

## 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, oliva extra vergine

### BURRATA SAN DANIELE

burrata, rukola, pomidor cherry, prosciutto di San Daniele DOP, oliva 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

### 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

### RIBEYE STEAK

Argentyńska wołowina rasy Black Angus (300 g) w połączeniu z patatas bravas, mixem sałat oraz sosem chimichurri

### 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!

### RISOTTO NERO AI FRUTTI DI MARE

Kremowe risotto barwione atramentem z kałamarnicy, grillowane krewetki, mule, parmezan

### RISOTTO AI FUNGHI E OLIO AL TARTUFO

Kremowe risotto z grzybami i parmezanem, oliwą truflową

### CARBONARA

Klasyczna carbonara z makaronem bucatini, kremowym sosem z żółtka, parmezanu i pecorino, chrupiącym guanciale oraz świeżo mielonym czarnym pieprzem

## 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, oliva EV, szalotka), pecorino DOP, foccacia

## PIZZA MIESIĄCA

Zapytaj obsługę o pizzę miesiąca

👥 Przy grupach od 6 osób doliczamy serwis 10%

🍷 Poproś kelnera o kartę alergenów

🍷 pizze wege

🍷 pizze pikantne

## PIZZE SPECIALI SPECJAŁY NASZEJ KUCHNI

28

### LA CREMA

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

19

### TARTUFO

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

29

### BRESAOLA

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

38

### CIPOLLA 🍷

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

19

### GAMBERI 🍷

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

45

### BURRATA 🍷

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

129

### FORMAGGIO CAPRINO 🍷

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

46

### TARTUFO CREMA

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

56

### CRUDO STRACCIATELLA

pomodoro san marzano DOP, crudo, stracciatella, pomidorki dorati, pistacje, bazylia, oliva ev

44

### LIBERTA 🍷

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

139

### BURRATA VENTRICINA 🍷

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

49

### SAN DANIELE

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

68

### NDUJA MIELE PEPERONCINO 🍷

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

### TARTUFO NERO

pasta z białej trufli, mozzarella di bufala Campana, sezonowany antrykot, świeża biała trufia, pieprz, parmezan

## PIZZE BIANCHE BEZ SOSU POMIDOROWEGO

39

### TONNO

mozzarella fior di latte, tuńczyk, czerwona cebula

69

### 4 FORMAGGIO 🍷

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

49

### 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

46

### CARBONARA BIANCO

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

43

### GORGONZOLA PERA

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

## DESERY

44/79

### TIRAMISU

Krem z mascarpone, savoiardi, espresso, amaretto, kakao

44/79

### CANNOLLI

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

49

### PANNA COTTA

Kremowa panna cotta z nutą wanilii i rumu, podana z sosem ze świeżych malin

49

47

48

47

49

49

43

48

49

47

49

48

48

79

39

44

43

42

43

43

26

29

26

# PALEC DO BUDKI

## PIZZE ROSSE Z SOSEM POMIDOROWYM

### MARGHERITA 🍷

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

32

### DI BUFALA CAMPANA 🍷

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

41

### MARINARA

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

29

### SALAMI

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

39

### DIAVOLA 🍷

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

42

### COTTO

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

42

### CRUDO

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

46

### NDUJA 🍷

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

42

### EL VEGANO 🍷

Ajvar Pomodoro San marzano DOP, karczochy, grillowana papryka, bakłażan

33

## 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

	<b>MOJITO MANDARYNKA</b> Havana 3YO 40ml, cytryna, kordiał mandarynka, Amaretto 20ml, woda gazowana	36
	<b>PASSION SOUR</b> Whiskey Jameson 40 ml, marakuja, cytryna, Angostura Bitter	33
	<b>SENCHA TASTE</b> Gin Malfy infuzowany sencha 40 ml, róża, cytryna, syrop cukrowy, angostura pomarańczowa	38
	<b>BUMBU SOUR</b> Bumbu 50ml, syrop klonowy, cytryna, Angostura Bitter, Angostura Pomarańcz	39
	<b>TIKI JAGER</b> Jagermeister 40 ml, poziomka, cytryna, Gingerbeer Lord of Taste	34
	<b>OOLONG BITER</b> Beefeater infuzowany Oolong 40ml, Aperol 10ml, cytryna, syrop z agawy	36
	<b>JUST SMILE</b> Rum Havana 3YO 40 ml, falernum, marakuja, ananas, cytryna, Angostura Bitter	35
	<b>SUMMER SPRITZ</b> Gin Beefeater truskawkowy 40 ml, poziomka, cytryna, Hibiscus Tonic Lord of Taste	35
	<b>ELECTRIC LIME</b> Fireball 40ml, cytryna, syrop miód-imbir, wanilia, rokitnik, Angostura Cocoa	37
	<b>ITALIAN GARDEN</b> Gin Beefeater 40 ml, syrop Pigwa Japońska, cytryna, prosecco	36
	<b>FIREBALL</b> Beefeater 40ml, Italics 10ml, kordiał lemongrass, cytryna, prosecco	38
	<b>BAMBINO</b> Limoncello 40 ml, Ostoya 20 ml, cytryna, poziomka, liofilizowana malina, pianka cytrynowa	35
	<b>LIMONE SICILIANA</b> Gin Malfy con Limone 40 ml, oleosaccharium, limonka, angostura pomarańczowa	37
	<b>PEACH ME UP</b> Beefeater Pink 30ml, Aperol 20ml, kordiał brzoskwiowy, cytryna, Angostura Pomarańczowa, prosecco	37

