

Szanowni Goście,

witam serdecznie w Tutti Santi. Zapraszam Państwa do zapoznania się z menu, w którym znajdziecie kwintesencję włoskiego smaku. Wszystkie nasze dania zostały stworzone według prawdziwie włoskiej receptury i przy użyciu oryginalnych, regionalnych składników. Mam nadzieję, że przygotowane potrawy przypadną Państwu do gustu i zachęcą do kolejnej wizyty w Tutti Santi.

————— *Valerio Valle* —————



PRZYSTAWKI

Na dobry początek.

Krem z pomidorów - 300 g	24,95
Krem na bazie bulionu warzywnego, podajemy go ze świeżym tymiankiem i włoskim owczym serem Pecorino Romano.	
Olive della casa - 100 g	18,95
Oliwki w marynacie.	

Selekcja włoskich wędlin i serów PREMIUM - 370 g	99,95
Oryginalne włoskie produkty: pieczona wędlina Porchetta di Aricia, wędlina wołowa Bresaola Punta d'Anca, szynka dojrzewająca Prosciutto di San Daniele, salami Ventricina Piccante i ser Parmigiano Reggiano. Serwujemy z Focaccią Superiore, selekcją włoskich oliwek, mostardą pigwową, karmelizowanym jabłkiem, kasztanami w miodzie, Grissini, orzechami włoskimi i tymiankiem.	

Focaccia Superiore - 70 g POLECAMY	17,95
Podawany na ciepło rodzaj pieczywa, który tworzymy według tradycyjnej, włoskiej receptury na naturalnym zaczynie <i>biga</i> , z dodatkiem rozmarynu.	
Focaccia - 110 g	13,95
Rodzaj włoskiego pieczywa z oliwą i czosnkiem, które wypiekamy w naszym piecu.	
Focaccia ze świeżym szpinakiem i owczym włoskim serem Pecorino Romano - 230 g	29,95
Włoskie pieczywo własnego wyrobu serwowane ze świeżym szpinakiem, kolendrą, oliwkami oraz włoskim owczym serem Pecorino Romano. Całość podana z oliwą ziołową oraz ziarnami słonecznika.	
Insalata Mista - DODATEK DO PIZZY - 60 g	14,95
Pomidorki koktajlowe, pesto z pietruszki, miks sałat, rukola, szpinak, roszponka, włoski ser Grana Padano, bazylia.	
Burrata e Pomodorini - 380 g	47,95
Włoski ser Burrata, pomidory koktajlowe konfitowane z oliwą extra vergine, miodem, czosnkiem i tymiankiem, pesto bazyliowe, puder z czarnych oliwek, zest z cytryny, sól w płatkach, bazylia. Podajemy z focaccią.	
Gamberetti con Burro - 200 g	59,95
Krewetki argentyńskie o słodkim, maślanym smaku i delikatnej, kruchej strukturze, czosnek, peperoncino, masło, pietruszka, zest z cytryny, focaccia z rozmarynem przygotowywana na włoskim zaczynie <i>biga</i> .	

NOWOŚĆ

Włoski tatar to prawdziwa uczta dla koneserów – wołowina najwyższej jakości i wyrafinowane dodatki sprawiają, że każdy kęs to połączenie bogactwa smaków.

Tatar wołowy z kremem z Gorgonzoli i nutą Primitivo - 240 g55,95

Drobno siekana wołowina (110 g) w marynacie na bazie Colatura di Alici, krem z Gorgonzoli, szalotka konfitowana z tymiankiem i chrupiące chipsy z ziemniaka infuzowane dymem z jabłoni, piklowana gorczyca, redukcja Primitivo, podawana osobno Focaccia Superiore.



NOWOŚĆ

To danie to klasyka włoskiej kuchni, która zachwyca swoją prostotą i głębią smaków.

Tagliata di Manzo - 400 g 94,95

Stek bavette (200 g) podany w plastrach z infuzowanym ziołami masłem, szalotka i czosnek konfitowane z tymiankiem, karczochy mignon, rukiew wodna, piklowana rzodkiewka, Grana Padano, kiełki rzodkiewki, cytryna, podawana osobno Focaccia Superiore.



CZAS NA WIOSENNYCH ULUBIEŃCÓW!

Spaghetti Verde 57,95

340 g  

Makaron spaghetti, świeże szparagi, mini cukinia, młody bób, sos Gastrique z aromatem z orzechów włoskich, pesto pietruszkowe, lubczyk, oliwa chilli, włoski ser Grana Padano, świeżo mielony pieprz.



Asparagi e Tartufo 32 cm 57,95

Sos śmietanowo-serowy, szparagi, Mozzarella di Bufala D.O.P., żółte pomidorki Daterrini, pasta truflowa, pomidor suszony, migdały prażone.

PIZZE KLASY GOURMET

Gourmet to kategoria dań, które dzięki kompozycji wyrafinowanych składników i nieoczywistych połączeń wyróżniają się niezwykłymi doznaniem smakowymi.

