

INSTRUKCJA JEDZENIA PIZZY W 5 KROKACH – RODEM Z NEAPOLU*

JEŚLI JESTEŚCIE PRYZWYCZAJENI DO TRÓJKĄTNYCH
KAWAŁKÓW PIZZY - NAMAWIAMY, ABYŚCIE
SPRÓBOWALI PRAWDZIWEGO NEAPOLITAŃSKIEGO
SPOSOBU JEDZENIA PIZZY:

1. ZDECYDOWANYM RUCHEM URWIJ KAWAŁEK
PIZZY (KIERUNEK: OD BRZEGU DO ŚRODKA),
2. ZŁÓŻ GO NA PÓŁ JAK KANAPKĘ,
3. POMACZAJ W OLIWIE,
4. SPRÓBUJ!
5. UWAGA! OBLIZANIE PALCÓW TO WCAŁE NIE
FAUX PAS – TAK ROBIĄ PRAWDZIWI WŁOŚCI!

* wg włoskiego poradnika zadowolonego człowieka ;)

Buon Appetito



PS - NASZEJ PIZZY NIE KROIMY, ABY NIE UTRACIŁA
SWOICH WALORÓW - NIM TRAFI W WASZE RĘCE.
CIENKIE I DELIKATNE CIASTO ORAZ SOCZYSTE
POMIDORY SAN MARZANO PO POKROJENIU
SZYBKO PRZENIKAJĄ SIĘ NAWZAJEM,
ABY STWORZYĆ DOSKONAŁE POŁĄCZENIE,
KTÓRE TRZEBA NATYCHMIAST SKONSUMOWAĆ...

pobierz APLIKACJĘ **Trattoria Rialto APP**
pierwsze zamówienie -10% oraz rabat lojalnościowy -20%



WĘDLINY



PROSCIUTTO COTTO
soczysta i delikatna, tradycyjna
włoska szynka gotowana



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



SALAMI MILANO charakterystyczna wędlina
wywodząca się z regionu Lombardia. Ma delikatny
smak oraz aksamiłną, drobnaziarnistą, równomiernie
rozłożoną strukturę, którą zawdzięcza cienkiemu
zmieleniu. Okres dojrzewania wynosi między 50 a 70 dni



PROSCIUTTO PARMA najbardziej znana włoska
szynka dojrzewająca, produkowana wyłącznie w okolicach
Parmy, z wyselekcjonowanych części udźca wieprzowego



SALAMI NAPOLI to tradycyjne salami wywodzące się
z Neapolu z dodatkiem charakterystycznych ziaren pieprzu.
Wytwarzane jest ze średnio zmielonych, chudych części
wieprzowiny z dodatkiem boczku. Dojrzewa nie krócej niż 50 dni



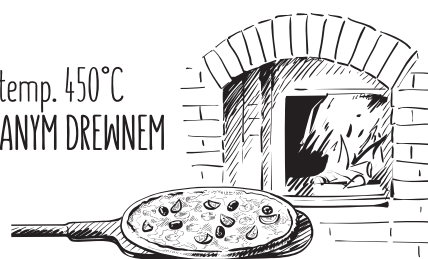
PANCETTA pochodzący z Włoch, dojrzewający
rolowany boczek wieprzowy. Struktura jest miękką,
a smak delikatny



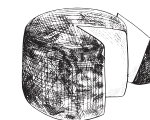
SPINATA typowe salami pochodzące z „czubka włoskiego buta”
o charakterystycznym lekko owalnym, spłaszczonym kształcie.
Przygotowywana jest z mieszanki bardzo chudej wieprzowiny,
przyprawionej ostrą papryczką chili, co nadaje jej charakterystyczny
czerwony kolor i bardzo pikantny smak. Dojrzewa minimum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

wypiek w temp. 450°C
w PIECU OPALANYM DREWNIEM

wyśmienita pizza
gotowa w 60 sekund



ENCYKLOPEDIA WŁOSKICH PRZYSMAKÓW



SERY

RICOTTA miękki, niedojrzewający ser o łagodnym, lekkim
śladkim, neutralnym smaku i konsystencji przypominającej
twaróg. Wytwarzany z serwatki w obrębie całych Włoch



MOZZARELLA FIOR DI LATTE włoski ser o łagodnym
i świeżym smaku oraz charakterystycznej ciągłości, różniący się
nieco strukturą od tradycyjnej mozzarelli



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



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”)



SCAMROZA wytwarzany w regionie Lombardia,
krótko dojrzewający ser wędzony o subtelnym smaku
i charakterystycznym kształcie gruszki



MOZZARELLA DI BUFALA miękki ser o łagodnym i lekkim kwaśnym
smaku, pochodzący z południowych Włoch, wytwarzany ze świeżego mleka
bawolego od czarnych bawoli – wypasanych wyłącznie w regionie Campanii



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



MOCHNANIEC 1 ☎ 660-406-132



@rialtopizza.pl



Rialto Pizza Neapolitańska

www.rialtopizza.pl

SKOMONUJ WŁASNĄ PIZZĘ

1. WYBIERZ BAZĘ

BIANCA

baza pizzy z mozzarellą fior di latte, bazylią, grana padano, oliwą extra vergine

27,00

ROSSA

baza pizzy z pomidorami San Marzano, mozzarellą fior di latte, bazylią, grana padano, oliwą extra vergine

