

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

Krem z pomidorów - 300 g 	26,00
Krem na bazie bulionu warzywnego, podajemy go ze świeżym tymiankiem i włoskim owczym serem Pecorino Romano.	
Burrata e Pomodorini - 380 g 	43,00
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.	
Tartare di Tonno - 180 g	59,00
Tatar z tuńczyka Yellowfin (100 g) w stylu sycylijskim w emulsji z soku z cytryny i oliwy Chiaramonte Gulfi, pistacje, cukinia, mięta, sól w płatkach, czarny pieprz. Podawany z Focaccią Superiore.	
Tatar wołowy z kremem z Gorgonzoli i nutą Primitivo - 230 g POLECAMY	70,00
Udziec wołowy (100 g) w marynacie na bazie Colatura di Alici, krem z Gorgonzoli, szalotka konfitowana z tymiankiem, chrupiące chipsy z ziemniaka, piklowana gorczyca, redukcja Primitivo, całość infuzowana dymem. Podawana osobno Focaccia Superiore.	
Gamberetti con Burro - 200 g 	48,00
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> .	
Selekcja włoskich wędlin i serów - 370 g	62,00
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	110,00
Oryginalne włoskie produkty: pieczona wędlina Porchetta di Aricia, wędlina wołowa Bresaola Punta d'Anca, szynka dojrzewająca Prosciutto di San Daniele, salami Venticina 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 Classica z oliwą czosnkową - 110 g 	16,00
Focaccia Superiore - 70 g 	18,00
Ciepłe włoskie pieczywo na naturalnym zaczynie biga z rozmarynem.	
Olive della casa - 100 g  	12,00
Oliwki w marynacie.	
Insalata Mista - DODATEK DO PIZZY - 60 g 	13,00
Pomidorki koktajlowe, pesto z pietruszki, miks sałat, rukola, szpinak, roszponka, włoski ser Grana Padano, bazylia.	

 DANIE PIKANTNE  DANIE BEZ MIĘSA

POCZUJ PEŁNIĘ LETNICH SMAKÓW

Przystawka Caprese di Bufala - 180 g 	27,00
Pomidory daktylowe i rzymskie w lekkim dressingu miodowo-musztardowym, Mozzarella di Bufala, oliwa extra virgin z sycylijskich oliwek, bazylia, szpinak, orzeszki pini.	
Polecamy w zestawie z chrupiącą Focaccią Superiore - 55 g.....	16,00



Pizza Fresca Campagna 32 cm 	47,00
Sos na bazie Crème Fraiche, Mozzarella di Bufala, krótko marynowane warzywa sezonowe - ogórek (gruntowy), rzodkiewka, szalotka; oliwa extra virgin z sycylijskich oliwek, emulsja z Pecorino Romano, żółtko, koperek, świeżo mielony czarny pieprz.	
Świetnie sprawdzi się również jako przystawka do dzielenia dla 2 osób.	

POCZUJ PEŁNIĘ LETNICH SMAKÓW

Insalata di Burrata e Verdure - 300 g  42,00

Burrata, mix sałat z roszponką i szpinakiem, pesto pietruszkowe, koper włoski i zielone jabłko w słodko-kwaśnej marynacie, groszek cukrowy, rzodkiewka, mięta i bazylia.



Ravioli di Burrata - 270 g  49,00

Pierozki ravioli nadziewane Burratą, emulsja z sycylijskiej oliwy, Parmigiano Reggiano, masło, szałwia, sok i skórka z cytryny.

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** 29,00 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 89,00 PLN

