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 23,99

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

Burrata e Pomodorini - 380 g 45,99

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, bazylia. Podajemy z focaccią.

Tartare di Tonno - 180 g 59,99

Tatar z tuńczyka Yellowfin (100 g) w stylu sycylijskim w emulsji z soku z cytryny i sycylijskiej oliwy, pistacje, cukinia, mięta, sól w płatkach, czarny pieprz. Podawany z Focaccią Superiore.

Tatar wołowy z kremem z Gorgonzoli i nutą Primitivo - 230 g POLECAMY 59,99

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 46,99

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*.

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 79,99

Oryginalne włoskie produkty: pieczona wędlina Porchetta di Aricia, wędlina wołowa Bresaola Punta d'Anca, szynka dojrzewająca Prosciutto di San Daniele, salami Ventricina 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 15,99

Focaccia Superiore - 70 g 16,99

Ciepłe włoskie pieczywo na naturalnym zaczynie biga z rozmarynem.

Olive della casa - 100 g 15,99

Oliwki w marynacie.

Insalata Mista - DODATEK DO PIZZY - 60 g 14,99

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

DANIE PIKANTNE DANIE BEZ MIĘSA



TATAR WOŁOWY
Z KREMEM Z GORGONZOLI I NUTĄ PRIMITIVO

JESIEŃ PO WŁOSKU

Sapori del Bosco - 330 g 48,99

Makaron spaghettoni, sos borowikowy, grzyby smażone na maśle (borowiki, shiitake, shimeji), chips z boczniaka, włoski ser Grana Padano, natka pietruszki.



San Gervasio - 32 cm 49,99

Crema di Mascarpone, Mozzarella di Bufala, Bresaola - tradycyjna, dojrzewająca wołowa wędlina z Lombardii, cząstka cytryny, pesto bazyliowe, emulsja Parmigiano Reggiano, rukola, Parmigiano Reggiano, bazylia, czarny pieprz.

PIZZA GOURMET

FINE DINING MENU

Gourmet to kategoria dań, które dzięki kompozycji wyrafinowanych składników i nieoczywistych połączeń wyróżniają się niezwykłymi doznaniami smakowymi.

Zapraszam do świata prestiżowej kuchni Fine Dining.

Valerio Valle



N°1 San Nicola

Pełna oferta dostępna na odwrocie karty. →

PIZZE GOURMET



N° 1 San Nicola NEW — 89,00 PLN

Tatar z najwyższej jakości wołowiny z nutą trufli | sos borowikowy | smażone na maśle grzyby - shiitake i shimeji | chips z topinamburu | Pecorino Romano.

N° 2 Santa Caterina — 89,00 PLN

Szynka Crudo di San Daniele - dojrzewająca 24 miesiące | karczochy smażone z szałwią i skórką cytryny | śmietanka | emulsja Parmigiano Reggiano | Parmigiano Reggiano | chips z liści szałwii | puder z oliwek.





N° 3 Santa Lucia — 89,00 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° 4 Santa Rosalia — 89,00 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°1 - 432 g, N°2 - 420 g, N°3 - 460 g, N°4 - 480 g

WŁOSKA PIZZA PREMIUM

Najwyższej jakości włoskie składniki i wyszukane receptury Mistrza Valerio Valle.

Pizza 32 cm

Abruzja 47,99

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 47,99

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 49,99

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 54,99

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 40,99

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* ..... + 18,99 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



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 50,99

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 50,99

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, pomidorki 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 chips Grana Padano.

San Luca 50,99

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 49,99

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

Carciofi e Bufala 48,99

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.

San Gervasio NEW 49,99

Crema di Mascarpone, Mozzarella di Bufala, Bresaola - tradycyjna, dojrzewająca wołowa wędlina z Lombardii, cząstka cytryny, pesto bazyliowe, emulsja Parmigiano Reggiano, rukola, Parmigiano Reggiano, bazylia, czarny pieprz.

MOŻESZ ZAMÓWIĆ PIZZĘ TAKŻE NA CIEŚCIE Z MĄKI BEZGLUTENOWEJ* ..... + 18,99 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 46,99

Sos z włoskich pomidorów, bakłażan z czosnkiem, oliwki Leccino, cebula, kapary, orzeszki pinii, bazylia.

