

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 24,99

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

Olive della casa - 100 g 13,99

Oliwki w marynacie.  


Selekcja włoskich wędlin i serów - 370 g 59,99

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  88,99

Oryginalne włoskie produkty: pieczona wędlina Porchetta di Aricia, wędlna 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 - 110 g 15,99

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


Focaccia Superiore - 70 g **POLECAMY** 15,99

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 15,99

Pomidorki koktajlowe, pesto z pietruszki, miks sałat, rukola, szpinak, roszponka, włoski ser Grana Padano, bazyli. 

Burrata e Pomodorini - 380 g 39,99

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, bazyli. Podajemy z focaccią. 

Gamberetti con Burro - 200 g 51,99

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  59,90

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

NOWOŚĆ

Tartare di Tonno Tatar z tuńczyka w stylu sycylijskim - 180 g 59,90

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.



NOWOŚĆ

Insalata Verdure Grigliate - 300 g  39,99

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 29,99 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 Santa Cecilia _____ 98,00 PLN

Łosoś wędzony MOWI SUPREME | Crème Fraiche z koperkiem i szalotką | szalotka piklowana | ikra pstrąga tęczowego | popcorn z kaparów | świeży koperek | skórka pomarańczy | cząstki pomarańczy



N° 3 San Lorenzo **NEW** _____ 88,00 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° 4 Santa Caterina _____ 88,00 PLN

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



N° 5 Santa Lucia _____ 78,99 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° 6 Santa Rosalia _____ 78,99 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 - 488 g, N°3 - 400 g, N°4 - 420 g, N°5 - 460 g, N°6 - 480 g

WŁOSKA PIZZA PREMIUM

Najwyższej jakości włoskie składniki i wyszukane receptury Mistrza Valerio Valle.

	Pizza 32 cm
Abruzja	48,99
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	49,99
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, włoska szynka dojrzewająca Prosciutto Crudo, świeża rukola.	
San Antonio POLECAMY	49,99
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, dojrzewający włoski ser pleśniowy Gorgonzola, włoskie Salami Picante, włoski ser Grana Padano, świeża rukola.	
Santa Clara	53,99
Sos z włoskich pomidorów, włoska szynka Prosciutto Crudo, pomidory koktajlowe, rukola, włoski ser Burrata, krem balsamiczny.	
Spinaci e Ricotta	46,99
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, liście szpinaku, karmelizowane pomidory koktajlowe, ser Ricotta, czarne oliwki, tymianek.	
Parma	49,99
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	46,99
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, Salami Picante, włoski dojrzewający ser pleśniowy Gorgonzola, włoski owczy ser Pecorino Romano, włoski ser Grana Padano.	
San Giorgio	53,99
Sos z włoskich pomidorów, krewetki z czosnkiem i pietruszką, włoski ser Mozzarella di Bufala wyrabiany z mleka czarnych bawolic, włoski boczek dojrzewający Pancetta, pomidory karmelizowane, natka pietruszki.	
Sant' Andrea	53,99
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, krewetki w oliwie pikantnej, świeże liście szpinaku, włoskie Salami Picante, ser Ricotta, ćwiartka cytryny, tymianek.	



DANIE PIKANTNE



DANIE BEZ MIĘSA

WŁOSKA PIZZA PREMIUM

	Pizza 32 cm
San Sebastiano POLECAMY	48,99
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, wędzona włoska szynka Speck, włoski ser Provolone Picante, cebula, pikantna papryczka, świeży tymianek.	
Pancetta	47,99
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, szynka Prosciutto Cotto, włoski boczek dojrzewający Pancetta.	
Margherita con Bufala	41,99
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*** + 13,99 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 49,99

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** 49,99

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, pomidory koktajlowe i świeża bazylia.

Spinaci e Ventricina 49,99

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 46,99

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 47,99

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

Tartufo 48,99

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

San Pietro **POLECAMY** 46,99

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

Carciofi e Bufala 47,99

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*** + 13,99
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	45,99	🌱
Sos z włoskich pomidorów, bakłażan z czosnkiem, oliwki Leccino, cebula, kapary, orzeszki pini, bazylija.		
Funghi Misti	44,99	🌱
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*	+ 13,99 do wybranej pizy / 30 cm	



*Produkt może zawierać śladowe ilości glutenu ze względu na występowanie produktów pszennych w naszej restauracji. Ze względu na proces wypieku średnica pizy 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	45,99	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, karczochy, szynka Prosciutto Cotto, czarne oliwki.		
Prosciutto e Salame POLECAMY	46,99	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, szynka Prosciutto Cotto, włoskie Salami Milano.		
Pancetta e Salame	47,99	🍖
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, włoski boczek dojrzewający Pancetta, włoskie Salami Picante, włoski dojrzewający ser pleśniowy Gorgonzola.		
Quattro Stagioni	44,99	
(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)	45,99	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, szynka Prosciutto Cotto, pieczarki, rukola.		
Prosciutto e Funghi	44,99	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, szynka Prosciutto Cotto.		
Quattro Formaggi	44,99	🌱
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, włoski dojrzewający ser pleśniowy Gorgonzola, włoski ser Grana Padano, włoski owczy ser Pecorino Romano.		
Prosciutto	44,99	
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, szynka Prosciutto Cotto.		



