Lorenzo della Grillaia  
**Merlot, DOC Garda 2017**

120

szczep: Merlot | region: Lombardia | styl wina: wytrawne

TRUSKAWKI | WIŚNIE | DELIKATNE TANINY | ŚLIWKI

Cantina Donati Marco  
**Rubino Lagrein, DOC 2017**

130

szczep: Lagrein | region: Trentino | styl wina: wytrawne

WYRAZISTY SMAK | DOJRZAŁE OWOCE | WANILIA | GŁADKIE TANINY

Fattoria San Michele a Torri  
**Chicchirossi, IGT 2016**

140

szczep: Malvasia Rossa, Canaiolo, Ciliegiolo, Montepulciano | region: Toskania | styl wina: wytrawne

WIŚNIE | ZIELONY PIEPRZ | KAKAO | PRZYJEMNA TANINA