Funghi Misti 45,99

Sos z włoskich pomidorów, miks grzybów leśnych, rukola, orzechy włoskie, krem balsamiczny o smaku orzechowo-gruszkowym.

★ **MOŻESZ ZAMÓWIĆ PIZZĘ TAKŻE NA CIEŚCIE Z MĄKI BEZGLUTENOWEJ*** ..... + 18,99 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 %.

WŁOSKA PIZZA KLASYCZNA

Uwielbiane na całym świecie włoskie klasyki, serwowane na mistrzowskim cieście według receptury Valerio Valle.

Pizza
32 cm

Capricciosa POLECAMY 46,99
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 45,99
(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 46,99
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, szynka Prosciutto Cotto.

Quattro Formaggi 45,99
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, włoski dojrzewający ser pleśniowy Gorgonzola, włoski ser Grana Padano, włoski owczy ser Pecorino Romano.

Prosciutto 45,99
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 47,99
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, włoskie Salami Picante.

Salame Dolce Italy 45,99
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, włoskie Salami Milano.

Margherita 36,99
Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, świeża bazylia.

MOŻESZ ZAMÓWIĆ PIZZĘ TAKŻE NA CIEŚCIE Z MĄKI BEZGLUTENOWEJ* ..... + 18,99 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) 7,50

karczoch (50g), miks włoskich grzybów (50g), orzechy pinii (10g) 8,50

SERY

Ricotta (30g), Grana Padano D.O.P. (15g), Pecorino Romano D.O.P. (15g), Gorgonzola D.O.P. (20g), Provolone (15g) 8,50

Mozzarella klasyczna (75g), Stracchino (50g) 10,50

Mozzarella di Bufala D.O.P. (60g) 15,50

WĘDLINY

Pancetta (40g), Salami Milano (45g), szynka Prosciutto Cotto (65g), Salami Picante (35g), Speck (50g) 10,50

Bresaola (60g), Crudo di Parma (50g) 15,50

Na życzenie naszych Gości podajemy oliwy - tradycyjną, czosnkową lub pikantną.
Cena opakowania do pizzy: małe 1,50 zł/ duże 2,00 zł.
Cena opakowania do makaronów i sałatek na wynos: 2,00 zł.
Cena opakowania do deserów na wynos: 2,00 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 VERDURE GRIGLIATE

SAŁATKI

Mistrzowskie przepisy doskonałe w zestawie z pizzą.

Insalata di Carpaccio - 250 g 46,99

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 46,99

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 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.

Insalata Verdure Grigliate - 300 g **POLECAMY** 44,99

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.

DODATKI DO SAŁATEK:

Focaccia Superiore - 70 g 16,99

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

Focaccia Classica z *oliwą czosnkową* - 110 g 15,99

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 43,99
Sos z włoskich pomidorów, mielone mięso wieprzowe, makaron lasagne, czosnek, ser Mozzarella, sos beszamelowy, włoski ser Grana Padano, bazylia.

Pesto Verde - 350 g 36,99
Makaron spaghettoni, pesto pietruszkowe, włoski ser Grana Padano, orzeszki pinii, oliwa chili.

Amatriciana - 420 g 39,99
Makaron spaghettoni, pomidory, włoska wędlina Guanciale, włoski ser Pecorino Romano, peperoncino.

Ravioli di Burrata - 270 g 45,99
Pierożki ravioli nadziewane Burratą, emulsja z sycylijskiej oliwy, Parmigiano Reggiano, masło, szałwia, sok i skórka z cytryny.

Spaghetti Rossi - 410 g 46,99
Makaron spaghettoni, 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 53,99
Makaron tagliatelle, pomidorki koktajlowe, krewetki, białe wino, sos maślany, włoski ser Grana Padano, natka pietruszki, czosnek.

Tagliatelle con Ragù Bolognese - 460 g 55,99
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 46,99
Makaron tagliatelle, włoska szynka dojrzewająca Prosciutto Crudo, białe wino, cebula, czosnek, sos śmietanowy z dodatkiem kremu z trufli, włoski ser Grana Padano, rukola.

Sapori del Bosco - 330 g NEW 48,99
Makaron spaghettoni, sos borowikowy, grzyby smażone na maśle (borowiki, shiitake, shimeji), chips z boczniaka, włoski ser Grana Padano, natka pietruszki.