Zapraszam do świata prestiżowej kuchni Fine Dining.

Valerio Valle

N°1 Santa Lucia 98,00 PLN

Crème Fraiche | Mozzarella di Bufala D.O.P. | Porchetta di Ariccia I.G.P. | Stracciatella - kremowy włoski serek podpuszczkowy | sos pistacjowy | pieprz czerwony | pistacje z Sycylii | serwowane dodatkowo autorskie pesto pietruszkowe



N°2 San Michele 98,00 PLN

Crema di Gorgonzola D.O.P. | Mozzarella di Bufala D.O.P. | Crudo di San Daniele D.O.P. - dojrzewająca 24 miesiące | Stracciatella - kremowy włoski serek podpuszczkowy | czosnek miodowy | grzyby shiitake | Ricotta wędzona | serwowany dodatkowo wysokogatunkowy, kremowy ocet balsamiczny di Modena I.G.P. 5 Grappoli



N°3 Santa Rosalia 98,00 PLN

Crudo di San Daniele D.O.P. - dojrzewająca 24 miesiące | pomidory z oliwą czosnkową i Grana Padano D.O.P. | Stracciatella - kremowy włoski serek podpuszczkowy | pomidory karmelizowane | krystalizowana bazylia | chipsy z Grana Padano D.O.P. | serwowane dodatkowo autorskie pesto pietruszkowe



Szczegółowa księga alergenów i gramatur dostępna jest u obsługi lokalu.
N°1 - 460 g, N°2 - 400 g, N°3 - 480 g

WŁOSKA PIZZA PREMIUM

Najwyższej jakości włoskie składniki i wyszukane receptury Mistrza Valerio Valle.

	Pizza 32 cm
Abruzja	55,95
Sos z włoskich pomidorów, włoski ser Mozzarella di Bufala wyrabiany z mleka czarnych bawolic, włoski boczek dojrzewający Pancetta, cebula, włoski owczy ser Pecorino Romano.	
Rukola POLECAMY	55,95
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, włoska szynka dojrzewająca Prosciutto Crudo, świeża rukola.	
San Antonio POLECAMY	55,95
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, dojrzewający włoski ser pleśniowy Gorgonzola, włoskie Salami Picante, włoski ser Grana Padano, świeża rukola.	
Santa Clara	57,95
Sos z włoskich pomidorów, włoska szynka Prosciutto Crudo, pomidory koktajlowe, rukola, włoski ser Burrata, krem balsamiczny.	
Spinaci e Ricotta	55,95
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, liście szpinaku, karmelizowane pomidorki koktajlowe, ser Ricotta, czarne oliwki, tymianek.	
Parma	55,95
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, włoski ser Mozzarella di Bufala wyrabiany z mleka czarnych bawolic, włoska szynka dojrzewająca Prosciutto Crudo, czarne oliwki.	
Quattro Formaggi Plus	55,95
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, Salami Picante, włoski dojrzewający ser pleśniowy Gorgonzola, włoski owczy ser Pecorino Romano, włoski ser Grana Padano.	
San Giorgio	61,95
Sos z włoskich pomidorów, krewetki z czosnkiem i pietruszką, włoski ser Mozzarella di Bufala wyrabiany z mleka czarnych bawolic, włoski boczek dojrzewający Pancetta, pomidorki karmelizowane, natka pietruszki.	
Sant' Andrea	61,95
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, krewetki w oliwie pikantnej, świeże liście szpinaku, włoskie Salami Picante, ser Ricotta, ćwiartka cytryny, tymianek.	

WŁOSKA PIZZA PREMIUM

	Pizza 32 cm
San Sebastiano POLECAMY	55,95
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, wędzona włoska szynka Speck, włoski ser Provolone Picante, cebula, pikantna papryczka, świeży tymianek.	
Pancetta	54,95
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, szynka Prosciutto Cotto, włoski boczek dojrzewający Pancetta.	
Margherita con Bufala	48,95
Sos z włoskich pomidorów, włoski ser Mozzarella di Bufala wyrabiany z mleka czarnych bawolic, świeża bazylia.	

★ MOŻESZ ZAMÓWIĆ PIZZĘ TAKŻE + 18,00
NA CIEŚCIE Z MĄKI BEZGLUTENOWEJ* do wybranej
pizzy / 30 cm



*Produkt może zawierać śladowe ilości glutenu ze względu na występowanie produktów psennych w naszej restauracji. Ze względu na proces wypieku średnica pizzy może się różnić ± 5 %.

DANIE PIKANTNE DANIE BEZ MIĘSA



PIZZA SAN ANTONIO



PIZZA SAN MARCO

WŁOSKA PIZZA PREMIUM BIANCA

Pizze białe - charakterystyczne i popularne danie we Włoszech. Mistrz Valerio przygotował wyjątkowe receptury bazujące na sosach śmietanowych, oliwie i innych włoskich dodatkach.

