

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 25,95

Krem na bazie bulionu warzywnego, podajemy go ze świeżym tymiankiem i włoskim owczym serem Pecorino Romano.



Olive della casa - 100 g 17,95

Oliwki w marynacie.



Selekcja włoskich wędlin i serów - 370 g 69,95

Oryginalne włoskie produkty: podwędzany Speck, Salami Milano, dojrzewająca szynka Prosciutto Crudo, Salami Picante, ser Provolone Picante, opalany ser owczy Pecorino Romano. Serwujemy z focaccią klasyczną wypiekaną z oliwą czosnkową, oliwkami z pestką, mostardą pigwową i tymiankiem.

Selekcja włoskich wędlin i serów PREMIUM - 370 g 89,95

Oryginalne włoskie produkty: pieczona wędlina Porchetta di Aricia, wędlna 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 - 110 g 14,95

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



Focaccia Superiore - 70 g **POLECAMY** 16,95

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



Insalata Mista - DODATEK DO PIZZY - 60 g 17,95

Pomidorki koktajlowe, pesto z pietruszki, miks sałat, rukola, szpinak, roszonek, włoski ser Grana Padano, bazylija.



Burrata e Pomodorini - 380 g 45,95

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, bazylija. Podajemy z focaccią.



Gamberetti con Burro - 200 g 50,95

Krewetki argentyńskie o słodkim, maślanym smaku i delikatnej, kruchej strukturze, czosnek, peperoncino, masło, pietruszka, zest z cytryny, focaccia z rozmarynem przygotowywana na włoskim zaczynie *biga*.



Tatar wołowy z kremem z Gorgonzoli i nutą Primitivo - 240 g **POLECAMY** 62,95

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.



DANIE PIKANTNE



DANIE BEZ MIĘSA

NARESZCIE! CZAS NA SZPARAGI!

Asparagi e Tartufo 32 cm 55,95

Sos śmietanowo-serowy, szparagi, Mozzarella di Bufala, żółte pomidorki Datterini, pasta truflowa, pomidor suszony, migdały prażone.



POCZUJ SMAK SŁONECZNEJ SYCYLII

Tartare di Tonno - 180 g 59,95

Tatar z tuńczyka w stylu sycylijskim

Tuńczyk Yellowfin (100 g) w emulsji z soku cytryny i oliwy Chiaramonte Gulfi, pistacje, cukinia, mięta, sól w płatkach, czarny pieprz, podawana osobno
Focaccia Superiore.



Insalata Verdure Grigliate - 300 g 44,95

Miks sałat z miętą, grillowane warzywa - cukinia, papryka, szalotka, Mozzarella di Bufala, miks oliwek marynowanych, pomidorki koktajlowe karmelizowane, oliwa infuzowana ziołami, czosnkiem i peperoncino, Pecorino Romano, czarny pieprz, podana z octem balsamicznym Giuseppe Cremonini.

MENU GOURMET

FINE DINING SELECTION

Odkryj nasze nowe propozycje Gourmet, będące wyrazem pasji do włoskich smaków i kulinarniej precyzji.

Valerio Valle

N°1 Selekcja oliw PREMIUM NEW 29,95 PLN

Ekskluzywna selekcja trzech oliw extra vergine – tłoczonych w limitowanych partiach, by zachować ich wyjątkowy charakter. Każda kropla to inny region i inna historia włoskiej ziemi – podróż po smakach, które definiują Italię.
Chiaramonte Gulfi (10 ml), Tradizione (10 ml) oraz De Coppini (10 ml).
Serwujemy je z pieczywem własnego wypieku (100 g) oraz chrupiącym jabłkiem.