Gnocchi al Burro POLECANE DLA DZIECI - 150 g 25,99
Ziemniaczane kluseczki Gnocchi, masło, czosnek, włoski ser Grana Padano.

Spaghetti con Pomodoro POLECANE DLA DZIECI - 315 g 26,99
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

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.

NOWA RECEPTURA

Tiramisu - 190 g 23,99

Biszkopty Savoiardi nasączane espresso i winem Marsala, przekładane delikatnym kremem mascarpone na bazie ucieranych żółtek z dodatkiem belgijskiego kakao.



CROSTATA CON PANNA E FRUTTI

NAPOJE GORĄCE

Herbata selekcjonowana „t-series”	300 ml	13,99
- szeroki wybór gatunków i smaków		
Espresso	30 ml	12,99
Podwójne Espresso	60 ml	14,99
Kawa Americano	150 ml	14,99
Cappuccino	150 ml	15,99
Flat White	150 ml	15,99
Caffé Latte	330 ml	17,99
Caffé Mocha	240 ml	19,99
Podwójne espresso, włoski krem z orzechów laskowych i kakao Nocciolata Bio, mleko, kakao.		

Caffé Corretto	60 ml	20,99
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 Averną - 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	2,00

SEZONOWE
NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE

Herbata czarna z konfiturą śliwkową ..... 350 ml 22,99
z dodatkiem pomarańczy, cynamonu, soku z limonki i suszonej śliwki.

Herbata zielona z jabłkiem ..... 350 ml 22,99
z dodatkiem syropu brzoskwiniowego i cynamonowego, imbiru, cynamonu i mięty.

Herbata Earl Grey z pomarańczą ..... 350 ml 22,99
z dodatkiem syropu karmelowego i wiśniowego.

Herbata zielona jaśminowa z pomarańczą ..... 350 ml 22,99
z dodatkiem miodu, syropu pomarańczowego i mięty.

Gorące jabłko ..... 225 ml 23,99
Sok z jabłka i imbiru z dodatkiem anyżu, goździków i cynamonu.

Z DODATKIEM ALKOHOLU

Herbata zielona z Limoncello ..... 350 ml 26,99
z dodatkiem Limoncello (alk. 30% obj.), syropu brzoskwiniowego i cynamonowego, soku z limonki, imbiru, cytryny, cynamonu i mięty.

Herbata czarna z Averną ..... 350 ml 26,99
z dodatkiem Averny (alk. 29% obj.), pomarańczy, syropu cynamonowego i wiśniowego, soku wyciskanego z pomarańczy, cynamonu, goździków i anyżu.

Biały grzaniec ..... 225 ml 26,99
Włoskie wino domu Verduzzo (alk. 12% obj.), gruszka, cynamon, miód, anyż i goździki.

Czerwony grzaniec ..... 225 ml 26,99
Włoskie wino domu Primitivo (alk. 13% obj.), syrop korzenny, skórka z pomarańczy, miód, cynamon, pomarańcza i goździki.


Dilmah
For lovers of tea
Dilmah
For lovers of tea
Dilmah
For lovers of tea
Dilmah
For lovers of tea

NAPOJE

NAPOJE ZIMNE

Pepsi	0,2 l	9,99
Pepsi Zero Cukru	0,2 l	9,99
Mirinda pomarańczowa	0,2 l	9,99
7 UP Zero Cukru	0,2 l	9,99
Schweppes: Indian Tonic	0,2 l	9,99
Lipton Ice Tea: Peach, Green	0,2 l	9,99
Sok Toma: 100 % pomarańczowy, 100% jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki	0,2 l	9,99
Woda Krystaliczne Źródło: niegazowana/gazowana	0,3 l	9,99
Woda Cisowianka: niegazowana/perlage	0,7 l	15,99

Ice coffee	0,3 l	15,99
Ice coffee karmelowe	0,3 l	16,99

LEMONIADY *z lodem*

Cytrynowa z miętą	0,45 l	21,99
Yuzu *Cytrus o świeżym aromacie łączącym nuty limonki, mandarynki i grejpfruta*	0,45 l	21,99
Brzoskwiniowa	0,45 l	21,99
Mango	0,45 l	21,99
Marakuja	0,45 l	21,99

NAPOJE

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI — 0,25 ml

Pomarańcza 21,99

Pomarańcza - Jabłko - Purée malinowe 21,99

Jabłko - Seler naciowy - Cytryna - Natka pietruszki 21,99

Jabłko - Nektar ananasowy - Szpinak
- Natka pietruszki - Limonka 21,99

Jabłko - Limonka - Mięta 21,99

POLECAMY

Giacomino 21,99
Pomarańcza - Jabłko - Banan - Marchew

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE



Peach Sour Lipton NEW 120 ml*..... 24,99
Lipton Peach, sok jabłkowy,
syrop brzoskwiniowy, pianka,
limonka, jabłko, mięta.



