

ANTIPASTI

KREM Z POMIDORÓW 🍄

mascarpone, pesto bazyliowe, bazylia

FOCCACIA 🍄

czosnek, rozmaryn, oliwa, sól Maldon

CAPRESE 🍄

mozzarella di bufala campana, pomidor cherry, bazylia, rukola, krem balsamiczny, oliwa extra vergine

BURRATA SAN DANIELE

burrata, rukola, pomidor cherry, prosciutto di San Daniele DOP, oliwa extra vergine

BURRATA E ANCHOIS

burrata, rukola, pomidor cherry, anchois, oliwa extra vergine

MARYNOWANE OLIWKI 🍄

pomarańcza, czosnek, cytryna, tymianek, rozmaryn

CARPACCIO WOŁOWE

połędwica wołowa, salsa truflowa, kapary, rukola, grana padano DOP, balsamico

ANTIPASTI

deska wędlin, serów, oliwek

SPECIALI ANTIPASTI

CEVICHE Z TUŃCZYKA

Świeży tuńczyk z Malediwów w autorskiej marynacie z marakui z dodatkiem kolendry, chilli, szalotki oraz chipsu z San Daniel i prażonego czosnku

TATAKI HAREVORD

Obsmażony stek z połędwicy wołowej podany w plastrach w autorskiej glazurze na bazie sosu sojowego z dodatkiem chilli i kolendry

TATAR WOŁOWY

Drobno siekana połędwica wołowa, szalotka, kapar, anchois, majonez truflowy, żółtko, skórka z cytryny, foccacia

TATAKI TUŃCZYK

Grillowany tuńczyk z Malediwów obsypany sezamem, podany z palonym pak choi z parmezanem, domowy sweet majo

PASTA

PASTA AL TARTUFO NERO

Makaron Linguine z krewetkami podany w autorskim sosie ze świeżej czarnej trufli z dodatkiem śmietanki, boczników, szalotki, czosnku i parmezanu

RAGÙ

Makaron Paccheri Neapolitan, sos Ragù na mięsie wołowym Black Angus podany z parmezanem oraz bazylią

VERDE PACCHERI

Makaron paccheri z domowym pesto bazyliowym z dodatkiem mascarpone, pistacjami z straciatella, miodem oraz skórka z cytryny. Bueno!

CACIO E PEPE

Prosty, włoski makaron bucatini składający się z sera pecorino oraz czarnego pieprzu. Esencja włoskiego szyku i prostoty.

GNOCCHI CON FUNGHI

Domowe Gnocchi w towarzystwie boczników, portobello, włoskiej salsicci oraz suszonych podgrzybków w autorskim sosie z mascarpone i grana padano.

FRUTTI DI MARE BY PALEC DO BUDKI

KREWETKI W MARYNACIE

Krewetki 16/20, oliwa, czosnek, szalotka, pietruszka, chilli, foccacia, pomidor cherry

KREWETKI SPIANATA 🍷

Krewetki 16/20, salami spianata, sriracha, czosnek, szalotka, pietruszka, foccacia

CARPACCIO Z OŚMIORNICY

Macki z ośmiornicy, salsa (oregano, pietruszka, cytryna, oliwa EV, szalotka), pecorino DOP, foccacia

COZZE AL VINO BIANCO

Małże smażone na maśle z selerem i marchewką z dodatkiem czosnku, szalotki oraz rozmarynu w redukcji z białego wina podkreślone natką pietruszki, focaccia

PIZZE SPECIALI SPECJAŁY NASZEJ KUCHNI

LA CREMA

mozzarella fior di latte, krem z parmezanu, mortadella, karmelizowane pomidory z peperoncino, pesto bazyliowe, pistacje

TARTUFO

pomodoro san marzano DOP, mozzarella fior di latte, salami piccante, pasta truflowa, mascarpone

BRESAOLA

pomodoro san marzano DOP, mozzarella fior di latte, breasola, salsa truflowa, marynowane cebulki, rukola, grana padano DOP

CIPOLLA 🍷

pomodoro san marzano DOP, mozzarella fior di latte, nduja, chutney z czerwonej cebuli, suszone pomidory, papryczki chilli, grana padano DOP

GAMBERI 🍷

pomodoro san marzano DOP, mozzarella fior di latte, krewetki w sriracha, szalotka, sos chimichurri

BURRATA 🍄

pomodoro san marzano DOP, burrata, pomidor cherry żółty, oliwki, pesto bazyliowe, pistacje, bazylia, balsamico

FORMAGGIO CAPRINO 🍄

pomodoro san marzano DOP, mozzarella fior di latte, burak, ser kozi, pistacje, rukola, balsamico

TARTUFO CREMA

mozarella fior di latte, krem truflowy, pancetta DOP, portobello, pecorino DOP, świeży pieprz

CRUDO STRATACIELLA

pomodoro san marzano DOP, crudo, strataciella, pomidorki dorati, pistacje, bazylia, oliwa ev

LIBERTA 🍷

pomodoro san marzano DOP, mozarella fior di latte, nduja, pulpa mango, mascarpone, bazylia

