

# ANKIETA

- SZYBKIE 5 PYTAŃ -



Ankieta jest anonimowa; wyłącznie na potrzeby restauracji - zajmuje maksymalnie 30 sekund.

Dziękujemy, Spocco Team!



## IL MENU

# ANTIPASTI

## PRZYSTAWKI

<b>BUŁECZKI Z PIECA</b> BUŁECZKI WŁASNEGO WYPIEKU	8 SZTUK	<b>18,00</b>	<b>PANE ITALIANO</b> KOSZ WŁOSKIEGO PIECZYWA WŁASNEGO WYPIEKU BUŁECZKI Z PIECA, DOMOWY CHLEB, MASEŁKO CZOSNKOWO – ZIOŁOWE WŁASNEJ PRODUKCJI	500 G	<b>26,00</b>
<b>FRYTKI PO WŁOSKU</b> FRYTKI, ZIOŁA, SER GRANA PADANO DOP	200 G	<b>20,00</b>	<b>CARPACCIO DI BRESAOLA</b> BRESAOLA WOŁOWA, KAPARY, RUKOLA, SER GRANA PADANO DOP, OLIWA EXTRA VIRGIN, PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU	100 G	<b>46,00</b>
<b>FOCACCIA</b> PIECZYWO NA BAZIE CIASTA DO PIZZY, SÓL, ROZMARYN, OLIWA EXTRA VIRGIN	25 CM	<b>22,00</b>	<b>GAMBERI</b> KREWETKI TYGRYSIE Z CZOSNKIEM DUSZONE W BIAŁYM WINIE CZOSNEK, MASŁO, OLIWA EXTRA VIRGIN, SUSZONE PŁATKI CHILLI, NATKA PIETRUSZKI, PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU	7 SZTUK	<b>48,00</b>
<b>BRUSCHETTA</b> PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU, POMIDORY SAN MARZANO, CZOSNEK, OLIWA EXTRA VIRGIN, ŚWIEŻA BAZYLIA	4 SZTUKI	<b>24,00</b>			

## DESKA UNESCO 2025

### DESKA WŁOSKICH SERÓW, WĘDLIN I DODATKÓW

Przegląd włoskich serów, wędlin i dodatków – absolutne ikony włoskiej kuchni. Inspiracją do jej przygotowania było wpisanie kuchni włoskiej na listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO. Nasza deska degustacyjna to kompozycja ponad dwudziestu oryginalnych włoskich produktów! Pragniemy, abyście rozkoszowali się tym, co najlepsze, degustowali starannie wyselekcjonowane sery i wędliny oraz poznali składniki, które na co dzień wykorzystujemy w Pocco Italii.

## DESKA UNESCO 2025

### DESKA WŁOSKICH SERÓW, WĘDLIN I DODATKÓW

SER OWOCY PECORINO DOP, SER GRANA PADANO DOP, SER PLEŚNIOWY GORGONZOLA PICCANTE DOP, SER SCAMORZA AFFUMICATA, SER OWOCY DŁUGODOJRZEWAJĄCY RICOTTA SALATA, SER PLEŚNIOWY DŁUGODOJRZEWAJĄCY TALEGGIO DOP, BRESAOLA (SEZONOWANA POŁĘDWICA WOŁOWA), SPECK (SEZONOWANA, PODWĘDZANA SZYNKA WIEPRZOWA), SALAMI SPIANATA PICCANTE, SALAMI NAPOLI DOLCE, PROSCIUTTO CRUDO, PROSCIUTTO COTTO, OLIWKI CASTELVETRANO, CIPOLLINE BORETTANE (WŁOSKIE CEBULKI BORETTANE W BALSAMICO IGP), WINOGRONO, POMIDORKI KOKTAJLOWE, SUSZONE POMIDORY, RICOTTA AL LIMONE, PANE ITALIANO (KOSZ WŁOSKIEGO PIECZYWA WŁASNEGO WYPIEKU), MASEŁKO CZOSNKOWO – ZIOŁOWE WŁASNEJ PRODUKCJI

MAŁA (2 OS.) **79,00**

DUŻA (4 OS.) **149,00**

# INSALATONE

## SALAATKI

<b>INSALATA CESAR</b> MIX SALAT, POMIDORKI KOKTAJLOWE, CEBULA, PIERŚ Z KURCZAKA, SOS CESAR, SER GRANA PADANO DOP, GRZANKI WŁASNEGO WYPIEKU	250 G	<b>39,00</b>
<b>INSALATA LOMBARDA</b> MIX SALAT, RUKOLA, WINOGRONO, SER PLEŚNIOWY GORGONZOLA PICCANTE DOP, ORZECHY WŁOSKIE, BALSAMICO IGP, MIÓD, PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU	250 G	<b>42,00</b>
<b>INSALATA CON POLLO</b> MIX SALAT, GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA, POMIDORKI KOKTAJLOWE, OGÓREK ZIELONY, CEBULA, VINEGRETTE, PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU	350 G	<b>44,00</b>

