



PIZZA ALLA PALA to prostokątny wariant pizzy neapolitańskiej. Największą popularnością cieszy się w środkowych Włoszech i bardzo często widnieje w ofercie street food.

Pizza powstaje z wysoko uwodnionego, długo rosnącego ciasta. Tradycyjnie rzymscy pizzaiolo rozciągają je wzdłuż i posypują wysokiej jakości składnikami. Stąd określenie „alla pala”, które wywodzi się od długiej prostokątnej łopaty lub deski, na której jest zwyczajowo podawana. Charakterystyczna jest gruba skórka z chrupiącym brzegiem i miękkie, pełne wolnych przestrzeni wnętrze. Wzorcowa PIZZA ALLA PALA ma najczęściej ok. 1 m długości i 30 cm szerokości. Ten osobliwy kształt i długość pizzy rzymskiej, sprawia, że doskonale nadaje się do krojenia na kawałki lub jako pizza rodzinna.

Swój wyjątkowy aromat świeżego wypieku – PIZZA ROMANA ALLA PALA – zawdzięcza zastosowaniu kilku rodzajów mąk biologicznych i lievito madre – czyli naturalnego zakwasu. To wszystko sprawia, że ciasto jest zarazem lekkie, jake i syjące, idealne nawet dla osób na diecie :)

PIZZA ALLA PALA FROM ROMA

THE BEST ITALIAN

Wybieramy dla Was tylko najlepsze włoskie składniki i certyfikowane DOP
– Chronioną Nazwą Pochodzenia – Denominazione di Origine Protetta

FOCACCIA FROM GENOVA

MARGHERITA Mozzarella Fior di Latte, pomidory San Marzano, bazylia 6.5 / 69 15×15 90×30	DIAVOLA pancetta, spianata, Mozzarella Fior di Latte, pomidory San Marzano 9.5 / 97 15×15 90×30	PARMIGIANA grillowany baktażan, pomidory San Marzano, burrata, migdały prażone 7.5 / 79 15×15 90×30	FATTORIA karczochy rzymskie, cukinia i baktażan grillowane, oliwki zielone, pesto rosso, pomidory San Marzano, mozzarella Fior di Latte 10 / 99 15×15 90×30	FOCACCIA GENOVESE rozmaryn, oliwa extra virgin, sól morską 4 / 39 15×15 90×30	
		CAPRICIOSA prosciutto cotto, straciatella, pomidory San Marzano, funghi trifolati 8.5 / 89 15×15 90×30		NAPOLI SUD salami Napoli, burrata, pomidory San Marzano 9 / 95 15×15 90×30	FOCACCIA CLASSICO pomidorki koktajlowe, oliwki leccino, oregano, oliwa extra virgin 5 / 49 15×15 90×30

TONDA ROMANA

To okrągła wersja kultowej pizzy rzymskiej – ultracienka, wyjątkowo chrupiąca i delikatnie złocista. Jej tajemnica to nisko-nawodniona, wzbogacona oliwą baza, która po kilku godzinach fermentacji uzyskuje idealną strukturę. Ciasto rozkręca się cienko, piecze w bardzo gorącym piecu i w rezultacie powstaje pizza, która przy każdym kęsie z charakterystycznym trzaskiem – scrocchiarella – ujawnia swoją niesamowitą chrupkość, zupełnie inaczej niż miękka i puszysta neapolitańska wersja.

MARGHERITA CLASSICA 35,00

pomidory San Marzano, mozzarella Fior di Latte, bazylia, Grana Padano, oliwa extra vergine

MARGHERITA SPECIALE 43,00

pieczone pomidorki datterini, burrata di bufala, mozzarella Fior di Latte, Grana Padano, bazylia, oliwa extra vergine

MARGHERITA STRACCIATELLA 45,00

pomidory San Marzano, stracciatella, mozzarella Fior di Latte, bazylia, Grana Padano, oliwa extra vergine

MARGHERITA DI BUFALA 48,00

pomidory San Marzano, mozzarella di bufala, Fior di Latte, bazylia, Grana Padano, oliwa extra vergine

CAPRICCIOSA ROMANA 47,00

pomidory San Marzano, mozzarella Fior di Latte, bazylia, prosciutto cotto, grzyby trifolati, karczochy rzymskie, oliwki leccino, Grana Padano, oliwa extra vergine

GOLOSA 49,00

mozzarella Fior di Latte, prosciutto parma, gorgonzola, orzechy włoskie, oliwa extra vergine, bazylia, Grana Padano