	Pizza 32 cm
San Marco	56,95
Sos śmietanowy z włoskim serem Grana Padano i czosnkiem, miks grzybów leśnych, włoski ser Mozzarella di Bufala wyrabiany z mleka czarnych bawolic, włoska szynka dojrzewająca Prosciutto Crudo, świeży szczypiorek.	
Santa Rita POLECAMY	56,95
Pomidory zapieczone z oliwą czosnkową i włoskim serem Grana Padano. Po upieczeniu na pizzę kładziemy świeże składniki: włoską szynkę dojrzewającą Prosciutto Crudo, włoski ser Mozzarella di Bufala wyrabiany z mleka czarnych bawolic, pomidorki koktajlowe i świeża bazylia.	
Spinaci e Ventricina	56,95
Sos śmietanowy z serem Grana Padano i czosnkiem, szpinak zapieczony i świeży, ser Mozzarella, włoskie salami Ventricina Piccante i ser Mozzarella di Bufala wyrabiany z mleka czarnych bawolic oraz chipsy Grana Padano.	
San Luca	55,95
Sos śmietanowy z włoskim serem Grana Padano i czosnkiem, miks grzybów leśnych, włoski ser Mozzarella di Bufala wyrabiany z mleka czarnych bawolic, włoskie Salami Picante, świeży szczypiorek.	
San Giovanni	55,95
Ser Mozzarella, pieczarki, szynka Prosciutto Cotto, krem truflowy, świeża rukola, włoski owczy ser Pecorino Romano.	
Tartufo	55,95
Ser Mozzarella, pieczarki, szynka Prosciutto Cotto, włoski ser Mozzarella di Bufala wyrabiany z mleka czarnych bawolic, krem truflowy.	
San Pietro POLECAMY	54,95
Ser Mozzarella, włoski ser Stracchino wyrabiany z pełnotłustego mleka krowiego, karmelizowane pomidorki koktajlowe, pesto z pietruszki, rukola.	
Carciofi e Bufala	54,95
Włoski ser Mozzarella di Bufala wyrabiany z mleka czarnych bawolic, karczochy, świeży szpinak, oliwa czosnkowa, orzechy włoskie, pesto z pietruszki, pomidory suszone, rukola, świeży koperek.	
★ MOŻESZ ZAMÓWIĆ PIZZĘ TAKŻE	+ 18,00
NA CIEŚCIE Z MĄKI BEZGLUTENOWEJ*	
do wybranej pizzy / 30 cm	

*Produkt może zawierać śladowe ilości glutenu ze względu na występowanie produktów pszennych w naszej restauracji. Ze względu na proces wypieku średnica pizzy może się różnić ± 5 %.

PIZZE WEGAŃSKIE

Nasze wegańskie pizze to doskonałe połączenia roślinnych dodatków z wyjątkowym, chrupiącym ciastem według receptury Mistrza Włoch Valerio Valle.

		Pizza 32 cm
Verdure Miste	52,95	
Sos z włoskich pomidorów, bakłażan z czosnkiem, oliwki Leccino, cebula, kapary, orzeszki pinii, bazylia.		
Funghi Misti	51,95	
Sos z włoskich pomidorów, miks grzybów leśnych, rukola, orzechy włoskie, krem balsamiczny o smaku orzechowo-gruszkowym.		
★ MOŻESZ ZAMÓWIĆ PIZZĘ TAKŻE	+ 18,00	
NA CIEŚCIE Z MĄKI BEZGLUTENOWEJ*		do wybranej pizzy / 30 cm



*Produkt może zawierać śladowe ilości glutenu ze względu na występowanie produktów pszennych w naszej restauracji. Ze względu na proces wypieku średnica pizzy może się różnić ± 5 %.

WŁOSKA PIZZA KLASYCZNA

Uwielbiane na całym świecie włoskie klasyki, serwowane na mistrzowskim cieście według receptury Valerio Valle.

		Pizza 32 cm
Capricciosa POLECAMY	52,95	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, karczochy, szynka Prosciutto Cotto, czarne oliwki.		
Prosciutto e Salame POLECAMY	52,95	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, szynka Prosciutto Cotto, włoskie Salami Milano.		
Pancetta e Salame	52,95	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, włoski boczek dojrzewający Pancetta, włoskie Salami Picante, włoski dojrzewający ser pleśniowy Gorgonzola.		
Quattro Stagioni	52,95	
(Cztery smaki, każda ćwiartka ma inny składnik) Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, karczochy, szynka Prosciutto Cotto, włoskie Salami Milano.		
Calzone Valerio (pizza zamykana do środka)	50,95	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, szynka Prosciutto Cotto, pieczarki, rukola.		
Prosciutto e Funghi	52,95	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, szynka Prosciutto Cotto.		
Quattro Formaggi	52,95	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, włoski dojrzewający ser pleśniowy Gorgonzola, włoski ser Grana Padano, włoski owczy ser Pecorino Romano.		
Prosciutto	52,95	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, szynka Prosciutto Cotto.		