DANIE PIKANTNE



DANIE BEZ MIĘSA

WŁOSKA PIZZA KLASYCZNA

	Pizza 32 cm
Hawai	45,99
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, ananas, szynka Prosciutto Cotto.	
Salame Picante POLECAMY	45,99
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, włoskie Salami Picante. 	
Salame Dolce Italy	45,99
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, włoskie Salami Milano.	
Margherita	39,99
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, świeża bazylia. 	

★ **MOŻESZ ZAMÓWIĆ PIZZĘ TAKŻE NA CIEŚCIE** + 13,99
Z MAKI 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 ORZECHY

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), miks 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)	9,00
Mozzarella klasyczna (75g), Stracchino (50g)	10,00
Mozzarella di Bufala D.O.P. (60g)	15,00

WĘDLINY

Pancetta (40g), Salami Milano (45g), szynka Prosciutto Cotto (65g), Salami Picante (35g), Speck (50g)	10,00
Bresaola (60g), Crudo di Parma (50g)	15,00

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

Cena oliwy na wynos: 2,50 zł.


Cena opakowania do pizzy: małe 1,99 zł/ duże 2,99 zł.

Cena opakowania do makaronów i sałatek na wynos: 2,59 zł.

Cena opakowania do deserów na wynos: 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 Carpaccio - 250 g 47,99

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

Insalata Mare e Monti - 360 g 44,99

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, chips z Grana Padano.

*Pstrąg filetowy ręcznie, istnieje możliwość wystąpienia ości.

Insalata Pesca con Carne - 190 g 44,99

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 52,99


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 46,99


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 15,99

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

Focaccia - 110 g 15,99

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 39,99

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

Pesto Verde - 350 g 39,99

Makaron spaghetti, pesto pietruszkowe, włoski ser Grana Padano, orzeszki pinii, oliwa chili.



Amatriciana - 420 g 41,99

Makaron spaghetti, pomidory, włoska wędlna Guanciale, włoski ser Pecorino Romano, peperoncino.



Spaghetti Rossi - 410 g 40,99

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 52,99

Makaron tagliatelle, pomidorki koktajlowe, krewetki, białe wino, sos maślany, włoski ser Grana Padano, natka pietruszki, czosnek.

Tagliatelle con Ragù Bolognese - 460 g 53,99

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 45,99

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 POLECANE DLA DZIECI - 150 g 25,99

Ziemniaczane kluski Gnocchi, masło, czosnek, włoski ser Grana Padano.



Spaghetti con Pomodoro POLECANE DLA DZIECI - 315 g 23,99

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 22,99

Tiramisu - 170 g 22,99

Sernik z Ricottą i Grana Padano - 160 g 25,99

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

Crostata con Panna e Frutti - 190 g 25,99

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

Panettone di Natale - 190 g **POLECAMY - OFERTA SEZONOWA** 23,99

Włoskie panettone z bakaliami, krem mascarpone z wanilią, duszone owoce leśne z wiśniami, mięta, zest z pomarańczy.



CROSTATA CON PANNA E FRUTTI

NAPOJE GORĄCE



Herbata selekcyjowana „t-series” 300 ml 13,99

- szeroki wybór gatunków i smaków

Espresso 30 ml 12,99

Podwójne Espresso 60 ml 13,99

Kawa Americano 150 ml 14,99

Cappuccino 150 ml 14,99

Flat White 150 ml 14,99

Caffé Latte 330 ml 15,99

Caffé Mocha 240 ml 20,99

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

Caffé Corretto 60 ml 21,99

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 +1,99

NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE

- Herbata czarna z konfiturą śliwkową 350 ml 22,90
z dodatkiem pomarańczy, cynamonu, soku z limonki i suszonej śliwki.
- Herbata zielona z jabłkiem 350 ml 22,90
z dodatkiem syropu brzoskwiniowego i cynamonowego, imbiru, cynamonu i mięty.
- Herbata Earl Grey z pomarańczą 350 ml 21,90
z dodatkiem syropu karmelowego i wiśniowego.
- Herbata zielona jaśminowa z pomarańczą 350 ml 21,90
z dodatkiem miodu, syropu pomarańczowego i mięty.
- Gorące jabłko 225 ml 22,90
Sok z jabłka i imbiru z dodatkiem anyżu, goździków i cynamonu.

NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE Z ALKOHOLEM

- Biały grzaniec 225 ml 25,90
Włoskie wino domu Verduzzo, gruszka, cynamon, miód, anyż i goździki.
- Czerwony grzaniec 225 ml 25,90
Włoskie wino domu Primitivo, syrop korzenny, skórka z pomarańczy, miód, cynamon, pomarańcza i goździki.