NAPOLI 44,00

pomidory San Marzano, mozzarella Fior di Latte, rukola, bazylia, prosciutto parma Grana Padano, oliwa extra vergine

DIABOLA 43,00

pomidory San Marzano, mozzarella Fior di Latte, bazylia, Grana Padano, ostra oliwa peperoncino, spinata, pancetta

QUATTRO FORMAGGI 44,00

mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, scamorza wędzona, Grana Padano, oliwa extra vergine, bazylia

KAWA

ESPRESSO / ESPRESSO DOPPIO

ESPRESSO MACCHIATO

AMERICANA

CAPPUCCINO

LATTE



5/10

7

7

10

10

LODY

opakowanie termiczne w cenie + SUP 0,25

PORCJA:

60 g

6

BOX

500 g

39

1 kg



68

GOFRY

SOLO / Z WYBRANYMI DODATKAMI:

- Z CUKREM PUDREM

- Z BITĄ ŚMIETANĄ

- Z NUTELLĄ

- Z LODAMI



8,9

+1

+5

+5

+6

CROISSANT

- SOLO

- Z WYBRANYM NADZIENIEM



5

8

BUONISSIMO!



12

THREE CENTS (0,275 l)

nowe, maksymalnie bąbelkowe, rzemieślnicze lemoniady premium, bez konserwantów i sztucznych barwników

- PINK GRAPEFRUIT SODA
- MANDARIN&BERGAMOT SODA
- CHERRY SODA
- SPARKLING LEMONADE
- PINEAPPLE SODA



WODA gazowana / niegazowana (0,5 l)

4

BIRRA CIAO PIWO BEZALKOHOLOWE (0,33 l)

14



ul. Skośna 22 Kraków



453-378-401



rialtopizza.pala.krakow

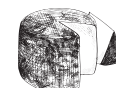


Rialto Pizza Pala Kraków

www.pizzarialto.pl



ENCYKLOPEDIA WŁOSKICH SPECJAŁÓW



POMIDORY SAN MARZANO charakterystyczna odmiana pomidorów gruntowych o bardzo specyficznym kształcie, dojrzewająca we włoskim stońcu u stóp Wezuwiusza. Owocce są intensywnie aromatyczne, mają gładką teksturę oraz wyjątkowy – słodki i zarazem lekko kwaśny smak



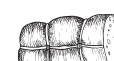
SPINATA typowe salami pochodzące z „czubka włoskiego buta” o charakterystycznym, lekkim owalnym, spłaszczonym kształcie. Przygotowywana jest z mieszanki bardzo chudej wieprzowiny, przyprawionej ostrą papryczką chili, co nadaje jej charakterystyczny czerwony kolor i bardzo pikantny smak. Dojrzeje minimum 4 miesiące



MORTADELLA pochodząca ze stolicy regionu Emilia – Romagna kielbasa, produkowana ze zmielonej do postaci pasty wieprzowiny i matych kostek stoniny. Można w niej doskonale wyczuć smak przypraw, w tym czarny pieprz, gałkę muszkatołową oraz pistacje. Mortadella jest czołowym produktem Bolonii



GORGONZOLA kremowy, miękki, niebieski ser pleśniowy pochodzący z północnych Włoch – z regionu Lombardia, wyrazisty i bardzo aromatyczny



N'DUJA rodzaj pikantnej włoskiej kielbasy o miękkiej konsystencji, dzięki której nadaje się też do rozmawiania na pieczywie. Pierwotnie produkowana w południowej Kalabrii, a obecnie w całym regionie



GRANA PADANO jeden z najbardziej popularnych włoskich serów. Twardy, długo dojrzewający o charakterystycznym dość ostrym smaku i ziarnistej strukturze – stąd nazwa grana („z włoskiego „ziarno”)



PANCETTA pochodzący z Włoch, dojrzewający rolowany boczek wieprzowy. Struktura jest miękka, a smak delikatny



BURATTA włoski ser z mleka krowiego, który w swoim wnętrzu kryje mieszaną stracciatellą i śmietaną



STRACIATELLA ser z włoskiego mleka bawolego wytwarzany przy użyciu techniki rozciągania i rozdrabniania



PROVOLA to ser wytwarzany z surowego mleka krowiego oraz pasty gotowanej lub półgotowanej i wirowanej. Na ogół ma kształt spłaszczonych kuli. Jego wędzony smak zyskuje na mocy po roztopieniu i zapieczeniu.