WŁOSKA PIZZA KLASYCZNA

	Pizza 32 cm	
Salame Picante POLECAMY	52,95	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, włoskie Salami Picante.		
Salame Dolce Italy	51,95	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, włoskie Salami Milano.		
Margherita	42,95	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, świeża bazylia.		

★ **MOŻESZ ZAMÓWIĆ PIZZĘ TAKŻE NA CIEŚCIE** + 18,00
Z MĄKI BEZGLUTENOWEJ* do wybranej pizzy / 30 cm

Ciasto z mąki bezglutenowej przygotowujemy wyłącznie z certyfikowanych produktów i według zupełnie nowej receptury naszego Mistrza Valerio Valle. Wybierz to, co najlepsze dla Ciebie!

*Produkt może zawierać śladowe ilości glutenu ze względu na występowanie produktów pszennych w naszej restauracji. Ze względu na proces wypieku średnica pizzy może się różnić ± 5 %.

DODATKI PLN/1 SKŁADNIK

WARZYWA I ORZECZY

rukola (30g), szpinak świeży (35g), bakłażan (70g), pieczarki (50g), pomidor koktajlowy (50g), cebula biała (50g), oliwki leccino (40g), oliwki gigant (50g), oliwki czarne (24g), kapary (12g), bazylia (10g), szczypior (10g), papryczka chili (10g), tymianek (3g), orzechy włoskie (15g)	8,00
karczoch (50g), mix włoskich grzybów (50g), orzechy pinii (10g)	8,00

SERY

Ricotta (30g), Grana Padano D.O.P. (15g), Pecorino Romano D.O.P. (15g), Gorgonzola D.O.P. (20g), Provolone (15g)	8,00
Mozzarella klasyczna (75g), Stracchino (50g)	8,00
Mozzarella di Bufala D.O.P. (60g)	15,00

WĘDLINY

Pancetta (40g), Salami Milano (45g), szynka Prosciutto Cotto (65g), Salami Picante (35g), tuńczyk (70g)	8,00
Crudo di Parma (50g), Speck (50g)	15,00
Bresaola (60g)	15,00

Na życzenie naszych Gości podajemy oliwy - tradycyjną, czosnkową lub pikantną.

Cena opakowania do pizzy: 2,00 zł.

Torebka papierowa: 1,00 zł.

Przy zamówieniach na wynos dostępne są także opakowania alternatywne (kartonowe lub wielokrotnego użytku). O szczegóły zapytaj obsługę.



DANIE PIKANTNE



DANIE BEZ MIĘSA



PIZZA SAN SEBASTIANO



INSALATA MARE E MONTI

SAŁATKI

Mistrzowskie przepisy doskonale w zestawie z pizzą.

Insalata di Burratina - 220 g 46,95

Włoska Burrata (rodzaj Mozzarelli wypełnionej kremowym serkiem Stracciatella, co nadaje jej niezwykłą, miękką i aksamitną konsystencję oraz wyjątkowy smak), pomidorki koktajlowe, bazylia, rukola, natka pietruszki, rzodkiewka, szpinak, oliwki, pesto. 

Insalata di Carpaccio - 250 g 50,95

Miks sałat, sos winegret, włoska dojrzewająca wędlna wołowa Bresaola, świeża rukola, włoski ser Grana Padano, świeża bazylia, świeżo mielony pieprz.

Insalata Mare e Monti - 360 g 50,95

Zielona fasolka szparagowa i ziemniaki podawane na ciepło, pstrąg wędzony*, czarne oliwki, pomidory koktajlowe, biała cebula, autorski sos z orzechów laskowych z papryczką peperoncino, sałatka ziołowa z natki pietruszki, koperku i bazylii, chipsy z Grana Padano.
*Pstrąg filetowy ręcznie, istnieje możliwość wystąpienia ości.

Insalata Pesca con Carne - 190 g 48,95

Plastry wędzonej piersi z kaczki, kawałki brzoskwini, kozi ser, świeża rukola, roszpinka, sos musztardowy z mango, puder z orzechów laskowych.

Insalata Verdure e Gamberi - 290 g 53,95

Marynowane w oliwie czosnkowej i zapiekane w piecu krewetki, liście szpinaku, ser feta, pesto z pietruszki, cebulki w zalewie, karmelizowane pomidorki koktajlowe, kiełki.

Insalata Terra e Mare - 360 g 50,95

Miks sałat, pomarańcza, łosoś wędzony na zimno, włoski ser Mozzarella di Bufala wyrabiany z mleka czarnych bawolic, sos imbirowo - musztardowy z mango, liście mięty, świeży szczypiorek, czarny sezam.

Insalata dalla Grecia - 270 g 47,95

Ser feta, miks sałat, sos winegret, pomidorki koktajlowe, zielony ogórek, oliwki zielone z pestką, oliwki Leccino, czerwona cebula, świeża bazylia, rukola. 