Pełna oferta dostępna na odwrocie karty →

PIZZE GOURMET



N°2 San Lorenzo ^{NEW} 90,00 PLN

Tatar z najwyższej jakości wołowiny doprawiony Colatura di Alici | siekana cebula | sos Mascarpone | Stracciatella - kremowy włoski serek podpuszczkowy | popcorn z kaparów | prażona czerwona cebula | emulsja Parmigiano Reggiano | oliwa extra vergine | zest z cytryny

N°3 Santa Caterina 85,00 PLN

Szynka Crudo di San Daniele - dojrzewająca 24 miesiące | karczochy smażone z szalwią i skórką cytryny | śmietanka | emulsja Parmigiano Reggiano | Parmigiano Reggiano | chips z liści szalwii | puder z oliwek



N°4 Santa Lucia 85,00 PLN

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



N°5 Santa Rosalia 80,00 PLN

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



Szczegółowa księga alergenów i gramatur dostępna jest u obsługi lokalu.

N°2 - 400 g, N°3 - 420 g, N°4 - 460 g, N°5 - 480 g

WŁOSKA PIZZA PREMIUM

Najwyższej jakości włoskie składniki i wyszukane receptury Mistrza Valerio Valle.

| | Pizza 32 cm |
|--|----------------|
| Abruzja | 52,95 |
| 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 | 53,95 |
| Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, włoska szynka dojrzewająca Prosciutto Crudo, świeża rukola. | |
| San Antonio POLECAMY | 53,95 |
| Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, dojrzewający włoski ser pleśniowy Gorgonzola, włoskie Salami Picante, włoski ser Grana Padano, świeża rukola. | |
| Santa Clara | 55,95 |
| Sos z włoskich pomidorów, włoska szynka Prosciutto Crudo, pomidory koktajlowe, rukola, włoski ser Burrata, krem balsamiczny. | |
| Spinaci e Ricotta | 49,95 |
| Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, zapieczone liście szpinaku, karmelizowane pomidorki koktajlowe, świeże liście szpinaku, ser Ricotta, czarne oliwki, tymianek. | |
| Parma | 54,95 |
| 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 | 51,95 |
| Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, Salami Picante, włoski dojrzewający ser pleśniowy Gorgonzola, włoski owczy ser Pecorino Romano, włoski ser Grana Padano. | |
| San Giorgio | 56,95 |
| 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 | 57,95 |
| Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, krewetki w oliwie pikantnej, zapieczone liście szpinaku, włoskie Salami Picante, ser Ricotta, ćwiartka cytryny, tymianek. | |



DANIE PIKANTNE





DANIE BEZ MIĘSA

WŁOSKA PIZZA PREMIUM

| | Pizza 32 cm |
|---|--------------------------------------|
| San Sebastiano POLECAMY | 52,95 |
| Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, wędzona włoska szynka Speck, włoski ser Provolone Picante, cebula, pikantna papryczka, świeży tymianek. | |
| Pancetta | 47,95 |
| Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, szynka Prosciutto Cotto, włoski boczek dojrzewający Pancetta. | |
| Margherita con Bufala | 42,95 |
| Sos z włoskich pomidorów, włoski ser Mozzarella di Bufala wyrabiany z mleka czarnych bawolic, świeża bazylia. | |
| ★ MOŻESZ ZAMÓWIĆ PIZZĘ TAKŻE NA CIEŚCIE Z MĄKI BEZGLUTENOWEJ* | + 14,95 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 $\pm 5\%$.

 DANIE PIKANTNE  DANIE BEZ MIĘSA



PIZZA SAN ANTONIO



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 53,95

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** 54,95

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 52,95

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 53,95

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 51,95

Ser Mozzarella, pieczarki, szynka Prosciutto Cotto, krem truflowy, świeża rukola, włoski owczy ser Pecorino Romano.

Tartufo 50,95

Ser Mozzarella, pieczarki, szynka Prosciutto Cotto, włoski ser Mozzarella di Bufala wyrabiany z mleka czarnych bawolic, krem truflowy.

