

# 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



<b>Oliwki</b>	9
Nasze ulubione oliwki	
<b>Mozzarella bar</b>	23
Mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory Datterini, rukola, focaccia z oregano i solą morską, oliwa	
<b>Dodatki:</b>	
oliwki, kapary, suszone pomidory	6
pesto bazyliowe	6
<b>Focaccia genovese</b>	21
Ser kozi pleśniowy Capridor, pesto z rukoli i pistacji, Mortadella Bologna IGP	
<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, bazylika, czosnek	
<b>Tatar z tuńczyka</b>	31
Polędwica z tuńczyka, szalotka, cukinia cytrynowa, majonez limonkowo-miętowy, rzodkiewka, czarny sezam, grillowana cytryna, orzechy pini, chips 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, kurki, guanciale, ciabatta	
<b>Parmigiana</b>	19
Bakłażan, mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, rukola, oliwa	
<b>Dodatki:</b>	
Speck	2

---

## ZUPA

---

### Krem pomidorowy

19

Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella di bufala Campana DOP

Pieczycwo dostępne na życzenie

---

## INSALATE

---

### Sałatka z miecznikiem

30

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

### Sałatka z melonem

26

Sałata rzymska, pomidory Datterini, melon, dynia, pistacje, ser kozi pleśniowy Capridor, Aceto Balsamico di Modena IGP

### Sałatka z BerghemBlu

27

Włoskie pomidory: Costoluto, Datterino arancione, Datterino giallo, Cirio giallo, Fondanello; ser pleśniowy BerghemBlu, migdały, sos sojowy, kolendra, imbir, chilli

Sałatki podajemy z domowym pieczywem

---

### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Wytwarzana jest z odżywczego mleka czar-nych 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, kurki, Parmigiano Reggiano DOP

29

## Tagliatelle

Pesto bazyliowe, mozzarella di bufala Campana, cukinia, szalotka, pomidory Datterini, rukola, Parmigiano Reggiano DOP

31

## Cappelletti

Wołowina, Parmigiano Reggiano DOP 36-miesięczny, dynia, demi glace, Speck, radicchio, czosnek niedźwiedzi

32

## Agnolotti

Mortadella Bologna IGP, pesto z rukoli i pistacji, Parmigiano Reggiano DOP, sos holenderski, cebulka w occie balsamicznym, pomidory Datterini, Aceto Balsamico di Modena IGP

30

## Gnocchi

Ser pleśniowy BerghemBlu, trufle, por

32

---

## DANIA GŁÓWNE

---

### **Polędwiczka**

39

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

### **Tagliolini nero**

38

Dorsz, sos curry, mleko kokosowe, ogórek, miód, limonka, kalafior romanesco, granat, oliwa

### **Tuńczyk**

42

Pieczony batat, tradycyjne włoskie pomidory, sos z chilli, kolendry i limonki

### **Policzki wieprzowe**

39

Purée ziemniaczane, trufle, porter, szalotka, dynia, Speck, nasturcja

---

### **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 NEAPOLIITAŃSKA**

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, bazylija, 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, bazylija, Pecorino Romano DOP

### **Paradiso e inferno** 33

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

### **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

### Brioche czekoladowa

19

Krem z mascarpone, ciemna czekolada, lody czekoladowe, Jack Daniels

### Nugat

19

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

---

#### PISTACJE DOP

Pistacje w naszej kuchni to najślodsze 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>Woda niegazowana</b> 0,4l / 0,7l	7 / 11
<b>Woda gazowana</b> 0,4l / 0,7l	7 / 11
<b>Acqua Panna</b> 0,75l niegazowana	15
<b>S.Pellegrino</b> 0,75l gazowana	15

---

## NAPOJE ZIMNE

---

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

---

## KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

---

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

**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	

---

## APERITIVO

---

<b>Nolio Spritz</b>	19
Aperitivo, Icy Bubbles, woda gazowana, pomarańcza, oliwka	
<b>Negroni</b>	23
Gin, martini speciale, campari	
<b>Bellini</b>	19
Purée brzoskwińowe, Icy Bubbles	
<b>Hugo</b>	21
Icy Bubbles, likier z bzu, limonka, woda gazowana	

---

## KOKTAJLE

---

<b>Nolio</b>	21
Truskawki, limonka, Icy Bubbles, syrop cukrowy	
<b>Espresso Martini</b>	19
Wódka, espresso, kahlua	
<b>Arancia al rosmarino</b>	24
Aperitivo, 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

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

### KLASYCZNE

Belvedere	18
Havana Club 3	12
Havana Club 7	14
Jack Daniel's	16
Bombay	15
Kahlua	14
Martini Riserva Speciale ambrato / rubino	14
Martini 100 ml 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