Hugo 0% 200 ml* 26,99
Prosecco Lamia 0%, syrop elderflower,
woda gazowana, limonka, mięta.

Więcej propozycji →

NAPOJE

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE



Aperitivo Spritz 160 ml* 26,99
Prosecco Lamia 0%, spritz bezalkoholowy,
woda gazowana, pomarańcza, rozmaryn.



Fiore Lilla 240 ml* 24,99
Mrożona herbata jaśminowa,
sok z czarnego bzu, sok z cytryny,
pomarańcza, cytryna, mięta.



Mojito ananasowe 100 ml* 24,99
Purée ananasowe, woda
gazowana, limonka, mięta.



Frutto Spritz 160 ml* 24,99
Sok pomarańczowy, tonic, purée
o smaku marakui, purée truskawkowe,
sok ananasowy, pomarańcza.



Crodino 175 ml* 24,99
Crodino, pomarańcza.

*Pojemność netto użytych produktów, bez uwzględnienia lodu i zwiększania się pojemności przez jego rozpuszczanie.

KARTA PIW

PIWA BECZKOWE

POLECAMY



	0,25 l	14,99	0,4 l	16,99

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	14,99	0,5 l	16,99
Książęce Złote Pszeniczne (alk. 4,9% obj.)	0,3 l	14,99	0,5 l	16,99

PIWA BUTELKOWE

Książęce Miodowy Lager (alk. 4,5% obj.)	0,5 l	16,99
Książęce IPA (alk. 5,4% obj.)	0,5 l	16,99
Książęce Cherry ALE (alk. 4,1% obj.)	0,5 l	16,99
Książęce Ciemne Łagodne (alk. 4,1% obj.)	0,5 l	16,99
Lech Premium (alk. 5,0% obj.)	0,5 l	16,99
Lech Pils (alk. 5,5% obj.)	0,5 l	16,99
Tyskie Gronie (alk. 5,2% obj.)	0,5 l	16,99

PIWA BUTELKOWE - SMAKOWE

Captain Jack Watermelon Margarita (alk. 6,0% obj.)	0,4 l	15,99
Lech Elderflower & Lemon (alk. 4,0% obj.)	0,5 l	15,99

PIWA BEZALKOHOLOWE

Peroni Nastro Azzurro 0,0%	0,33 l	15,99
Lech Free Lager 0,0%	0,5 l	15,99
Lech Free Lime Mint 0,0%	0,5 l	15,99
Lech Free Dragon Fruit Grape 0,0%	0,5 l	15,99
Książęce Złote Pszeniczne 0,0%	0,5 l	16,99
Syrop smakowy	20 ml	2,00

WINA BEZALKOHOLOWE

Sauvignon Blanc „Genio Español Zero 0”	150 ml	17,00	750 ml	75,00

Jumilla / Hiszpania / Familia Bastida
Liście porzeczki / Agrest / Bezalkoholowe / Białe / Wytrawne

Tempranillo „Genio Español Zero 0”	150 ml	17,00	750 ml	75,00

Jumilla / Hiszpania / Familia Bastida
Czarny bez / Wiśnia / Bezalkoholowe / Czerwone / Wytrawne

Lamia 0%	150 ml	17,00	750 ml	75,00

Bezalkoholowe wino musujące, w stylu prosecco.

Szanowni Goście,

serdecznie dziękujemy za wizytę w Tutti Santi.
Zapraszamy do odwiedzenia naszych pizzerii w innych miastach Polski:



Zielona Góra,
ul. K. Twardowskiego 1

www.tuttisanti.pl

Tutti Santi Zielona Góra
tuttisanti.pl

Opłata talerzykowa 10 zł/os. w przypadku wniesienia tortu z paragonem.

Dla grup od 10 osób doliczamy serwis 10%.

Nie rozdzielamy rachunków.

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.