San Pietro **POLECAMY** 48,95



Ser Mozzarella, włoski ser Stracchino wyrabiany z pełnotłustego mleka krowiego, karmelizowane pomidorki koktajlowe, pesto z pietruszki, rukola.

Carciofi e Bufala 52,95

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 NA CIEŚCIE Z MAKI BEZGLUTENOWEJ*** + 14,95
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 %.

 DANIE PIKANTNE  DANIE BEZ MIĘSA

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 | 46,95 |
| Sos z włoskich pomidorów, bakłażan z czosnkiem, oliwki Leccino, cebula, kapary, orzeszki pinii, bazylia.  | |
| Funghi Misti | 45,95 |
| Sos z włoskich pomidorów, miks grzybów leśnych, rukola, orzechy włoskie, krem balsamiczny o smaku orzechowo-gruszkowym.  | |
| ★ MOŻESZ ZAMÓWIĆ PIZZĘ TAKŻE NA CIEŚCIE Z MAKI BEZGLUTENOWEJ* | + 14,95 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 | 48,95 |
| Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, karczochy, szynka Prosciutto Cotto, czarne oliwki. | |
| Prosciutto e Salame POLECAMY | 47,95 |
| Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, szynka Prosciutto Cotto, włoskie Salami Milano. | |
| Pancetta e Salame | 49,95 |
| Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, włoski boczek dojrzewający Pancetta, włoskie Salami Picante, włoski dojrzewający ser pleśniowy Gorgonzola.  | |
| Quattro Stagioni | 46,95 |
| (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) | 47,95 |
| Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, szynka Prosciutto Cotto, pieczarki, rukola. | |
| Prosciutto e Funghi | 46,95 |
| Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, szynka Prosciutto Cotto. | |
| Quattro Formaggi | 45,95 |
| Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, włoski dojrzewający ser pleśniowy Gorgonzola, włoski ser Grana Padano, włoski owczy ser Pecorino Romano.  | |
| Prosciutto | 45,95 |
| Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, szynka Prosciutto Cotto. | |



DANIE PIKANTNE



DANIE BEZ MIĘSA

WŁOSKA PIZZA KLASYCZNA

| | Pizza 32 cm |
|---|----------------|
| Hawai | 46,95 |
| Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, ananas, szynka Prosciutto Cotto. | |
| Salame Picante POLECAMY | 46,95 |
| Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, włoskie Salami Picante.  | |
| Salame Dolce Italy | 45,95 |
| Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, włoskie Salami Milano. | |
| Margherita | 37,95 |
| Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, świeża bazylia.  | |

★ **MOŻESZ ZAMÓWIĆ PIZZĘ TAKŻE NA CIEŚCIE Z MAKI BEZGLUTENOWEJ*** + 14,95
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 pszenicznych w naszej restauracji. Ze względu na proces wypieku średnica pizzy może się różnić ± 5 %.

DODATKI PLN/1 SKŁADNIK

WARZYWA I ORZECHY

| | |
|--|-------------|
| 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) | 6,00 - 7,50 |
| karczoch (50g), mix włoskich grzybów (50g), orzechy pini (10g), rukola (30g) | 8,00 |

SERY

| | |
|--|-------|
| Ricotta (30g), Grana Padano D.O.P. (15g), Pecorino Romano D.O.P. (15g), Gorgonzola D.O.P. (20g), Provolone (15g) | 6,50 |
| Mozzarella klasyczna (75g), Stracchino (50g) | 7,50 |
| Mozzarella di Bufala D.O.P. (60g) | 12,50 |

WĘDLINY I RYBY



| | |
|---|-------|
| Pancetta (40g), Salami Milano (45g), szynka Prosciutto Cotto (65g), Salami Picante (35g), Speck (50g) | 7,50 |
| Bresaola (60g), Crudo di Parma (50g) | 15,00 |

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

Cena opakowania na wynos wynosi: małe - 1,50 zł; duże - 2,50 zł.