- Herbata zielona z Limoncello ^{NEW} 350 ml 26,90
Herbata zielona, Limoncello (alk. 30% obj.), syrop brzoskwiniowy, syrop cynamonowy, sok z limonki, imbir, cytryna, cynamon i mięta.
- Herbata czarna z Averną ^{NEW} 350 ml 26,90
Herbata czarna, Averna (alk. 29% obj.), pomarańcza, syrop cynamonowy, syrop wiśniowy, sok wyciskany z pomarańczy, cynamon, goździki i anyż.

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI

- Pomarańcza 0,25 l 20,99
- Pomarańcza - Jabłko - Purée malinowe 0,25 l 21,99
- Jabłko - Seler naciowy - Cytryna - Natka pietruszki 0,25 l 21,99
- Jabłko - Nektar ananasowy - Szpinak- Natka pietruszki - Limonka .. 0,25 l 21,99
- Jabłko - Limonka - Mięta 0,25 l 21,99



NAPOJE



NAPOJE ZIMNE

Pepsi Zero Cukru	0,2 l	9,00
Pepsi	0,2 l	9,00
Mirinda	0,2 l	9,00
7UP Zero	0,2 l	9,00
Schweppes Tonic	0,2 l	9,00
Lipton herbata mrożona (brzoskwinia, zielona herbata)	0,2 l	9,00
Soki owocowe Toma (pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka)	0,2 l	9,00
Woda Krystaliczne Źródło (gazowana, niegazowana)	0,3 l	8,50
Woda Cisowianka (perlage, niegazowana)	0,7 l	16,00
Ice coffee	0,3 l	15,99
Ice coffee karmelowe	0,3 l	16,99

LEMONIADY

Lemoniady naturalne (brzoskwiniowa z lodem, cytrynowa z miętą i lodem, mango z lodem, imbirowa z lodem)	0,45 l	21,99
---	--------	-------

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Aperitivo Spritz NEW Lamia 0%, spritz bezalkoholowy, woda gazowana, pomarańcza, rozmaryn.	160 ml*	29,99
Primavera Sok tłoczony z rabarbaru, autorska lemoniada, purée liczi, tonic hibiskus, pomarańcza, mięta.	150 ml*	25,99
Fiore Lilla Mrożona herbata jaśminowa, sok z czarnego bzu, sok z cytryny, pomarańcza, cytryna, mięta.	240 ml*	23,99
Frutto Spritz Sok pomarańczowy, tonic, purée o smaku marakuji, purée truskawkowe, sok ananasowy, pomarańcza.	160 ml*	24,99
Mojito ananasowe Purée ananasowe, woda gazowana, limonka, mięta.	100 ml*	24,99
Crodino Bezalkoholowy aperitif (<0,5% obj.), który w swoim smaku w niczym nie ustępuje jego alkoholowemu odpowiednikowi. Napój dojrzewa w dębowych beczkach, czemu zawdzięcza klasyczny, orzeźwiający smak. Crodino, pomarańcza.	175 ml*	23,00

*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 16,00	0,4 l 18,00
-----------------------	--------------	-------------

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 16,00	0,5 l 18,00
Książęce Złote Pszeniczne (alk. 4,9% obj.)	0,3 l 16,00	0,5 l 18,00

PIWA BUTELKOWE

Książęce IPA (alk. 5,4% obj.)	0,5 l	17,00
Książęce Cherry ALE (alk. 4,1% obj.)	0,5 l	17,00
Książęce Porter (alk. 8,0% obj.)	0,5 l	17,00
Książęce Czerwony Lager (alk. 4,9% obj.)	0,5 l	17,00
Książęce Ciemne Łagodne (alk. 4,1% obj.)	0,5 l	17,00
Tyskie Gronie (alk. 5,2% obj.)	0,5 l	16,00

PIWA BUTELKOWE - SMAKOWE

Hardmade (różne smaki) (alk. 4,5% obj.)	0,4 l	15,00
Lech Cherry Plum (alk. 4,0% obj.)	0,5 l	16,00

PIWA BEZALKOHOLOWE

Peroni Nastro Azzurro 0,0%	0,33 l	15,00
Lech Free Lager 0,0%	0,33 l	15,00
Lech Free Lime Mint 0,0%	0,5 l	15,00
Książęce Złote Pszeniczne 0,0%	0,5 l	17,00

WINA BEZALKOHOLOWE

Sauvignon Blanc „Genio Español Zero 0”	150 ml 18,00	750 ml 90,00
Jumilla / Hiszpania / Familia Bastida Liście porzeczki / Agrest / Bezalkoholowe / Białe / Wytrawne		
Tempranillo „Genio Español Zero 0”	150 ml 18,00	750 ml 90,00
Jumilla / Hiszpania / Familia Bastida Czarny bez / Wiśnia / Bezalkoholowe / Czerwone / Wytrawne		
Lamia 0% NEW Bezalkoholowe wino musujące, w stylu prosecco.	150 ml 19,99	750 ml 76,99

Szanowni Goście,


serdecznie dziękujemy za wizytę w Tutti Santi.


Zapraszamy do odwiedzenia naszych pizzerii w innych miastach Polski:



★ **Grudziądz**, ul. Portowa 3

www.tuttisanti.pl

 Tutti Santi Grudziądz

 [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 +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.