DODATKI DO SAŁATEK:

Focaccia Superiore - 70 g 17,95

Podawany na ciepło rodzaj pieczywa, który tworzymy według tradycyjnej, włoskiej receptury na naturalnym zaczynie *biga*. Podajemy z dodatkiem rozmarynu. 

Focaccia - 110 g 13,95

Rodzaj włoskiego pieczywa z oliwą i czosnkiem, które wypiekamy w naszym piecu. 



DANIE PIKANTNE



DANIE BEZ MIĘSA

MAKARONY

Nasze makarony pochodzą z samego serca Włoch i wszystkie bazują na oryginalnych włoskich składnikach.

Lasagna della Mamma - 440 g	49,95
Sos z włoskich pomidorów, mielone mięso wieprzowe, makaron lasagne, czosnek, ser Mozzarella, sos beszamelowy, włoski ser Grana Padano, bazylia.	
Parmigiano Reggiano Pasta - 310 g	52,95
Makaron tagliatelle, kremowy sos z 24 - miesięcznym Parmigiano Reggiano, masłem i czosnkiem, espuma z Parmigiano Reggiano i śmietanki, brandy, oliwa extra virgin, zest z cytryny, świeżo mielony pieprz.	
Tagliatelle con Ragù Bolognese - 460 g	67,95
Makaron tagliatelle, długogotowane według oryginalnej włoskiej receptury Ragù Bolognese (karkówka wołowa, łopatka wieprzowa, oryginalne włoskie wędliny Pancetta i Guanciale, Sofrito, wino Primitivo, mleko, bulion wołowy, pomidory, masło), śmietana chrzanowa, włoski ser Grana Padano, oliwa ziołowa.	
Spaghetti Rossi - 410 g	52,95
Makaron spaghetti, pikantna włoska kiełbasa Nduja, prażona Pancetta, włoskie pomidory, ser Stracciatella, czerwona cebula karmelizowana z octem balsamicznym z Modeny i miodem, czosnek, groszek cukrowy, puder z czarnych oliwek.	
Spaghetti Carbonara - 290 g	49,95
Makaron spaghetti, Guanciale (dojrzewające policzki wieprzowe), jajka, włoski owczy ser Pecorino Romano, świeżo mielony czarny pieprz.	
Ravioloni Carne e Funghi - 280 g	50,95
Pierozki Ravioloni z kaczką, miks grzybów leśnych, cebula, czosnek, ser Grana Padano, tymianek.	
Ravioli Spinaci con Ricotta - 290 g	51,95
Pierozki Ravioli ze szpinakiem i serem Ricottą, suszone pomidory, ser Ricotta, cebula, czosnek, tymianek.	
Parma e Tartufa - 420 g	53,95
Makaron tagliatelle, włoska szynka dojrzewająca Prosciutto Crudo, białe wino, cebula, czosnek, sos śmietanowy z dodatkiem kremu z trufli, włoski ser Grana Padano, rukola.	
Pomodorini e Gamberetti - 470 g	63,95
Makaron tagliatelle, pomidorki koktajlowe, krewetki, białe wino, sos maślany, włoski ser Grana Padano, natka pietruszki, czosnek.	
Gnocchi al Burro POLECANE DLA DZIECI - 150 g	32,95
Ziemniaczane kluseczki Gnocchi, masło, czosnek, włoski ser Grana Padano.	
Spaghetti con Pomodoro POLECANE DLA DZIECI - 315 g	32,95
Makaron spaghetti, włoskie pomidory, Grana Padano, oliwa extra vergine.	





CROSTATA CON PANNA E FRUTTI

DESERY

Domowa Panna Cotta z wanilią i musem malinowym - 120 g	25,95
Tiramisu - 170 g	27,95
Sernik z Ricottą i Grana Padano - 160 g	29,95
Podajemy go z sosem z marakui, orzechami oraz orzechowo-czekoladowym włoskim kremem Nocciolata Bio.	
Crostata con Panna e Frutti - 190 g	32,95
Masa ciasteczkowa z kremu migdałowego, masła i herbatników, jabłka i śliwki duszone z winem Marsala i rozmarynem, crème pâtissière, kruszonka migdałowa, liofilizowane maliny.	

NAPOJE GORĄCE



Herbata selekcyjowana „t-series” - szeroki wybór gatunków i smaków...	300 ml	14,95
Espresso	30 ml	11,95
Podwójne Espresso	60 ml	16,95
Kawa Americano	150 ml	17,95
Cappuccino	150 ml	18,95
Flat White	150 ml	15,95
Caffé Latte	330 ml	20,95
Caffé Mocha	240 ml	21,95
Podwójne espresso, włoski krem z orzechów laskowych i kakao Nocciolata Bio, mleko, kakao.		

Caffé Corretto	60 ml	21,95
To popularny we Włoszech sposób serwowania espresso z dodatkiem aromatycznego likieru alkoholowego, który wspaniale podbija smak kawy. W dosłownym tłumaczeniu oznacza skorygowaną kawę, którą „poprawia się” dodatkiem alkoholu. My podajemy ją z Ikoną sycylijskich likierów Averną - jest to słodki, gęsty likier z wyraźnie wyczuwalnymi aromatami pomarańczy i ziół.		
30 ml espresso, 30 ml Averna Amaro Siciliano (alk. 29% obj.)		