# ZUPPE

## ZUPY

<b>PAPPA AL POMODORO</b> POMIDORY SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIWA EXTRA VIRGIN, ŚWIEŻA BAZYLIA, PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU	300 ML	<b>22,00</b>
<b>RIBOLLITA</b> TOSKAŃSKA ZUPA Z BIAŁĄ FASOLĄ BIAŁA FASOLA, WARZYWA, POMIDORY, ZIEMNIANKI, PAPRYKA, JARMUZ, SER GRANA PADANO DOP, OLIWA EXTRA VIRGIN, NATKA PIETRUSZKI, PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU	300 ML	<b>24,00</b>

## PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU

### WŁOSKIE RZEMIOSŁO

Nasz chleb to coś więcej niż dodatek do posiłku – to hołd dla włoskiego domu i każdej babci, która z miłością wypiekała bochenki dla całej rodziny. **W Pocco Italii ciasto wyrabiamy własnoręcznie każdego dnia,** z dbałością o każdy szczegół.

## ARANCINI AL RAGU ALLA BOLOGNESE

### TOP DANIE POCO ITALII

To sycylijski przysmak, który skrywa w sobie aksamitną Mozzarellę Fior di Latte, zielony groszek oraz aromatyczne Ragù alla Bolognese w otoczeniu włoskiego ryżu Arborio.

Do przygotowania dania używamy **najwyższej klasy szafranu „coupe”,** który nadaje ryżowi złocisty kolor i wyjątkowy smak.

# PASTA FRESCA

## ŚWIEŻY MAKARON

<b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO</b> SPAGHETTI, OLIWA EXTRA VIRGIN, CZOSNEK, SUSZONE PŁATKI CHILLI, NATKA PIETRUSZKI, PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU	250 G	<b>36,00</b>
<b>TAGLIATELLE ALLA NORMA</b> TAGLIATELLE, OLIWA EXTRA VIRGIN, BAKŁAŻAN, CUKINIA, CEBULA, PAPRYKA, OLIWKI CASTELVETRANO, CZOSNEK, NATKA PIETRUSZKI, SER RICOTTA SALATA, PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU	380 G	<b>44,00</b>
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> SPAGHETTI, GUANCIALE, JAJKA, SER OWOCY PECORINO DOP, SER GRANA PADANO DOP, PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU	380 G	<b>44,00</b>
<b>PAPPARDELLE ALFREDO</b> PAPPARDELLE, PIERŚ Z KURCZAKA, ŚMIETANA, SER PLEŚNIOWY GORGONZOLA DOP, SER GRANA PADANO DOP, NATKA PIETRUSZKI, PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU	380 G	<b>46,00</b>
<b>TAGLIATELLE AL RAGU ALLA BOLOGNESE</b> TAGLIATELLE, MIĘSO WOŁOWE, MIĘSO WIEPRZOWE, SOFFRITTO, WINO CZERWONE, POMIDORY, MLEKO, SER GRANA PADANO DOP, NATKA PIETRUSZKI, PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU	380 G	<b>46,00</b>
<b>PAPPARDELLE CON POLLO</b> PAPPARDELLE, PIERŚ Z KURCZAKA, CEBULA CZERWONA, CZOSNEK, OLIWA EXTRA VIRGIN, OLIWKI CASTELVETRANO, KAPARY, SOS Z POMIDORÓW SAN MARZANO, RICOTTA SALATA, PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU	380 G	<b>48,00</b>
<b>TAGLIATELLE AL SALMONE</b> TAGLIATELLE, ŁOSOŚ, ŚMIETANA, CZOSNEK, SUSZONE POMIDORY, JARMUZ, PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU	380 G	<b>52,00</b>
<b>SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE</b> SPAGHETTI, OWOCE MORZA (KREWETKI, OMUŁKI), CZOSNEK, WINO BIAŁE, MASŁO, OLIWA EXTRA VIRGIN, NATKA PIETRUSZKI, SUSZONE PŁATKI CHILLI, PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU	380 G	<b>54,00</b>

<b>SPAGHETTI CON PALLOTTINE</b> ABRUZYJSKIE MINI KULECZKI MIĘSNE SPAGHETTI, MIĘSO WOŁOWE, MIĘSO WIEPRZOWE, SER GRANA PADANO, SOS Z POMIDORÓW SAN MARZANO, NATKA PIETRUSZKI, ŚWIEŻA BAZYLIA, PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU	380 G	<b>48,00</b>
---	-------	--------------

# SECONDI PIATTI

## DRUGIE DANIA

<b>LASAGNE ALLA BOLOGNESE</b> MIĘSO WOŁOWE, MIĘSO WIEPRZOWE, SOFFRITTO, WINO CZERWONE, POMIDORY SAN MARZANO, MLEKO, SER GRANA PADANO DOP, BESZAMEL, ŚWIEŻA BAZYLIA	MIN. 400 G	<b>46,00</b>
<b>ARANCINI AL RAGU ALLA BOLOGNESE</b> OPIS PATRZ OBOK :) WŁOSKI RYŻ ARBORIO, SZAFRAN (NITKI), MASŁO, SER GRANA PADANO DOP, RAGU ALLA BOLOGNESE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ZIELONY GROSZEK, SOS Z POMIDORÓW SAN MARZANO, ŚWIEŻA BAZYLIA	350 G	<b>48,00</b>
<b>PETTO DI POLLO</b> GRILLOWANY FILET Z KURCZAKA Z GNOCCHI ORAZ BUKIETEM WARZEWY FILET Z PIERSI KURCZAKA, GNOCCHI, BROKUŁ, CUKINIA, BAKŁAŻAN, CEBULA, CZOSNEK	350 G	<b>49,00</b>