Cena opakowania do makaronów i sałatek na wynos: 2,00 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



SAŁATKI

Mistrzowskie przepisy doskonale w zestawie z pizzą.

Insalata di Carpaccio - 250 g 47,95

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

Insalata Pesca con Carne - 190 g 46,95

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

Insalata Verdure e Gamberi - 290 g 52,95


Krewetki marynowane w oliwie czosnkowej, liście szpinaku, ser feta, pesto z pietruszki, cebulki w zalewie, karmelizowane pomidorki koktajlowe, kiełki.

Insalata Terra e Mare - 360 g 47,95

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.

DODATKI DO SAŁATEK:

Focaccia Superiore - 70 g 16,95

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

Focaccia - 110 g 14,95

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



PASTA

Nasza lasagna pochodzi z samego serca Włoch i jest przygotowywana z oryginalnych włoskich produktów. Każdego dnia przygotowujemy tylko kilkanaście świeżych porcji, które bezpośrednio przed podaniem zapiekamy w naszym piecu opalonym drewnem.

Lasagna della Mamma - 440 g 45,95

Sos z włoskich pomidorów, mielone mięso wieprzowe, makaron lasagne, czosnek, ser Mozzarella, sos beszamelowy, włoski ser Grana Padano, bazylija.



DESERY

Domowa Panna Cotta z wanilią i musem malinowym - 120 g 24,95

Tiramisu - 170 g 26,95

Sernik z Ricottą i Grana Padano - 160 g 27,95

Podajemy go z sosem z marakui, orzechami oraz orzechowo-czekoladowym włoskim kremem Nocciolata Bio.

Crostata con Panna e Frutti - 190 g 28,95

Masa ciasteczkowa z kremu migdałowego, masła i herbatników, jabłka i śliwki duszone z winem Marsala i rozmarynem, crème pâtissière, kruszonka migdałowa, liofilizowane maliny.



CROSTATATA CON PANNA E FRUTTI

NAPOJE GORAĆE



Herbata selekcyjowana „t-series” 300 ml 15,00

- szeroki wybór gatunków i smaków

Espresso 30 ml 10,00

Podwójne Espresso 60 ml 14,00

Kawa Americano 150 ml 13,00

Cappuccino 150 ml 15,00

Flat White 150 ml 16,00

Caffé Latte 330 ml 18,00

Caffé Mocha 240 ml 22,95

Podwójne espresso, włoski krem z orzechów laskowych i kakao Nocciolata Bio, mleko, kakao.

Caffé Corretto 60 ml 22,95

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 +2,50

Miód +2,50

NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE

Herbata Earl Grey z pomarańczą 350 ml 22,95

z dodatkiem syropu karmelowego i wiśniowego.

Herbata zielona jaśminowa z pomarańczą 350 ml 22,95

z dodatkiem miodu, syropu pomarańczowego i mięty.

NAPOJE



NAPOJE ZIMNE

| | | |
|---|-------|-------|
| Pepsi | 0,2 l | 12,00 |
| Pepsi Zero Cukru | 0,2 l | 12,00 |
| Mirinda pomarańczowa | 0,2 l | 12,00 |
| 7 UP Zero Cukru | 0,2 l | 12,00 |
| Schweppes: Indian Tonic | 0,2 l | 12,00 |
| Lipton Ice Tea: Peach, Green | 0,2 l | 12,00 |
| Sok Toma: 100 % pomarańczowy, 100% jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki | 0,2 l | 12,00 |
| Woda Krystaliczne Źródło: niegazowana/gazowana | 0,3 l | 12,00 |
| Woda Cisowianka: niegazowana/perlage | 0,7 l | 19,00 |
| Ice coffee | 0,3 l | 18,95 |
| Ice coffee karmelowe | 0,3 l | 20,95 |

LEMONIADY *z lodem*

| | | |
|---|--------|-------|
| Cytrynowa z miętą | 0,45 l | 23,95 |
| Yuzu <i>Cytrus o świeżym aromacie łączącym nuty limonki, mandarynki i grejpfruta</i> NEW | 0,45 l | 23,95 |
| Brzoskwińowa | 0,45 l | 23,95 |
| Mango | 0,45 l | 23,95 |

NAPOJE

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI



Pomarańcza 0,25 l 23,95



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

NAPOJE

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE



Hugo 0% NEW 200 ml*28,95
Lamia 0%, syrop elderflower,
woda gazowana, limonka, mięta.