Mleko roślinne do wybranej kawy	+3,00
---------------------------------------	-------

NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE

Herbata rozgrzewająca zielona jaśminowa	350 ml	22,95
z pomarańczą z dodatkiem miodu, syropu pomarańczowego i mięty.		
Herbata rozgrzewająca Earl Grey	350 ml	22,95
z pomarańczą z dodatkiem syropów karmelowego i wiśniowego.		

NAPOJE



NAPOJE ZIMNE

Pepsi Zero Cukru	0,2 l	11,95
Pepsi	0,2 l	11,95
Mirinda	0,2 l	11,95
7UP Zero	0,2 l	11,95
Schweppes Tonic	0,2 l	11,95
Lipton herbata mrożona (brzoskwinia, zielona herbata)	0,2 l	11,95
Soki owocowe Toma (pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka)	0,2 l	11,95
Woda Krystaliczne Źródło (gazowana, niegazowana)	0,3 l	11,95
Woda Cisowianka (perlage, niegazowana)	0,7 l	19,95

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI

Pomarańcza	0,25 l	21,95
Pomarańcza - Jabłko - Purée malinowe	0,25 l	23,95
Jabłko - Seler naciowy - Cytryna - Natka pietruszki	0,25 l	23,95
Jabłko - Nektar ananasowy - Szpinak - Natka pietruszki - Limonka	0,25 l	23,95
Jabłko - Limonka - Mięta	0,25 l	23,95

Ice coffee	0,3 l	20,95
Ice coffee karmelowe	0,3 l	21,95

LEMONIADY

Lemoniady naturalne	0,45 l	23,95
(brzoskwiniowa z lodem, cytrynowa z miętą i lodem, mango z lodem, imbirowa z lodem)		

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Primavera 	150 ml*	30,95
Sok tłoczony z rabarbaru, autorska baza do lemoniady, purée liczi, tonic hibiskus, pomarańcza, mięta.		

Selvaggio 	215 ml*	30,95
Czarna herbata, syrop z kwiatów bzu, syrop wiśniowy, syrop jagodowy, sok z limonki, pianka, jagody, wiśnia w syropie, rozmaryn.		

Fiore Lilla	240 ml*	30,95
Mrożona herbata jaśminowa, sok z czarnego bzu, sok z cytryny, pomarańcza, cytryna, mięta.		

Frutto Spritz	160 ml*	30,95
Sok pomarańczowy, tonic, purée o smaku marakui, purée truskawkowe, sok ananasowy, pomarańcza.		

Mojito ananasowe	100 ml*	29,95
Syrop ananasowy, woda gazowana, limonka, mięta.		

Crodino	175 ml*	29,95
Bezalkoholowy aperitif (<0,5% obj.), który w swoim smaku w niczym nie ustępuje jego alkoholowym odpowiednikom. Napój dojrzewa w dębowych beczkach, czemu zawdzięcza klasyczny, orzeźwiający smak.		
Crodino, pomarańcza.		

*Pojemność netto użytych produktów, bez uwzględnienia lodu i zwiększania się pojemności przez jego rozpuszczanie.

KARTA PIW

PIWA BECZKOWE

POLECAMY

Peroni Nastro Azzurro	0,25 l	13,00	0,4 l	21,00
-----------------------------	--------	-------	-------	-------

Peroni Nastro Azzurro to włoski lager o idealnie zbalansowanej goryczce i aromacie, dla osób ceniących najwyższą jakość i doskonały smak. Warzone według tej samej sztuki i z taką samą dbałością przez trzy pokolenia mistrzów piwowarstwa. Peroni Nastro Azzurro wykorzystuje wyłącznie najlepsze włoskie składniki, czego efektem jest rześkie i orzeźwiające piwo z delikatną równowagą goryczki, cytrusów i korzennych nut aromatycznych. (alk. 5,0% obj.)

Książęce Lager (alk. 5,0% obj.)	0,3 l	14,00	0,5 l	21,00
Książęce Złote Pszeniczne (alk. 4,9% obj.)	0,3 l	14,00	0,5 l	21,00

PIWA BUTELKOWE

Książęce IPA (alk. 5,4% obj.)	0,5 l	19,95
Książęce Cherry ALE (alk. 4,1% obj.)	0,5 l	19,95
Książęce Porter (alk. 8,0% obj.)	0,5 l	19,95
Książęce Czerwony Lager (alk. 4,9% obj.)	0,5 l	19,95
Książęce Ciemne Łagodne (alk. 4,1% obj.)	0,5 l	19,95
Tyskie Gronie (alk. 5,2% obj.)	0,5 l	19,95