## PASTA FRESCA AL UOVO

### PROSTO I SMACZNIE

Pasta Fresca al Uovo to świeży makaron jajeczny, który przygotowujemy dla Was każdego dnia, jeszcze przed otwarciem lokalu. Do jego wyrobu używamy wyłącznie dwóch składników – **Semoli di Grano Duro** oraz świeżych jaj od kur z wolnego wybiegu.

Tak prosta i tradycyjna receptura zapewnia naszemu makaronowi nie tylko jędrną strukturę i intensywnie żółty kolor, ale przede wszystkim autentyczny, włoski smak.

## NOWA LEGENDA

## SPAGHETTI CON PALLOTTINE

### UNIKAT POCO ITALII

Abruzijskie mini kuleczki mięsne z wyselekcjonowanej wołowiny i wieprzowiny. 100% najwyższej jakości mięsa :)

Ich przygotowanie wymaga precyzji i cierpliwości, **tak aby każda nitka makaronu mogła je otulić** i w pełni wydobyć kompletny smak dania. Małutkie Pallottine są wyrazem tradycyjnych metod kulinarnych regionu Abruzji, a danie podawane jest z aromatycznym sosem z pomidorów San Marzano oraz startym serem Grana Padano.

## DOLCI

### DESERY

<b>TIRAMISU</b> BISZKOPTY SAVOIARDI, MASCARPONE, JAJKA, AMARETTO, KAKAO, ESPRESSO Z ZIAREN LAVAZZA TIERRA BRASIL PREMIUM	170 G	<b>22,00</b>
<b>PANNA COTTA</b> ŚMIETANA, ŚWIEŻE OWOCE, FRUŻELINA WIŚNIOWA, LASKA WANILII, MIĘTA	200 G	<b>24,00</b>

# PIZZA ROMANA

## PIZZA RZYMSKA

ŚREDNICA 32 CM

### CHRUPIĄCA AŻ PO BRZEGI!

Podstawą naszej Pizzy Rzymskiej jest ciasto przygotowywane z włoskiej mąki typu 00, drobno mielonej, bogatej w gluten, dzięki której uzyskujemy idealnie elastyczne ciasto. Po wypieczeniu nasza pizza jest lekka, chrupiąca i stabilna – idealna do dzielenia się z bliskimi, jedzona w tradycyjny sposób – rękoma, kawałek po kawałku.

<b>MARINARA</b> POMIDORY SAN MARZANO, OLIWA EXTRA VIRGIN, CZOSNEK, OREGANO	<b>26,00</b>	<b>TALEGGIO E SPECK</b> POMIDORY SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SER PLEŚNIOWY TALEGGIO DOP, SPECK (SEZONOWANA, PODWĘDZANA SZYNKA WIEPRZOWA), ORZECHY WŁOSKIE	<b>48,00</b>
<b>MARGHERITA</b> POMIDORY SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE <b>PO PIECU:</b> ŚWIEŻA BAZYLIA	<b>36,00</b>	<b>SPECK</b> POMIDORY SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE <b>PO PIECU:</b> SPECK (SEZONOWANA, PODWĘDZANA SZYNKA WIEPRZOWA), POMIDORKI KOKTAJLOWE, RUKOLA, SER GRANA PADANO DOP	<b>48,00</b>
<b>CARBONARA</b> SOS ŚMIETANOWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GUANCIALE, CZERWONA CEBULA	<b>46,00</b>	<b>N'DUJA</b> SOS ŚMIETANOWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, NDUJA, POMIDORKI KOKTAJLOWE, CEBULA <b>PO PIECU:</b> RUKOLA	<b>48,00</b>
<b>SALAMI PICCANTE</b> POMIDORY SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI SPIANATA PICCANTE	<b>46,00</b>	<b>QUATTRO CARNI</b> POMIDORY SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPECK (SEZONOWANA, PODWĘDZANA SZYNKA WIEPRZOWA), SALAMI NAPOLI DOLCE, PROSCIUTTO COTTO, PANCETTA (WŁOSKI SEZONOWANY BOCZEK ROLOWANY), ROZMARYN	<b>49,00</b>
<b>SALAMI NAPOLI</b> POMIDORY SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI NAPOLI DOLCE	<b>46,00</b>	<b>QUATTRO FORMAGGI</b> POMIDORY SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SER SCAMORZA AFFUMICATA, SER GRANA PADANO DOP, SER PLEŚNIOWY GORGONZOLA DOP	<b>49,00</b>
<b>NAPOLI BIANCA</b> SOS ŚMIETANOWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI NAPOLI DOLCE <b>PO PIECU:</b> CZERWONA CEBULA	<b>46,00</b>	<b>CRUDO E RUCOLA</b> POMIDORY SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE <b>PO PIECU:</b> RUKOLA, PROSCIUTTO CRUDO, POMIDORKI KOKTAJLOWE	<b>54,00</b>
<b>POLLO</b> POMIDORY SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIERŚ Z KURCZAKA, PAPRYKA, KUKURYDZA	<b>47,00</b>	<b>BRESAOLA</b> POMIDORY SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZARKI, CZERWONA CEBULA <b>PO PIECU:</b> BRESAOLA (SEZONOWANA POŁĘDWICA WOŁOWA)	<b>54,00</b>
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> POMIDORY SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZARKI, PROSCIUTTO COTTO	<b>47,00</b>	<b>GAMBERI E COZZE</b> POMIDORY SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, KREWETKI, OMIŹKI, CZOSNEK, SUSZONE PŁATKI CHILLI <b>PO PIECU:</b> NATKA PIETRUSZKI, POMIDORKI KOKTAJLOWE	<b>56,00</b>
<b>PANCETTA</b> POMIDORY SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PANCETTA (WŁOSKI SEZONOWANY BOCZEK ROLOWANY), CZERWONA CEBULA, ROZMARYN	<b>48,00</b>		
<b>PEPERONCINO</b> POMIDORY SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PANCETTA (WŁOSKI SEZONOWANY BOCZEK ROLOWANY), SALAMI SPIANATA PICCANTE, PEPERONCINI	<b>48,00</b>		