Udziec wołowy w marynacie na bazie Colatura di Alici | 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 89,00 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 69,00 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 69,00 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	45,00
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	48,50
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, włoska szynka dojrzewająca Prosciutto Crudo, świeża rukola.	
San Antonio POLECAMY	49,00
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, dojrzewający włoski ser pleśniowy Gorgonzola, włoskie Salami Picante, włoski ser Grana Padano, świeża rukola.	
Santa Clara	49,00
Sos z włoskich pomidorów, włoska szynka Prosciutto Crudo, pomidory koktajlowe, rukola, włoski ser Burrata, krem balsamiczny.	
Spinaci e Ricotta	44,00
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, liście szpinaku, karmelizowane pomidorki koktajlowe, ser Ricotta, czarne oliwki, tymianek.	
Parma	48,00
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	51,00
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, Salami Picante, włoski dojrzewający ser pleśniowy Gorgonzola, włoski owczy ser Pecorino Romano, włoski ser Grana Padano.	
San Giorgio	55,00
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.	
Sant' Andrea	58,00
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	49,00	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, wędzona włoska szynka Speck, włoski ser Provolone Picante, cebula, pikantna papryczka, świeży tymianek.		
Pancetta	51,50	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, szynka Prosciutto Cotto, włoski boczek dojrzewający Pancetta.		
Margherita con Bufala	41,00	
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*	+ 16,00 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 $\pm 5\%$.



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 49,50

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** 50,00

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 53,00

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 49,50

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 45,00

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

Tartufo 45,00

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

San Pietro **POLECAMY** 43,00

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

Carciofi e Bufala 47,00

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 + 16,00
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 %.

 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	42,00	
Sos z włoskich pomidorów, bakłażan z czosnkiem, oliwki Leccino, cebula, kapary, orzeszki pinii, bazylia.		
Funghi Misti	40,50	
Sos z włoskich pomidorów, miks grzybów leśnych, rukola, orzechy włoskie, krem balsamiczny o smaku orzechowo-gruszkowym.		
★ MOŻESZ ZAMÓWIĆ PIZZĘ TAKŻE	+ 16,00	
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	49,50	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, karczochy, szynka Prosciutto Cotto, czarne oliwki.		
Prosciutto e Salame POLECAMY	49,50	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, szynka Prosciutto Cotto, włoskie Salami Milano.		
Pancetta e Salame	48,00	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, włoski boczek dojrzewający Pancetta, włoskie Salami Picante, włoski dojrzewający ser pleśniowy Gorgonzola.		
Quattro Stagioni	45,00	
(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)	45,00	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, szynka Prosciutto Cotto, pieczarki, rukola.		
Prosciutto e Funghi	49,00	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, szynka Prosciutto Cotto.		
Quattro Formaggi	46,00	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, włoski dojrzewający ser pleśniowy Gorgonzola, włoski ser Grana Padano, włoski owczy ser Pecorino Romano.		
Prosciutto	45,00	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, szynka Prosciutto Cotto.		

WŁOSKA PIZZA KLASYCZNA

	Pizza 32 cm	
Hawai	46,00	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, ananas, szynka Prosciutto Cotto.		
Salame Picante	49,00	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, włoskie Salami Picante.		
Salame Dolce Italy	43,00	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, włoskie Salami Milano.		
Margherita	36,00	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, świeża bazylia.		

★ **MOŻESZ ZAMÓWIĆ PIZZĘ TAKŻE NA CIEŚCIE** + 16,00
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 ORZECY

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)	7,00
karczoch (50g), mix włoskich grzybów (50g), orzechy pinii (10g)	7,00

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)	12,00
Burrata (125g)	24,00

WĘDLINY I RYBY

Panchetta (40g), Salami Milano (45g), szynka Prosciutto Cotto (65g), Salami Picante (35g), Speck (50g)	10,00
Bresaola (60g), Crudo di Parma (50g)	20,00

Na życzenie naszych Gości podajemy oliwy - tradycyjną, czosnkową lub pikantną.
Cena opakowania do pizzy: 1,50 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 VERDURE GRIGLIATE

SAŁATKI

Mistrzowskie przepisy doskonale w zestawie z pizzą.

Insalata di Carpaccio - 250 g 49,00

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

Insalata Pesca con Carne - 190 g 46,00

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

Insalata Verdure e Gamberi - 290 g 49,00

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 48,00

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 Verdure Grigliate - 300 g **POLECAMY** 46,00

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.