PIWA BUTELKOWE - SMAKOWE

Hardmade (różne smaki) (alk. 4,5% obj.)	0,4 l	19,95
Lech Cherry Plum (alk. 4,0% obj.)	0,5 l	19,95

PIWA BEZALKOHOLOWE

Peroni Nastro Azzurro 0,0%	0,33 l	19,95
Lech Free Lager 0,0%	0,33 l	19,95
Lech Free Lime Mint 0,0%	0,5 l	19,95
Książęce Złote Pszeniczne 0,0%	0,5 l	19,95

- - Może zawierać śladowe ilości
- + - Zawiera alergen

• - Może zawierać śladowe ilości + - Zawiera alergen		Alergen															
		GLUTEN	SKORUPIAKI	JAJKA	RYBY	ORZECHY	ORZESZKI ZIEMNE	SOJA	MLEKO/LAKTOZA	SELER	GORCZYCA	SEZAM	DWUTLENEK SIARKI	ŁUBIN	MIĘCZAKI	MIGDAŁY	PISTACJE
PIZZA																	
Capricciosa	+	•	•	•	•	•	•	+	+	•	•	•	•	•	•	•	•
Prosciutto e Salame	+	•	•	•	•	•	•	+	+	•	•	•	•	•	•	•	•
Pancetta e Salame	+	•	•	•	•	•	•	•	+	•	•	•	•	•	•	•	•
Quattro Stagioni	+	•	•	•	•	•	•	+	+	•	•	•	•	•	•	•	•
Calzone Valerio	+	•	•	•	•	•	•	+	+	•	•	•	•	•	•	•	•
Prosciutto e Funghi	+	•	•	•	•	•	•	+	+	•	•	•	•	•	•	•	•
Quattro Formaggi	+	•	+	•	•	•	•	•	+	•	•	•	•	•	•	•	•
Prosciutto	+	•	•	•	•	•	•	+	+	•	•	•	•	•	•	•	•
Hawai	+	•	•	•	•	•	•	+	+	•	•	•	•	•	•	•	•
Salame Dolce Italy	+	•	•	•	•	•	•	•	+	•	•	•	•	•	•	•	•
Salame Picante	+	•	•	•	•	•	•	•	+	•	•	•	•	•	•	•	•
Margherita	+	•	•	•	•	•	•	•	+	•	•	•	•	•	•	•	•
Margherita con Bufala	+	•	•	•	•	•	•	•	+	•	•	•	•	•	•	•	•
Rukola	+	•	•	•	•	•	•	•	+	•	•	•	•	•	•	•	•
San Giovanni	+	•	•	•	•	•	•	+	+	•	+	•	•	•	•	•	•
Sant' Andrea	+	+	•	•	•	•	•	•	+	•	•	•	•	•	•	•	•
Abruzja	+	•	•	•	•	•	•	•	+	•	•	•	•	•	•	•	•
Parma	+	•	•	•	•	•	•	•	+	•	•	•	•	•	•	•	•
San Antonio	+	•	+	•	•	•	•	•	+	•	•	•	•	•	•	•	•
San Sebastiano	+	•	•	•	•	•	•	•	+	•	•	•	•	•	•	•	•
Quattro Formaggi Plus	+	•	+	•	•	•	•	•	+	•	•	•	•	•	•	•	•
Pancetta	+	•	•	•	•	•	•	+	+	•	•	•	•	•	•	•	•
San Giorgio	+	+	•	•	•	•	•	•	+	•	•	•	•	•	•	•	•
Spinaci e Ricotta	+	•	•	•	•	•	•	•	+	•	•	•	•	•	•	•	•
Funghi Misti	+	•	•	•	+	•	•	•	•	+	+	•	•	•	•	•	•
Verdure Miste	+	•	•	•	+	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
San Marco	+	•	•	•	•	•	•	•	+	+	+	•	•	•	•	•	•
San Luca	+	•	•	•	•	•	•	•	+	+	+	•	•	•	•	•	•
Tartufo	+	•	•	•	•	•	•	+	+	•	+	•	•	•	•	•	•
Santa Rita	+	•	+	•	•	•	•	•	+	•	•	•	•	•	•	•	•
San Pietro	+	•	•	•	+	•	•	•	+	•	•	•	•	•	•	•	•
Carciofi e Bufala	+	•	•	•	+	+	+	+	•	+	+	+	•	•	•	•	•
Santa Clara	+	•	•	•	•	•	•	•	+	•	•	•	+	•	•	•	•
Spinaci e Ventricina	+	•	+	•	•	•	•	•	+	•	•	•	•	•	•	•	•
PIZZA GOURMET																	
Santa Lucia	+	•	+	•	+	+	•	+	•	•	•	•	•	•	•	•	+
San Michele	+	•	•	•	•	•	•	•	+	•	•	•	+	•	•	•	•
Santa Rosalia	+	•	+	•	+	+	•	+	•	•	•	•	•	•	•	•	•