BURRATA VENTRICINA 🍷

pomodoro san marzano DOP, salami ventricina, burrata, bazylia, miód chili, pecorino DOP

SAN DANIELE

pomodoro san marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto San Daniele DOP, pecorino romano DOP

NDUJA MIELE PEPERONCINO 🍷

mozzarella fior di latte, nduja, szalotka, mascarpone, miód chili, kolendra

PIZZE BIANCHE BEZ SOSU POMIDOROWEGO

TONNO

mozzarella fior di latte, tuńczyk, czerwona cebula

4 FORMAGGIO 🍄

mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, grana padano DOP, mascarpone

VERDE 🍄

mozzarella di bufala campana, pesto bazyliowe, pomidor cherry, czosnek, grana padano DOP

BASILICO E MORTADELLA

mozzarella fior di latte, pesto bazyliowe, mortadella, pomidor cherry

CARBONARA BIANCO

mozzarella fior di latte, pancetta DOP, czerwona cebula, żółtko, pecorino romano DOP

GORGONZOLA PERA

mozzarella fior di latte, pancetta DOP, gruszka, gorgonzola DOP, orzechy włoskie

DESERY

TIRAMISU

Krem z mascarpone, savoiardi, espresso, amaretto, kakao

CANNOLLI

2 kruszki sycylijskie rurki z nadzieniem z serka ricotta z dodatkiem pistacji oraz cytryn

PIZZA MIESIĄCA

Zapytaj obsługę o pizzę miesiąca

👥 Przy grupach od 6 osób doliczamy serwis 10%

🌿 Poproś kelnera o kartę alergenów 🍄 pizze wege 🍷 pizze pikantne

PALEC DO BUDKI

PIZZE ROSSE Z SOSEM POMIDOROWYM

MARGHERITA 🍄

pomodoro san marzano DOP, mozzarella fior di latte, pecorino DOP, oliwa, bazylia

DI BUFALA CAMPANA 🍄

pomodoro san marzano DOP, mozzarella di bufala Campana, pecorino DOP, oliwa, bazylia

MARINARA

pomodoro san marzano DOP, anchois, czosnek, oregano, pietruszka

SALAMI

pomodoro san marzano DOP, mozzarella fior di latte, salami napoli

DIAVOLA 🍷

pomodoro san marzano DOP, mozzarella fior di latte, salami spianata piccante, czerwona cebula

COTTO

pomodoro san marzano DOP, mozzarella fior di latte, szynka cotto, pieczarki

CRUDO

pomodoro san marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, pomidor cherry, rukola, grana padano DOP

NDUJA 🍷

pomodoro san marzano DOP, mozzarella fior di latte, nduja, czerwona cebula

EL VEGANO 🍄

pomodoro san marzano DOP, karczochy, grillowana papryka, bakłażan

DOWIEDZ SIĘ O NAS WIĘCEJ

Duża łyżka marzeń, porcja odwagi, szczypta przeciwności losu i masa miłości powiązanych ze sobą pozwoliła nam stworzyć to miejsce. Restaurację z otwartością na wszystkich, doprawiając domową atmosferą i przytulnym wnętrzem. Wielka chęć zarażenia innych włoską jakością jedzenia, dały początek drodze, która nieustannie przynosi nam mnóstwo radości i satysfakcji. Mąkę, drożdże i sól codziennie zamieniamy w radość serwowania pizzy, która uwodzi smakiem i swoją prostotą.

Uważamy, że doskonały produkt obroni się sam, nie potrzebuje wielu dodatków ani wielu przypraw. I na takich produktach budujemy naszą prostą w składniki, ale bogatą w doznania kulinarne kuchnię, hołdując produktom najwyższej jakości. Nieustannie staramy się, by wszyscy nasi Goście czuli się z nami i u nas jak w domu.

WITAMY W PALEC DO BUDKI :)








SPECJAŁY NASZEGO BARU

 CABBAGE Tequila Olmeca infuzowana kapusta 40 ml, likier pomarańczowy, róża, limonka	32
 PASSION SOUR Whiskey Jameson 40 ml, marakuja, cytryna, Angostura Bitter	29
 SENGHA TASTE Gin Malfy infuzowany sencha 40 ml, róża, cytryna, syrop cukrowy, angostura pomarańczowa	36
 FIREBALL Fireball cinnamon whisky 40 ml, cytryna, syrop cukrowy, angostura kakaowa	31
 TIKI JAGER Jagermeister 40 ml, poziomka, limonka, Gingerbeer Lord of Taste	29
 BLOOD ORANGE Malfy blood orange 40 ml, róża, cytryna, syrop cukrowy, angostura pomarańczowa, biało	35
 JUST SMILE Rum Havana 3YO 40 ml, falernum, marakuja, ananas, limonka, Angostura Bitter	31
 SUMMER SPRITZ Gin Beefeater truskawkowy 40 ml, poziomka, cytryna, Hibiscus Tonic Lord of Taste	31
 NEGRONI SVEGLIATO Gin beefester 40 ml, Martini rosso infuzowane kawą, campari	32
 EARL GREY ME Gin Malfy infuzowany Earl Grey 40 ml, limonka, napar z zielonej herbaty, syrop cukrowy	36
 SPICY DAIQUIRI Rum Havana Espaciall 40 ml, olejek cytrusowy, limonka	32
 TRES AGAVES Tequila Olmeca Gold 40 ml, agawa, limonka, angostura pomarańczowa	32
 HOT APEROL Aperol 40 ml, grzane białe wino, gruszka, jabłko	29
 LIMONE SICILIANA Gin Malfy con limone 40 ml, liść kahir, limonka, angostura pomarańczowa	35