DODATKI DO SAŁATEK:

Focaccia Superiore - 70 g 18,00

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



Focaccia - 110 g 16,00

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	48,00
Sos z włoskich pomidorów, mielone mięso wieprzowe, makaron lasagne, czosnek, ser Mozzarella, sos beszamelowy, włoski ser Grana Padano, bazylia.	
Pesto Verde - 350 g	44,00
Makaron spaghetti, pesto pietruszkowe, włoski ser Grana Padano, orzeszki pinii, oliwa chili.	
Amatriciana - 420 g	45,00
Makaron spaghetti, pomidory, włoska wędlna Guanciale, włoski ser Pecorino Romano, peperoncino.	
Ravioli di Burrata - 270 g NEW	49,00
Pierozki ravioli nadziewane Burratą, emulsja z sycylijskiej oliwy, Parmigiano Reggiano, masło, szalwia, sok i skórka z cytryny.	
Spaghetti Rossi - 410 g	47,00
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.	
Pomodorini e Gamberetti - 470 g	48,00
Makaron tagliatelle, pomidorki koktajlowe, krewetki, białe wino, sos maślany, włoski ser Grana Padano, natka pietruszki, czosnek.	
Tagliatelle con Ragù Bolognese - 460 g	58,00
Makaron tagliatelle, długogotowane według oryginalnej włoskiej receptury Ragù Bolognese (karkówka wołowa, łopatka wieprzowa, włoskie wędliny Pancetta i Guanciale, Sofrito, wino Primitivo, mleko, bulion wołowy, pomidory, masło), śmietana chrzanowa, włoski ser Grana Padano, oliwa ziołowa.	
Parma e Tartufa - 420 g	48,00
Makaron tagliatelle, włoska szynka dojrzewająca Prosciutto Crudo, białe wino, cebula, czosnek, sos śmietanowy z dodatkiem kremu z trufli, włoski ser Grana Padano, rukola.	
Gnocchi al Burro POLECANIE DLA DZIECI - 150 g	24,00
Ziemniaczane kluski Gnocchi, masło, czosnek, włoski ser Grana Padano.	
Spaghetti con Pomodoro POLECANIE DLA DZIECI - 315 g	28,00
Makaron spaghetti, włoskie pomidory, Grana Padano, oliwa extra vergine.	



DANIE PIKANTNE



DANIE BEZ MIĘSA



SPAGHETTI ROSSI

DESERY

Domowa Panna Cotta z wanilią i musem malinowym - 120 g 24,00

Sernik z Ricottą i Grana Padano - 160 g 28,00

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

Crostata con Panna e Frutti - 190 g 28,00

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



CROSTATA CON PANNA E FRUTTI

NAPOJE GORĄCE



Herbata selekcjonowana „t-series” 300 ml 11,00

- szeroki wybór gatunków i smaków

Espresso 30 ml 12,00

Podwójne Espresso 60 ml 15,00

Kawa Americano 150 ml 14,00

Cappuccino 150 ml 17,00

Flat White 150 ml 17,00

Caffé Latte 330 ml 18,00

Caffé Mocha 240 ml 19,00

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

Caffé Corretto 60 ml 19,00

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 Averna - 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 +1,00

NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE

Herbata Earl Grey z pomarańczą 350 ml 24,00

z dodatkiem syropu karmelowego i wiśniowego.

Herbata zielona jaśminowa z pomarańczą 350 ml 24,00

z dodatkiem miodu, syropu pomarańczowego i mięty.

NAPOJE



NAPOJE ZIMNE

Pepsi	0,2 l	9,00
Pepsi Zero Cukru	0,2 l	9,00
Mirinda pomarańczowa	0,2 l	9,00
7 UP Zero Cukru	0,2 l	9,00
Schweppes: Indian Tonic	0,2 l	9,00
Lipton Ice Tea: Peach, Green	0,2 l	9,00
Sok Toma: 100 % pomarańczowy, 100% jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki	0,2 l	9,00
Woda Krystaliczne Źródło: niegazowana/gazowana	0,3 l	8,00
Woda Cisowianka: niegazowana/perlage	0,7 l	16,00
Ice coffee	0,3 l	17,00
Ice coffee karmelowe	0,3 l	19,00