### PIZZA CON PALLOTTINE

Wyjątkowa pizza z abruzyjskimi mini kuleczkami mięsnymi z wyselekcjonowanej wołowiny i wieprzowiny. 100% najwyższej jakości mięsa :)

POMIDORY SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PALLOTTINE  
**PO PIECU:** RICOTTA AL LIMONE, ŚWIEŻA BAZYLIA

**47,00**

## CONTORNI

### DODATKI

<b>5,00</b>	SOS Z POMIDORÓW SAN MARZANO, SOS CZOSNKOWY, SOS CESAR
<b>9,00</b>	MASEŁKO CZOSNKOWO – ZIOŁOWE, RICOTTA AL LIMONE
<b>7,00</b>	PAPRYKA, POMIDORKI KOKTAJLOWE, CEBULA, PIECZARKI, OLIWKI CASTELVETRANO, KUKURYDZA, RUKOLA, ŚWIEŻA BAZYLIA, PEPERONCINI
<b>9,00</b>	SER SCAMORZA AFFUMICATA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, PIERŚ Z KURCZAKA
<b>14,00</b>	SER GRANA PADANO DOP, SER PLEŚNIOWY GORGONZOLA DOP, SER TALEGGIO DOP, PANCETTA, SER OWCZY PECORINO DOP, PROSCIUTTO CRUDO, SPECK, BRESAOLA WOŁOWA, SALAMI SPIANATA PICCANTE, SALAMI NAPOLI DOLCE, OWOCE MORZA (KREWETKI, OMIŹKI), PANCETTA AFFUMICATA, N'DUJA

## IL CAFFÈ

### KAWA

#### LAVAZZA TIERRA BRASIL PREMIUM

Bazą każdej serwowanej przez nas kawy jest espresso marki **Lavazza Tierra Brasil Premium**.

Jest to blend starannie wyselekcjonowanej brazylijskiej Arabiki oraz palonej na mokro Canillon Robusty, dzięki czemu kawa zyskuje **nuty gorzkiej czekolady, orzechów laskowych i cukru trzcinowego**.

<b>ESPRESSO</b> 8 G ZMIELONYCH ZIAREN	<b>9,00</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> 8 G ZMIELONYCH ZIAREN, PIANKA MLECZNA	<b>12,00</b>
<b>ESPRESSO DOPPIO</b> 16 G ZMIELONYCH ZIAREN	<b>14,00</b>
<b>AMERICANO</b> 16 G ZMIELONYCH ZIAREN, WODA	<b>14,00</b>
<b>CAPPUCCINO</b> 8 G ZMIELONYCH ZIAREN, SPIENIONE MLEKO, PIANKA MLECZNA	<b>14,00</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b> 8 G ZMIELONYCH ZIAREN, SPIENIONE MLEKO	<b>14,00</b>
<b>FLAT WHITE</b> 16 G ZMIELONYCH ZIAREN, SPIENIONE MLEKO	<b>18,00</b>

## BEVANDE FREDDE

### NAPOJE ZIMNE

<b>COCA COLA ZERO</b>	250 ML	<b>12,00</b>
<b>COCA COLA</b>	250 ML	<b>12,00</b>
<b>FANTA</b>	250 ML	<b>12,00</b>
<b>SPRITE</b>	250 ML	<b>12,00</b>
<b>KINLEY</b>	250 ML	<b>12,00</b>
<b>WODA KROPLA BESKIDU</b> NIEGAZOWANA	330 ML	<b>9,00</b>
<b>WODA KROPLA DELICE</b> GAZOWANA	330 ML	<b>9,00</b>
<b>KARAFKA WODY</b>	1 L	<b>14,00</b>
<b>SOK CAPPY JABŁKOWY</b>	250 ML	<b>12,00</b>
<b>SOK CAPPY POMARAŃCZOWY</b>	250 ML	<b>12,00</b>

## IL TÈ

### HERBATA

Selekcja **szlachetnych herbat Richmond** dla niezapomnianych doznań smakowych.