KOKTAJLE KLASYCZNE

 NEGRONI Gin Beefeater 40 ml, Campari, wermut	31
 HUGO SPRITZ Kordiał z czarnego bzu 40 ml, prosecco, woda gazowana, mięta, limonka	29
 PORN STAR MARTINI Wódka waniliowa Ostoya 40 ml, marakuja, limonka, prosecco	29
 PENICYLINA Whisky Chivas 12YO 40 ml, cytryna, miód, imbir, torfowa whisky	29
 LONG ISLAND ICED TEA Gin Beefeater 20 ml, rum Havana 3YO 20 ml, wódka Ostoya 20 ml, tequila Olmeca Silver 20 ml, likier pomarańczowy, cytryna, syrop cukrowy, cola	38
 ELDER COLLINS Gin infuzowany Beefeater 40 ml, czarny bez, cytryna, Eldeflower Tonic Lord of Taste	29
 GREEN GIN Gin Beefeater 40 ml, świeża bazylija, cytryna, syrop cukrowy	31
 LIMONCELLO SPRITZ Limoncello 40 ml, prosecco, woda gazowana, cytryna	29

KOKTAJLE BEZ ALKOHOLU (500 ML)

 TEDDY BEAR sok jabłkowy, gruszka, cytryna, woda gazowana, żelki misie	18
 FLUFFY NICO sok jabłkowy, truskawka, limonka, woda gazowana, wata cukrowa	18
 APEROL SPRITZ 0% Orange Spritz 0%, pomarańcza, prosecco bezalkoholowe, woda gazowana	22
 HUGO SPRITZ 0% kordiał z czarnego bzu, limonka, mięta, prosecco bezalkoholowe, woda gazowana	22
 PORN STAR MARTINI 0% Marakuja, wanilia, jabłko, cytryna, prosecco bezalkoholowe	22

DOMOWE LEMONIADY (500 ML)

CYTRYNA-POMARAŃCZA	14
MALINA	16
MANGO	16


PIWA

GRIMBERGEN BLANCHE piwo pszeniczne z kega 330 ml	15
GRIMBERGEN BLONDE piwo jasne z kega 330 ml	15
GRIMBERGEN DOUBLE AMBREE piwo ciemne słodowe z butelki 330 ml	15
PIWO ZERO CALSBURG 0.250 ml / SOMERSBY 0.400 ml	13 / 14

NAPOJE ZIMNE

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA, SPRITE (250ML)	9
SOK JABŁKOWY / POMARAŃCZOWY (250ML)	9
WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA (500ML)	9
RED BULL klasyczny, zero	12
LORD OF TASTE (200ML) Ginger Ale, Elderflower Tonic, Hibiscus Tonic, Classic Tonic	12



 Poproś kelnera o kartę win **18+** Osobom poniżej 18 lat alkoholu nie sprzedajemy

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE (300 ML)

POMARAŃCZA / GREJPFRT / MIX 16

KAWY

ESPRESSO	9
ESPRESSO DOPPIO	12
ESPRESSO ORANGE	13
AMERICANO	14
CAPPUCINO	16
FLAT WHITE	16
LATTE MACCHIATO	18
KAWA MROŻONA kokos / wanilia / karmel	22
TONIC ESPRESSO klasyczny / kwiatowy / hibiskusowy	18
DOPPIO PISTACHIO espresso doppio, krem pistacjowy, bita śmietana, pistacje	26

HERBATY

HERBATA GORAÇA earl grey / zielona / miętowa / owocowa	9
HERBATA MROŻONA (DOMOWA)	14
HERBATA ZIMOWA czarna herbata z dodatkiem domowego syropu korzennego z laską cynamonu, goździków i anyżu	21

WÓDKA 40 ML

OSTOYA	14
ABSOLUT PEARS	14
WYBOROWA EXQUISITE	28

GIN 40 ML

BEEFEATER classic / pink / orange	16
MALFY classic / pink / orange / limone	24
MONKEY 47 dry / sloe	38

WHISKEY 40 ML

JAMESON	18
CHIVAS 12YO / 15YO	22/34
THE GLENLIVET 12YO	30
ABERLOUR 12YO	36

RUM 40 ML

HAVANA 3YO	14
HAVANA ESPECIAL	14
HAVANA 7YO	18
BUMBU	28
BUMBU X.O.	32

TEQUILA 40 ML

OLMECA SILVER	18
OLMECA GOLD	20

LIKIERY 40 ML

JAGERMEISTER	16
CAMPARI	20

ENJOY THE NOW