	GLUTEN	SKORUPIAKI	JAJKA	RYBY	ORZECHY	ORZESZKI ZIEMNE	SOJA	MLEKO/LAKTOZA	SELER	GORCZYCA	SEZAM	DWUTLENK SIARKI	ŁUBIN	MIĘCZAKI	MIGDAŁY	PISTACJE
SAŁATKI																
Insalata di Burratina	.	.	.	.	+	.	.	+	.	.	.	.	.	.	.	.
Insalata di Carpaccio	.	.	+	.	.	.	.	.	.	+	.	+	.	.	.	.
Insalata dalla Grecia	.	.	.	.	.	.	.	+	.	+	.	+	.	.	.	.
Insalata Pesca con Carne	.	.	+	.	+	+	+	+	+	+	.	+	.	.	.	.
Insalata Terra e Mare	.	.	.	+	.	.	+	+	.	+	+	.	.	.	.	.
Insalata Verdure e Gamberi	.	+	.	.	+	.	.	+	.	.	.	.	.	.	.	.
Insalata Mare e Monti	+	.	+	+	+	+	+	.	.	.	.	.	.	.	.	.
PRZYSTAWKI																
Krem pomidorowy	.	.	.	.	.	.	+	+	+	+	+	+	.	.	.	.
Deska dojrzewających wędlin i serów	+	.	.	.	.	.	.	+	.	.	.	.	.	.	.	.
Olive della Casa	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Focaccia	+	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Insalata Mista	.	.	.	.	+	+	.	+	.	.	.	.	.	.	.	.
Burrata e Pomodorini	+	.	+	+	+	.	.	+	.	.	.	+	.	.	.	.
Selekcja włoskich wędlin i serów PREMIUM	+	.	+	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Gamberetti con Burro	.	+	.	.	.	.	.	+	.	.	.	+	.	.	.	.
Focaccia Superiore	+	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Focaccia ze świeżym szpinakiem i owczym włoskim serem Pecorino Romano	+	.	.	.	.	.	.	+	.	.	.	.	.	.	.	.
MAKARONY																
Parma e Tartufa	+	.	+	.	.	.	.	+	.	+	.	+	.	.	.	.
Lasagna della Mamma	+	.	+	.	.	.	.	+	.	.	.	.	.	.	.	.
Pomodorini e Gamberetti	+	+	+	.	.	.	.	+	.	.	.	+	.	.	.	.
Gnocchi al Burro	+	.	+	.	.	.	+	+	.	.	.	.	.	.	.	.
Spaghetti Rossi	+	.	+	.	.	.	.	+	.	.	.	+	.	.	.	.
Parmigiano Reggiano Pasta	+	.	+	.	.	.	.	+	.	.	.	.	.	.	.	.
Ravioli Spinaci con Ricotta	+	.	+	.	.	.	+	+	+	+	+	+	.	.	.	.
Ravioloni Carne e Funghi	+	.	+	.	.	.	.	+	+	+	.	.	.	.	.	.
Spaghetti Carbonara	+	.	+	.	.	.	.	+	.	.	.	.	.	.	.	.
Spaghetti con Pomodoro	+	.	+	.	.	.	.	+	.	.	.	.	.	.	.	.
Sapori del Bosco	+	.	+	.	.	.	.	+	+	.	.	.	.	.	.	.
Tagliatelle con Ragù Bolognese	+	.	+	.	.	.	.	+	.	.	.	+	.	.	.	.
DESERY																
Panna Cotta z wanilią	+	.	.	.	.	.	+	+	.	.	.	.	.	.	.	.
Sernik z Ricottą i Grana Padano	+	.	+	.	+	+	+	+	.	+	.	.	.	.	+	.
Tiramisu	+	.	+	.	.	.	.	+	.	.	.	.	.	.	.	.
Crostata con Panna e Frutti	+	.	+	.	.	.	+	+	.	.	.	.	.	.	+	.
KOKTAJLE Z ALKOHOLEM																
Averna Espresso	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	+	.	.	.	.
Arancione	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	+	.	.	.	.
Cinque Fiori	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	+	.	.	.	.
Capri Alba	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	+	.	.	.	.
Aperol Spritz	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	+	.	.	.	.
Hugo	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	+	.	.	.	.
Ritorno	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	+	.	.	.	.
Whiskey Sour	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Negroni Fragolino	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Amaro Passione	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Cuba Libre	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Mojito	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Capri Tramonto	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE																
Fiore Lilla	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	+	.	.	.	.

Szanowni Goście,

serdecznie dziękujemy za wizytę w Tutti Santi.

Zapraszamy do odwiedzenia naszych pizzerii w innych miastach Polski:



★ **Warszawa**, ul. Królewska 18

www.tuttisanti.pl

 Tutti Santi Warszawa

Dla grup od 6 osób
doliczamy serwis 10%.

Informacje dotyczące składów
i gramatur, które występują
w naszych wyrobach
dostępne są u obsługi lokalu.

Granica błędu gramatur dań oraz wielkości pizzy nie przekracza $\pm 10\%$,
co wynika z technologii wytwarzania produktów.