<b>HERBATA RICHMONT</b> CEYLON GOLD, EARL GREY BLUE, GUNPOWDER GREEN, PEPPERMINT GREEN, FOREST FRUITS, WHITE PEARL OF FUJIAN	450 ML DZBANEK	<b>16,00</b>
---	-------------------	--------------

## SPECIALITA

### SPECJAŁY POCCO ITALII



#### ICED MOCHA

WŁOSKA MROŻONA KAWA NA BAZIE ESPRESSO

ESPRESSO, MLEKO, KOSTKI LODU, SOS CZEKOLADOWY, BITA ŚMIETANA

**300 ML ..... 19,00**



#### ICED TEA

MROŻONA HERBATA WG AUTORSKIEGO PRZEPISU

CZARNA HERBATA, CYTRYNA, POMARAŃCZA, KOSTKI LODU, LIMONKA, SOK MALINOWY, MIĘTA

**300 ML ..... 14,00**

**KARAFKA 1L ..... 36,00**



#### LIMONATA

LEMONIADA DOMOWA WG AUTORSKIEGO PRZEPISU

CYTRYNA, POMARAŃCZA, KOSTKI LODU, LIMONKA, MIĘTA

**300 ML ..... 14,00**

**KARAFKA 1L ..... 36,00**

# BIRRA

## PIWA

### PIWO LANE

<b>BIRRA MORETTI 4,6%</b> NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI ORYGINALNY, WŁOSKI LAGER	250 ML <b>12,00</b> 500 ML <b>18,00</b>
<b>ŻYWIEC JASNE PEŁNE 4,9%</b>	300 ML <b>11,00</b> 500 ML <b>16,00</b>

### PIWO BUTELKOWE

<b>HEINEKEN 5,0%</b>	500 ML <b>17,00</b>
<b>ŻYWIEC BIAŁE PSZENICZNE 4,9%</b>	500 ML <b>17,00</b>

### PIWO BEZALKOHOŁOWE


<b>BIRRA MORETTI 0,0%</b>	330 ML <b>14,00</b>
<b>ŻYWIEC 0,0%</b> JASNE PEŁNE, LEMONŻ, MALINAŻ	500 ML <b>16,00</b>
<b>ŻYWIEC BIAŁE PSZENICZNE 0,0%</b>	500 ML <b>17,00</b>
<b>HEINEKEN 0,0%</b>	500 ML <b>17,00</b>

# COCTAIL

## KOKTAJLE



**JACK AND COKE**  
JACK DANIEL'S, COCA COLA, KOSTKI LODU  
160 ML **27,00**



**MOJITO**  
RUM BACARDI CARTA BLANCA, LIMONKA, CUKIER TRZCINOWY, MIĘTA, WODA GAZOWANA, KOSTKI LODU  
300 ML **29,00**



**BLUE LAGOON**  
WÓDKA, BLUE CURACAO, SOK Z CYTRYNY, SPRITE, KOSTKI LODU  
350 ML **29,00**



**APEROL SPRITZ**  
PROSECCO, APEROL, WODA GAZOWANA, KOSTKI LODU  
350 ML **31,00**



**LIMONCELLO SPRITZ**  
PROSECCO, LIMONCELLO, WODA GAZOWANA, KOSTKI LODU  
350 ML **31,00**



**CAMPARI SPRITZ**  
PROSECCO, CAMPARI, WODA GAZOWANA, KOSTKI LODU  
350 ML **31,00**

# SUPERALCOLICI

## ALKOHOL MOCNY (40 ML)

<b>WÓDKA</b>	<b>FINLANDIA 40%</b>	<b>12,00</b>
	<b>ABSOLUT 40%</b>	<b>13,00</b>
<b>WHISKEY</b>	<b>BALLANTINE'S 40%</b>	<b>16,00</b>
	<b>BALLANTINE'S BRASIL 35%</b>	<b>16,00</b>
	<b>FAMOUS GROUSE 40%</b>	<b>16,00</b>
	<b>DEWAR'S 8 YO C 40%</b>	<b>17,00</b>
	<b>JOHNNIE WALKER 40%</b>	<b>17,00</b>
	<b>JACK DANIEL'S 40%</b>	<b>19,00</b>
<b>RUM</b>	<b>BRUGAL ANEJO 38%</b>	<b>17,00</b>
	<b>BACARDI CARTA BLANCA 37,5%</b>	<b>17,00</b>
<b>LIKIER</b>	<b>JAGERMEISTER 35%</b>	<b>17,00</b>
	<b>CAMPARI 25%</b>	<b>17,00</b>
	<b>LIMONCELLO 30%</b>	<b>18,00</b>
<b>TEQUILA</b>	<b>JOSE CUERVO SILVER 38%</b>	<b>18,00</b>
	<b>JOSE CUERVO REPOSADO 38%</b>	<b>18,00</b>
<b>GIN</b>	<b>BOMBAY SAPPHIRE 40%</b>	<b>19,00</b>
	<b>MALFY LIMONE 41%</b>	<b>19,00</b>
	<b>MALFY ROSA 41%</b>	<b>19,00</b>