## KOKTAJLE KLASYCZNE

	<b>NEGRONI</b> Gin Beefeater 30 ml, Campari 30 ml, wermut 30 ml	34
	<b>HUGO SPRITZ</b> Kordiał z czarnego bzu 40 ml, prosecco, woda gazowana, mięta, limonka	31
	<b>LONG ISLAND ICED TEA</b> Gin Beefeater 20 ml, rum Havana 3YO 20 ml, wódka Ostoya 20 ml, tequila Olmeca Silver 20 ml, likier pomarańczowy, cytryna, cola	42
	<b>ELDER COLLINS</b> Gin infuzowany Beefeater 40 ml, czarny bez, cytryna, Elderflower Tonic Lord of Taste	33
	<b>GREEN GIN</b> Gin Beefeater 40 ml, świeża bazylia, cytryna, syrop cukrowy	34
	<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> Limoncello 40 ml, prosecco, woda gazowana, cytryna	33
	<b>BELLINI</b> Prosecco 80 ml, białe brzoskwinie	28

## KOKTAJLE BEZ ALKOHOLU (400 ML)

	<b>TEDDY BEAR</b> sok jabłkowy, gruszka, cytryna, woda gazowana, żelki misie	19
	<b>FLUFFY NICO</b> sok jabłkowy, truskawka, limonka, woda gazowana, wata cukrowa	19
	<b>APEROL SPRITZ 0%</b> Orange Spritz 0%, pomarańcza, prosecco bezalkoholowe, woda gazowana	23
	<b>HUGO SPRITZ 0%</b> kordiał z czarnego bzu, limonka, mięta, prosecco bezalkoholowe, woda gazowana	23
	<b>PORN STAR MARTINI 0% (250 ML)</b> Marakuja, wanilia, jabłko, cytryna, prosecco bezalkoholowe	26

## DOMOWE LEMONIADY (500 ML)

<b>CYTRYNA-POMARAŃCZA</b>	16
<b>MALINA</b>	18
<b>MANGO</b>	18


## PIWA

<b>GRIMBERGEN BLANCHE</b> piwo pszeniczne z kega 330 ml	17
<b>GRIMBERGEN BLONDE</b> piwo jasne z kega 330 ml	17
<b>GRIMBERGEN DOUBLE AMBREE</b> piwo ciemne słodowe z butelki 330 ml	17
<b>PIWO ZERO</b> CALSBURG 0.250 ml / SOMERSBY 0.400 ml	14 / 15

## NAPOJE ZIMNE

<b>COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA, SPRITE (250ML)</b>	12
<b>SOK JABŁKOWY / POMARAŃCZOWY (250ML)</b>	13
<b>WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA (500ML)</b>	10
<b>RED BULL</b> klasyczny, zero	15
<b>LORD OF TASTE (200ML)</b> Classic, Ginger Ale, Elderflower, Hibiscus, Rose Lemonade, Watermelon	14



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

## SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE (300 ML)

POMARAŃCZA / GREJPFRUT / MIX 19

## KAWY

<b>ESPRESSO</b>	9
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	12
<b>AMERICANO</b>	14
<b>CAPPUCINO</b>	16
<b>FLAT WHITE</b>	16
<b>LATTE MACCHIATO</b>	18
<b>ICED LATTE</b> kokos / wanilia / karmel	23
<b>TONIC ESPRESSO</b> klasyczny / kwiatowy / hibiskusowy	19

## MATCHA

<b>MATCHA LATTE</b> matcha, mleko	23
<b>MATCHA COCO LATTE</b> matcha, mleko kokosowe, syrop kokosowy	27
<b>MATCHA X TONIC</b> matcha, lód, tonic klasyczny/hibiskus/rose lemonade/czarny bez/arbuzowy, lód	25
<b>ICE MATCHA LATTE STRAWBERRY</b> matcha, puree truskawkowe, lód	27
<b>PORNSTAR MATCHTINI</b> matcha, wanilia, puree marakuja, mleko owsiane, lód	29

## HERBATY

<b>HERBATA GORAÇA</b> earl grey / zielona / miętowa / owocowa	9
<b>HERBATA MROŻONA (DOMOWA)</b>	17

## WÓDKA 40 ML

<b>OSTOYA / OSTOYA BLACK</b>	17/23
<b>ABSOLUT PEARS</b>	17
<b>WYBOROWA EXQUISITE</b>	30

## GIN 40 ML

<b>BEEFEATER classic / pink / orange</b>	18
<b>MALFY classic / pink / orange / limone</b>	26
<b>MONKEY 47 dry / sloe</b>	40

## WHISKEY 40 ML

<b>JAMESON</b> Orange / Black Barrel / Stout / IPA / Crested	23
<b>CHIVAS 12YO / 15YO / 18YO</b>	24/36/42
<b>THE GLENLIVET 12YO</b>	32
<b>ABERLOUR 12YO</b>	38

## RUM 40 ML

<b>HAVANA 3YO</b>	17
<b>HAVANA ESPECIAL</b>	17
<b>HAVANA 7YO</b>	21
<b>HAVANA SELECCIÓN</b>	32
<b>BUMBU</b>	30
<b>BUMBU X.O.</b>	34

## TEQUILA 40 ML

<b>OLMECA SILVER</b>	21
<b>OLMECA GOLD</b>	22

## LIKIERY 40 ML

<b>JAGERMEISTER</b>	20
<b>CAMPARI</b>	22

# ENJOY THE NOW