LEMONIADY *z lodem*

Cytrynowa z miętą	0,45 l	21,00
Yuzu <i>Cytrus o świeżym aromacie łączącym nuty limonki, mandarynki i grejpfruta</i> NEW	0,45 l	21,00
Brzoskwiniowa	0,45 l	21,00
Mango	0,45 l	21,00

NAPOJE

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI 0,25 ml

Pomarańcza	22,00
Pomarańcza - Jabłko - Purée malinowe	22,00
Jabłko - Seler naciowy - Cytryna - Natka pietruszki	22,00
Jabłko - Nektar ananasowy - Szpinak - Natka pietruszki - Limonka	22,00
Jabłko - Limonka - Mięta	22,00

POLECAMY

Giacomino NEW	22,00
Pomarańcza - Jabłko - Banan - Marchew	

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE



Peach Sour **NEW** 120 ml*..... 23,00
Lipton Peach , sok jabłkowy, syrop brzoskwiniowy, pianka, limonka, jabłko, mięta.



Hugo 0% 200 ml*..... 21,00
Prosecco Lamia 0%, syrop elderflower, woda gazowana, limonka, mięta.

Więcej propozycji ➡

NAPOJE

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE



Aperitivo Spritz 160 ml*26,00
Prosecco Lamia 0%, spritz bezalkoholowy,
woda gazowana, pomarańcza, rozmaryn.



Fiore Lilla 240 ml* 18,00
Mrożona herbata jaśminowa,
sok z czarnego bzu, sok z cytryny,
pomarańcza, cytryna, mięta.



Mojito ananasowe 100 ml*20,00
Purée ananasowe, woda
gazowana, limonka, mięta.



Frutto Spritz 160 ml* 21,00
Sok pomarańczowy, tonic, purée
o smaku marakuí, purée truskawkowe,
sok ananasowy, pomarańcza.



Crodino 175 ml*15,00
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 14,00	0,4 l 16,00

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 17,00
Tyskie Gronie (alk. 5,2% obj.)		0,3 l 15,00	0,5 l 17,00

PIWA BUTELKOWE

Książęce Miodowy Lager (alk. 4,5% obj.)		0,5 l 15,00	
Książęce Złote Pszeniczne (alk. 4,9% obj.)		0,5 l 15,00	
Książęce IPA (alk. 5,4% obj.)		0,5 l 14,00	
Książęce Cherry ALE (alk. 4,1% obj.)		0,5 l 14,00	
Książęce Ciemne Łagodne (alk. 4,1% obj.)		0,5 l 13,00	

PIWA BUTELKOWE - SMAKOWE

Captain Jack Watermelon Margarita (alk. 6,0% obj.)		0,4 l 17,00	
Lech Elderflower & Lemon (alk. 4,0% obj.)		0,5 l 18,00	

PIWA BEZALKOHOLOWE

Peroni Nastro Azzurro 0,0%		0,33 l 13,00	
Lech Free Lager 0,0%		0,33 l 13,00	
Lech Free Lime Mint 0,0%		0,5 l 15,00	
Książęce Złote Pszeniczne 0,0%		0,5 l 15,00	

WINA BEZALKOHOLOWE

Sauvignon Blanc „Genio Español Zero 0”	150 ml 20,00	750 ml 100,00
Jumilla / Hiszpania / Familia Bastida		
Liście porzeczki / Agrest / Bezalkoholowe / Białe / Wytrawne		
Tempranillo „Genio Español Zero 0”	150 ml 20,00	750 ml 100,00
Jumilla / Hiszpania / Familia Bastida		
Czarny bez / Wiśnia / Bezalkoholowe / Czerwone / Wytrawne		

Lamia 0%	150 ml 23,00	750 ml 110,00
Bezalkoholowe wino musujące, w stylu prosecco.		

Szanowni Goście,

serdecznie dziękujemy za wizytę w Tutti Santi.

Zapraszamy do odwiedzenia naszych pizzerii w innych miastach Polski:



★ **Lubin**, ul. Legnicka 69

www.tuttisanti.pl

 Tutti Santi Lubin

 [tuttisanti.pl](https://www.instagram.com/tuttisanti.pl)



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

Granica błędu gramatur dań oraz wielkości pizzy nie przekracza +/-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.