# strefa free



### MOJITO

CAPTAIN MORGAN 0%, LIMONKA, CUKIER TRZCINOWY, MIĘTA, WODA GAZOWANA, KOSTKI LODU

**29,00**  
300 ML



### BLUE LAGOON

USKO 0%, BLUE CURACAO, SOK Z CYTRYNY, SPRITE, KOSTKI LODU

**29,00**  
350 ML



### APEROL SPRITZ

MASCHIO SPUMANTE 0%, LIKIER APERITIVO 0%, WODA GAZOWANA, KOSTKI LODU

**31,00**  
350 ML



### LIMONCELLO SPRITZ

MASCHIO SPUMANTE 0%, LIKIER LIMONCELLO 0%, WODA GAZOWANA, KOSTKI LODU

**31,00**  
350 ML



### CAMPARI SPRITZ

MASCHIO SPUMANTE 0%, MARTINI VIBRANTE 0%, KINLEY, WODA GAZOWANA, KOSTKI LODU

**31,00**  
350 ML

# WINA BEZALKOHOŁOWE



### SOL DEL REY BLANCO

**BIAŁE, PÓLSŁODKIE**

Lekkie, białe, półsłodkie wino o aromatach owoców tropikalnych. Orzeźwiająca, z wyczuwalnymi nutami kwiatowymi.

Producent: Bodega La Vina  
Zawartość alkoholu: 0,00%  
Odmiana: Sauvignon blanc

**BUTELKA 0,75 L / 79,00**  
**KIELISZEK 150 ML / 19,00**



### SOL DEL REY TINTO

**CZERWONE, PÓLSŁODKIE**

Półsłodkie, czerwone wino o aromatach ciemnych owoców. W ustach wyraziste, soczyste owocowe z subtelną nutą słodczy.

Producent: San Martino  
Zawartość alkoholu: 0,00%  
Odmiana: Cabernet sauvignon, Monastrell

**BUTELKA 0,75 L / 79,00**  
**KIELISZEK 150 ML / 19,00**



### MASCHIO SPUMANTE

**BIAŁE, MUSUJĄCE**

Białe, musujące Maschio Spumante eleganckim, orzeźwiający smaku. Nuty zielonych jabłek i kwiatów. Produkowane metodą Charmata.

Producent: Cantine Riunite & CIV  
Zawartość alkoholu: 0,00%  
Odmiana: Glera

**BUTELKA 0,75 L / 69,00**  
**KIELISZEK 150 ML / 17,00**

Nowoczesna propozycja dla wszystkich, którzy wybierają świadomy styl życia – wina bezalkoholowe zachwycają smakiem, sprawdzają się do posiłków i spotkań towarzyskich, zgodnie z filozofią "NoLo".

# KARTA WIN

W naszej karcie win znajdują się pozycje z najbardziej znanych regionów Włoch - od Apulii na południu kraju, przez Veneto znane z musujących win, gorącą Abruzję pełną owocowych nut - po popularną Toskanię oraz Piemont słynący z win długowiecznych.

Karta win piwniczki Pocco Italli tworzona jest przy stałej współpracy z sommelierami Domu Wina, który jest jednym z najstarszych importerów i dystrybutorów win w Polsce. Z myślą o różnorodnych preferencjach smakowych gości, oferujemy zarówno wina półwytrawne, wytrawne, jak i wina półsłodkie.

PIEMONTE



Region słynący z malowniczych krajobrazów Alp, znakomitej kuchni oraz wyśmienitych win.



VENETO



Region słynący z wyjątkowej architektury, który przyciąga entuzjastów włoskiego stylu bycia.

TOSKANIA



Znana z zabytkowych miast, cyprysowych alei, wspaniałych win, falistych wzgórz oraz bogatej kultury i sztuki renesansowej.

ABRUZZA



Znana z adriatyckich plaż, malowniczych parków, doskonałych win oraz z wyśmienitej kuchni regionalnej pełnej owoców morza i trufli.

APULIA



Rozległe gaje oliwne, urokliwe białe miasteczka, piaszczyste plaże doskonałe makarony oraz jeszcze doskonałe wino - taka właśnie jest Apulia.



**Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy**



Historyczna winiarska posiadłość z tradycjami sięgającymi XVIII wieku założona w Piemontcie.

Znana z doskonałych win Barbaresco, powstałych na łagodnych wzgórzach Langhe i Monferrato.

## WINA MUSUJĄCE



**CA'VINI CUVÉE PLATINUM**

**BIAŁE, MUSUJĄCE, PÓŁWYTRAWNE**

Krystalicznie czyste białe wino musujące o białej-złotej barwie i długo utrzymującej się subtelnej pianistości. Intensywny nos roztaacza intensywne aromaty gruszek oraz cytrusów. Bogate na podniebieniu, zrównoważone.