17 / 80

### **Rose Extra Dry, DOC Treviso**

szczep: Pinot Nero, Raboso Veronese | region: Veneto | styl wina: pół wytrawne

POZIOMKI | PŁATKI RÓŻ | ORZEŻWIAJĄCA SŁODYCZ

Azienda Vitivinicola Il Colle

110

### **Prosecco Superiore DOCG Millesimo Brut 2018**

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 2017**

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

CYTRUSY | JABŁKA | KWASOWOŚĆ | ORZEŻWIENIE

Azienda Agricola Valter Scarbolo

90

### **Friulano 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 2018**

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

BIAŁY BEZ | TROPICALNE OWOCE | AKACJA | MIÓD

Cantina Antonella Corda

95

### **Vermentino di Sardegna, DOC 2018**

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

ORZEŻWIENIE | ZIOŁOWY FINISZ | SŁONOŚĆ MORZA | CYTRUSY



---

# WINO

---

## BIAŁE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

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 | SZAŁWIA

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

---

# WINO

---

## BIAŁE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Don Lorenzo della Grillaia

25 / 120

### Lugana, DOC Lugana 2017

szcep: 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

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

AROMATYCZNOŚĆ | DOBRA STRUKTURA | BRZOSKWINIA | DOJRZAŁE MORELE

Azienda Agricola Valter Scarbolo

140

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

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

BECZKA | TROPIKALNE OWOCE | GOŹDZIK | SŁODKIE MIGDAŁY

## RÓŻOWE

Masseria Coste di Brenta

80

### Bio Cerasuolo d'Abruzzo, DOP 2017

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

TRUSKAWKI | MALINY | WIŚNIE | CUKIERKI PUDROWE

## 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



---

# WINO

---

## CZERWONE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

l'Armangia

17 / 80

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

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

CZERWONE OWOCE | GŁADKIE TANINY | TYTOŃ | ZIOŁA

Scopone

90

### Il Gregoriano Sant'Antimo Montalcino, DOC 2016

szczep: Merlot, Sangiovese, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon | region: Toskania | styl wina: wytrawne

SUSZONE ŚLIWKI | RODZYNKI | INTENSYWNOŚĆ

Marotti Campi

95

### Rubico Lacrima di Morro D'Alba, DOC 2018

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

SOCZYSTA CZERWIENIĘ | ŁAGODNA WYTRAWNOŚĆ | RÓŻE | FIOŁEK

Tenuta Giustini

20 / 95

### Patù Primitivo, IGT 2018

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

DOJRZAŁE OWOCE | CZEKOLADA | SUSZONE ZIOŁA | POŁUDNIOWE SŁOŃCE

Cantina Antonella Corda

20 / 95

### Cannonau di Sardegna, DOC 2017

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

ELEGANCJA | MALINY | PIKANTNOŚĆ | DELIKATNE TANINY

Società Agricola Antico Castello

23 / 110

### Irpinia Aglianico, DOP 2014

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

TYTOŃ | OCET BALSAMICZNY | ORZECH WŁOSKI | CZERWONY PIEPRZ

---

# WINO

---

## CZERWONE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Scopone 120

### **Rosso di Montalcino, DOC 2017**

szczep: Sangiovese | region: Toskania | styl wina: wytrawne

JEŻYNY | BECZKA | PIEPRZ

Casina di Cornia 25 / 120

### **Chianti Classico, DOCG 2015**

szczep: Sangiovese | region: Toskania | styl wina: wytrawne

CZARNA HERBATA | PIEPRZ | SKÓRA

Cantina Donati Marco 25 / 120

### **Fratte Alte Pinot Nero, DOC 2018**

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

LEKKA CZERWIENI | DZIKIE WIŚNIE | NUTY PESTKOWE | SKÓRA

Società Agricola Luna Sicana 25 / 120

### **A'Zita Cu Zitu Nero d'Avola, DOC 2015**

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

DOJRZAŁE OWOCE | SŁOŃCE SYCYLII | PIKANTNOŚĆ | MOKRE LIŚCIE

Don Lorenzo della Grillaia 120

### **Merlot, DOC Garda 2017**

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

TRUSKAWKI | WIŚNIE | DELIKATNE TANINY | ŚLIWKI

Cantina Donati Marco 130

### **Rubino Lagrein, DOC 2018**

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

WYRAZISTY SMAK | DOJRZAŁE OWOCE | WANILIA | GŁADKIE TANINY

Fattoria San Michele a Torri 140

### **Chicchrossi, IGT 2016**

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

WIŚNIE | ZIELONY PIEPRZ | KAKAO | PRZYJEMNA TANINA