35,00

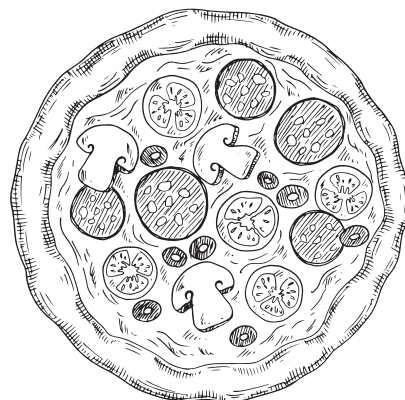
ROSSA FIT

baza pizzy bez sera z pomidorami San Marzano, bazylią i oliwą extra vergine

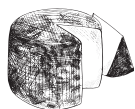
29,00

lub

WYBIERZ JEDNĄ Z NASZYCH KLASYCZNYCH KOMPOZYCJI



2. WYBIERZ ULUBIONE DODATKI



SERY

MOZZARELLA DI BUFALA	15,00
MOZZARELLA FIOR DI LATTE	9,00
RICOTTA	6,00
GRANA PADANO	9,00
GORGONZOLA	8,00
SCAMORZA	9,00
BURRATA	12,00



WĘDLINY

PANCETTA	11,00
SALAMI MILANO	11,00
SALAMI NAPOLI	11,00
SPINATA	11,00
N'DUJA	11,00
PROSCIUTTO COTTO	7,00
PROSCIUTTO PARMA	13,00

pikantne



WARZYWA I ANTIPASTI

ANCHOIS	7,00	BAZYLIA	3,00
KARCZOCHY ALLA ROMANA	10,00	CZOSNEK	3,00
GRZYBY TRIFOLATI	9,00	CUKINIA	6,00
OLIWKI PO KALABRYJSKU	8,00	BAKŁAŻAN	6,00
ORZECHY WŁOSKIE	7,00	PAPRYKA	6,00
POMIDORKI KOKTAJLOWE	8,00	RUKOLA	5,00
		OSTRY SOS PEPERONCINO	5,00

NAPOJE



ORYGINALNE SYCYLIJSKIE MUSUJĄCE LEMONIADY **POLARA**
Z NATURALNYM SOKIEM Z OWOCÓW I WYŻSZĄ ZAWARTOŚCIĄ
NATURALNYCH SKŁADNIKÓW (BUT. 0,275 L)

LIMONATA cytryny	12,50
ARANCIATA pomarańcze	12,50
	23,00 (but. 1l)

ARANCIATA ROSSA czerwone pomarańcze	12,50
MANDARINO VERDE zielone mandarynki	12,50

CEDRATA mix cytrusów	12,50
COLA smak cola	12,50

PIWO BEZALKOHOLOWE

CIAO BIRRA	14,00 (but. 0,33l)
------------	---------------------------



PIZZE ROSSE Z SOSEM POMIDOROWYM:



NAPoletANA (bez sera)	29,00
pomidory San Marzano, (x2), czosnek, oliwa extra vergine, sytylijskie oregano, bazyli	
MARGHERITA CLASSICA	35,00
pomidory San Marzano, mozzarella fior di latte, grana padano, oliwa extra vergine	
MARGHERITA SPECIALE	43,00
pieczone pomidorki datterini, burrata di bufala, mozzarella fior di latte, grana padano, bazyli, oliwa extra vergine	
MARGHERITA STRACCIATELLA	45,00
pomidory San Marzano, stracciatella, mozzarella fior di latte, bazyli, grana padano, oliwa extra vergine	
MARGHERITA DI BUFALA	48,00
pomidory San Marzano, mozzarella di bufala, i fior di latte, bazyli, grana padano, oliwa extra vergine	
CAPRICCIOSA	45,00
pomidory San Marzano, mozzarella fior di latte, bazyli, prosciutto cotto, grzyby trifolati, grana padano, oliwa extra vergine	
NAPOLI	44,00
pomidory San Marzano, mozzarella fior di latte, salami napoli, oliwa extra vergine, bazyli, grana padano	
PROSCIUTTO PARMA	49,00
pomidory San Marzano, mozzarella fior di latte, rukola, bazyli, prosciutto parma, grana padano, oliwa extra vergine	
CARBONARA	41,00
pomidory San Marzano, mozzarella fior di latte, bazyli, pancetta, żółtko, grana padano, oliwa extra vergine	
DIABOLA	43,00
pomidory San Marzano, mozzarella fior di latte, bazyli, grana padano, ostra oliwa peperoncino, spinata, pancetta	
MILANO	43,00
pomidory San Marzano, mozzarella fior di latte, bazyli, grana padano, oliwa extra vergine, salami milano, ricotta, papryka	
VEGANA (bez sera)	38,00
pomidory San Marzano (x2), czosnek, sytylijskie oregano, bazyli, oliwa extra vergine, bakłażan, cukinia, papryka	
CALABRIA	43,00
pomidory San Marzano, mozzarella fior di latte, bazyli, grana padano, oliwa extra vergine, n'duja	
RAGOUT	44,00
pomidory San Marzano, mozzarella fior di latte, ragout bolognese, cebula, burrata, bazyli, oliwa extra vergine, grana padano	

PIZZE BIANCHE BEZ SOSU POMIDOROWEGO:



QUATTRO FORMAGGI	44,00
mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza wędzona, grana padano, oliwa extra vergine, bazyli	
GOLOSA	49,00
mozzarella fior di latte, prosciutto parma, gorgonzola, orzechy włoskie, oliwa extra vergine, bazyli, grana padano	