Producent: Tenuta San Giorgio  
Region: Veneto, Italia  
Odmiana: Chardonnay  
Zawartość alkoholu: 11%

**BUTELKA 0,75 L / 79,00**  
**KIELISZEK 150 ML / 19,00**



**PROSECCO TOR DELL' ELMO**

**BIAŁE, MUSUJĄCE, WYTRAWNE**

Orzeźwiające wino musujące o aromatach dojrzałych moreli, banana, zielonego jabłka oraz subtelnych nut chleba i drożdży. W ustach łagodne z przyjemnym owocowym finiszem. Idealne jako aperitif lub do lekkich dań i sałatek.

Producent: Togni  
Region: Veneto, Italia  
Odmiana: Glera  
Zawartość alkoholu: 12%

**BUTELKA 0,75 L / 89,00**



**SUBLIME PROSECCO**

**BIAŁE, MUSUJĄCE, PÓŁWYTRAWNE**

Radosne wino musujące idealnie uosabiające włoski styl życia. Subtelna pianistość, kwiatowo - owocowy bukiet oraz lekkość i rzeźkość czynią zeń doskonałe wino na każdą okazję. Pasuje idealnie do owoców morza, ryb i drobiu.

Producent: Tenuta San Giorgio  
Region: Veneto, Italia  
Odmiana: Glera  
Zawartość alkoholu: 11,5%

**BUTELKA 0,75 L / 99,00**

## WINA BIAŁE



**TERRE ALLEGRE TREBBIANO**

**BIAŁE, PÓLSŁODKIE**

Świeże i lekkie białe wino z południa Włoch o subtelnym miódowo - kwiatowym aromacie i przyjemnie słodkich, lekko owocowych nutach. W ustach gładkie, przystępne, miłe.

Producent: Cielo e Terra  
Region: Apulia, Italia  
Odmiana: Trebbiano  
Zawartość alkoholu: 11%

**BUTELKA 0,75 L / 69,00**  
**KIELISZEK 150 ML / 17,00**



**TERRE ALLEGRE TREBBIANO**

**BIAŁE, PÓŁWYTRAWNE**

Białe rześkie wino z południa Włoch, pełne subtelnego zapachu jasnych owoców przemieszanego z nutami białych kwiatów. W ustach łagodne, pełne i krągłe.

Producent: Cielo e Terra  
Region: Apulia, Italia  
Odmiana: Trebbiano  
Zawartość alkoholu: 12%

**BUTELKA 0,75 L / 69,00**  
**KIELISZEK 150 ML / 17,00**



**PRIMO BIANCO**

**BIAŁE, WYTRAWNE**

Białe wino wytrawne, roztaaczające egzotyczne aromaty bananów oraz fig. Na podniebieniu rześkie, o dobrze zrównoważonej kwasowości, średniej budowie oraz przyjemnym, długim finiszem.

Producent: Fantini Group  
Region: Abruzzo, Italia  
Odmiana: Chardonnay, Malvasia  
Zawartość alkoholu: 12%

**BUTELKA 0,75 L / 89,00**  
**KIELISZEK 150 ML / 22,00**

## WINA CZERWONE



### TERRE ALLEGRE SANGIOVESE

CZERWONE, PÓLSŁODKIE

Półslodkie czerwone wino z południa Włoch o delikatnych owocowych aromatach przywodzących na myśl maliny oraz wiśnie. Na podniebieniu harmonijne. Idealne do kremowych deserów, fig, daktyli i innych suszonych owoców.

Producent: Cielo e Terra  
Region: Apulia, Italia  
Odmiana: Sangiovese  
Zawartość alkoholu: 12%

BUTELKA 0,75 L / 69,00  
KIELISZEK 150 ML / 17,00



### TERRE ALLEGRE SANGIOVESE

CZERWONE, PÓŁWYTRAWNE

Młode półwytrawne wino z południa Włoch o przyjemnych aromatach ciemnych owoców wzbogaconych o subtelne nuty fiołkowe. W ustach miękkie i finezyjne, o wyraźnym owocowym smaku.

Producent: Cielo e Terra  
Region: Apulia, Italia  
Odmiana: Sangiovese  
Zawartość alkoholu: 12%

BUTELKA 0,75 L / 69,00  
KIELISZEK 150 ML / 17,00



### PRIMO ROSSO

CZERWONE, WYTRAWNE

Czerwone wino wytrawne o mocnym bukietie złożonym z aromatów owocowych. Przywodzi na myśl czereśnie i śliwki wzbogacone o niuans waniliowy. Usta dobrze zbudowane, delikatne, o długim owocowym finiszu.

Producent: Fantini Group  
Region: Apulia, Italia  
Odmiana: Merlot, Sangiovese  
Zawartość alkoholu: 13,5%

BUTELKA 0,75 L / 89,00  
KIELISZEK 150 ML / 22,00



### MAESTRO PRIMITIVO

CZERWONE, PÓŁWYTRAWNE

Intensywnie czerwone wino z ciepłego południa Włoch o iście uwodzicielskich aromatach owoców leśnych przemieszanych z nutami ziemistymi. W ustach esencjonalne i jedwabiste. Rekomendowane przez Czas Wina.