Aperitivo Spritz 160 ml*28,95
Lamia 0%, spritz bezalkoholowy, woda
gazowana, pomarańcza, rozmaryn.



Fiore Lilla 240 ml* 25,95
Mrożona herbata jaśminowa,
sok z czarnego bzu, sok z cytryny,
pomarańcza, cytryna, mięta.



Mojito ananasowe 100 ml* 25,95
Purée ananasowe, woda
gazowana, limonka, mięta.



Frutto Spritz 160 ml* 26,95
Sok pomarańczowy, tonic, purée
o smaku marakuí, purée truskawkowe,
sok ananasowy, pomarańcza.



Crodino 175 ml* 25,95
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 15,00 0,4 l 19,00

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 15,00 0,5 l 19,00
Książęce Złote Pszeniczne (alk. 4,9% obj.) 0,3 l 15,00 0,5 l 19,00

PIWA BUTELKOWE

Książęce Miodowy Lager (alk. 4,5% obj.) 0,5 l 19,00
Książęce IPA (alk. 5,4% obj.) 0,5 l 19,00
Książęce Cherry ALE (alk. 4,1% obj.) 0,5 l 19,00
Książęce Porter (alk. 8,0% obj.) 0,5 l 19,00
Książęce Ciemne Łagodne (alk. 4,1% obj.) 0,5 l 19,00
Tyskie Gronie (alk. 5,2% obj.) 0,5 l 18,00

PIWA BUTELKOWE - SMAKOWE

Captain Jack Watermelon Margarita (alk. 6,0% obj.) 0,4 l 18,00
Lech Elderflower & Lemon (alk. 4,0% obj.) 0,5 l 18,00

PIWA BEZALKOHOLOWE

Peroni Nastro Azzurro 0,0% 0,33 l 18,00
Lech Free Lager 0,0% 0,5 l 19,00
Lech Free Lime Mint 0,0% 0,5 l 19,00
Książęce Złote Pszeniczne 0,0% 0,5 l 19,00

WINA BEZALKOHOLOWE

Sauvignon Blanc „Genio Español Zero 0” 150 ml 18,00 750 ml 85,00

Jumilla / Hiszpania / Familia Bastida
Liście porzeczki / Agrest / Bezalkoholowe / Białe / Wytrawne

Tempranillo „Genio Español Zero 0” 150 ml 18,00 750 ml 85,00

Jumilla / Hiszpania / Familia Bastida
Czarny bez / Wiśnia / Bezalkoholowe / Czerwone / Wytrawne

Lamia 0% 150 ml 18,95 750 ml 70,00
Bezalkoholowe wino musujące, w stylu prosecco.

Szanowni Goście,


serdecznie dziękujemy za wizytę w Tutti Santi.


Zapraszamy do odwiedzenia naszych pizzerii w innych miastach Polski:



★ **Wrocław, al. Hallera 52**

www.tuttisanti.pl

 Tutti Santi Wrocław

 [tuttisanti_official](https://www.instagram.com/tuttisanti_official)

Pełna lista alergenów dostępna
po zeskanowaniu QR kodu
lub u obsługi lokalu.



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

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

W naszym lokalu napoje, które są objęte systemem kaucyjnym zgodnie z ustawą
o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi, sprzedawane są do
spożycia wyłącznie na miejscu.

Po spożyciu butelki należy pozostawić na stoliku.