Producent: Cielo e Terra  
Region: Apulia, Italia  
Odmiana: Primitivo  
Zawartość alkoholu: 13,5%

BUTELKA 0,75 L / 109,00



### TOSCALEUS CHIANTI

CZERWONE, WYTRAWNE

Wino o głębokiej, rubinowej barwie, które wyróżniają wyraźne owocowe aromaty, zwłaszcza śliwek i dojrzałych wiśni. W ustach prezentuje się wytrawnie, bez nadmiernych tanin, oferując przyjemny, długi finisz.

Producent: Societa Agricola Canneta  
Region: Toscana, Italia  
Odmiana: Canaiolo  
Zawartość alkoholu: 13%

BUTELKA 0,75 L / 119,00

## BAROLO LUCA BOSIO

CZERWONE, WYTRAWNE

**Barolo Luca Bosio** to wino o głębokim kolorze owocu granatu z delikatnymi pomarańczowymi refleksami.

Jego obfity bukiet przypomina zapach fiołków i róży, z wyczuwalnymi nutami przypraw, wśród których wyróżnia się subtelna nuta lukrecji. W ustach prezentuje się dobrze zbudowane, pełne, bogate i harmonijne.

Tradycyjnie, Barolo doskonale komponuje się z duszoną wołowiną, pieczoną gęsią, drobiem oraz różnego rodzaju serami, takimi jak Robiola, Grana Padano czy Toma.

To wyjątkowe wino zdobyło liczne nagrody, w tym **złoty medal na MUNDUS VINI Spring Tasting 2022.**

ROZNIK .....	2018
PRODUCENT .....	LUCA BOSIO VINEYARDS
REGION .....	PIEMONTE, ITALIA
SZCZEPY .....	NEBBIOLO
ALKOHOL .....	14%



BUTELKA 0,75 L / 280,00

## BRUNELLO DI MONTALCINO

CZERWONE, WYTRAWNE

**Brunello di Montalcino** to wino o wyrafinowanym kwiatowo-owocowym bukietcie, w którym o prymat walczą aromaty fiołkowe z tymi wywołującymi skojarzenia z dojrzałymi ciemnymi śliwkami.

Na podniebieniu urzeka wspaniałą złożonością, soczystością, pełnią, harmonią i bogactwem przy jednoczesnym zachowaniu umiaru i klasy. Podawać do dzicyzny, ptactwa z dodatkiem grzybów leśnych, dojrzewających serów.

**Brunello di Montalcino 2019 jest winem medalowym:**

- 92 punkty – Wine Spectator
- 94 punkty – Wine Advocate
- 95 punktów – World of Fine Wines

ROZNIK .....	2019
PRODUCENT .....	POGGIO LANDI
REGION .....	TOSKANIA, ITALIA
SZCZEPY .....	SANGIOVESE
ALKOHOL .....	14%



BUTELKA 0,75 L / 410,00

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA

CZERWONE, WYTRAWNE

**Amarone della Valpolicella** to wino o ciemnowiśniowej barwie, nieprzejrzystej i gęstej, zachwycającej już na pierwszy rzut oka. Dojrzały i bujny bukiet wina wypełniony jest wyrazistymi aromatami dojrzałych czerwonych owoców, suszonych śliwek i migdałów, które wnoszą doświadczenie złożonego doznania zapachowego. Na podniebieniu odkrywamy krągłość, esencjonalność i elegancję.

Jego smak jest złożony, ujawniając nuty owoców, wanilii, kawy i czekolady. To wino idealnie towarzyszy mięsom z rusztu, pieczeniem oraz dojrzewającym serem. Może być również degustowane samodzielnie, jako wino medytacyjne.

ROZNIK .....	2017
PRODUCENT .....	MONTE FAUSTINO
REGION .....	VENETO, ITALIA
SZCZEPY .....	CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA, CROATINA
ALKOHOL .....	17%



BUTELKA 0,75 L / 560,00

## MARTINENGA BARBARESCO

CZERWONE, WYTRAWNE

**Martinenga Barbaresco** to szlachetne czerwone wino o barwie owocu granatu, którą wzbogacają pomarańczowe refleksy, nadając mu niezwykłą głębię.

Jego wspaniałą, wielowarstwową nos emanuje aromatami suszonych śliwek i wiśni, przeplatany nutami balsamicznymi i herbacianymi oraz subtelnymi akcentami suszonych kwiatów i tytoniu do fajki. Na podniebieniu prezentuje się elegancko, zachwycając doskonałą równowagą i harmonią. Jego zakończenie jest długie, zabarwione niuansami świeżych ziół.

Doskonale komponuje się z czerwonym mięsem oraz dojrzewającymi serami – jest to doskonały towarzysz do makaronów.

ROZNIK .....	2019
PRODUCENT .....	MARCHESI DI GRÉSY
REGION .....	PIEMONTE, ITALIA
SZCZEPY .....	NEBBIOLO
ALKOHOL .....	14%



BUTELKA 0,75 L / 750,00