

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 ROBIA PRAWDZIWI WŁOSI!

* 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



M'DUJA rodzaj pikantnej włoskiej kiełbasy
o miękkiej konsystencji, dzięki której nadaje się
bez do rozmrażania na pieczywie.
Pierwotnie produkowana w południowej
Kalabрії, a obecnie w całym regionie



SALAMI MILANO charakterystyczna wędlina
wywodząca się z regionu Lombardia. Ma delikatny
smak oraz aksamitną, drobnoziarnistą, 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 miękka,
a smak delikatny



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

ENCYKLOPEDIA WŁOSKICH PRZYSMAKÓW



Rialto
PIZZA /
NEAPOLITANA



SERY

RICOTTA miękki, niedojrzewający ser o łagodnym, lekkim
śladym, 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 ciężkości, różniący się
nieco strukturą od tradycyjnej mozzarelli



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



GRANA PADANO jeden z najbardziej popularnych włoskich serów.
Twardy, długo dojrzewający o charakterystycznym dość ostrym smaku
i ściągłej 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 Campania

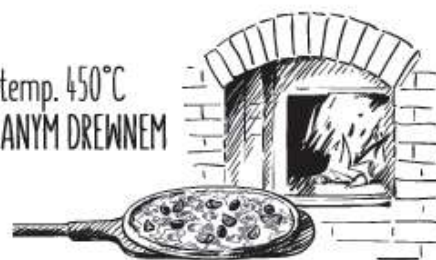


POMIDORY SAN MARZANO
charakterystyczna odmiana pomidorów gruntowych o bardzo specyficznym
kształcie, dojrzewająca we włoskim stańcu u stóp Wulkanu Vesuwiusza.
Owoce są intensywnie aromatyczne, mają gładką teksturę oraz wyjątkowy
– słodki i zarazem lekko kwaśny smak



wypiek w temp. 450°C
w PIECU OPALANYM DREWNIEM

wyśmienita pizza
gotowa w 60 sekund



MOCHNANIEC 1 ☎ 660-406-132

@rialtopizza.pl Rialto Pizza Neapolitańska

www.rialtopizza.pl

SKOMONUJ WŁASNĄ PIZZĘ

1. WYBIERZ BAZĘ

BIANCA

baza pizzy z mozzarella
fiar di latte, bazylią, Grana Padano DOP,
oliwą extra vergine

27,00

ROSSA

baza pizzy z pomidorami San Marzano DOP,
mozzarella fiar di latte, bazylią, Grana Padano DOP,
oliwą extra vergine

35,00

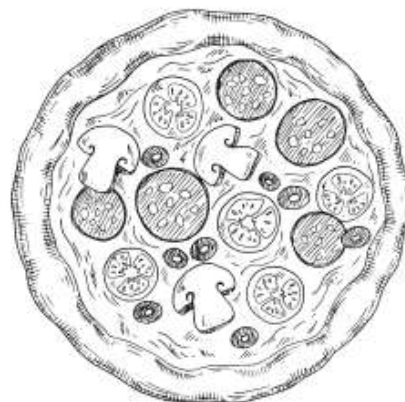
ROSSA FIT

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

29,00

Lub

WYBIERZ JEDNĄ Z NASZYCH KLASYCZNYCH KOMPOZYCJI



2. WYBIERZ ULUBIONE DODATKI



SERY

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



WĘDLINY

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



WARZYWA I ANTIPASTI

GRZYBY TRIFOLATI	9,00	CUKINIA	6,00
OLIWKI PO KALABRYJSKU	8,00	BAKŁAZAN	6,00
ORZECHY WŁOSKIE	7,00	PAPRYKA	6,00
BAZYLIA	3,00	RUKOLA	5,00
CZOSNEK	3,00	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 **12,50**

ARANCJATA **12,50**
pomarańcze **23,00** (but. 1l)

BIRRA **14,00** (but. 0,33l)
MORETTI ZERO

ARANCJATA ROSSA **12,50**
czerwone pomarańcze

MANDARINO VERDE **12,50**
zielone mandarynki

CEDRATA **12,50**
mix cytrusów

COLA **12,50**
smak cola



PIZZE ROSSE Z SOSEM POMIDOROWYM:



NAPOLETANA (bez sera)	29,00
pomidory San Marzano DOP, (x2), czosnek, oliwa extra vergine, syrcylijskie oregano, bazylią	
MARGHERITA CLASSICA	35,00
pomidory San Marzano DOP, mozzarella Fiar di Latte, bazylią, Grana Padano DOP, oliwa extra vergine	
MARGHERITA DI BUFALA	48,00
pomidory San Marzano DOP, mozzarella di Bufala DOP, i Fiar di Latte, bazylią, Grana Padano DOP, oliwa extra vergine	
CAPRICCIOSA	45,00
pomidory San Marzano DOP, mozzarella Fiar di Latte, bazylią, prosciutto cotto, grzyby trifolati, Grana Padano DOP, oliwa extra vergine	
NAPOLI	44,00
pomidory San Marzano DOP, mozzarella Fiar di Latte, salami napoli, oliwa extra vergine, bazylią, Grana Padano DOP	
PROSCIUTTO PARMA	49,00
pomidory San Marzano DOP, mozzarella Fiar di Latte, rukola, bazylią, Prosciutto di Parma DOP, Grana Padano DOP, oliwa extra vergine	
DIABOLA	43,00
pomidory San Marzano DOP, mozzarella Fiar di Latte, bazylią, Grana Padano DOP, ostry sos peperoncino, spinata, pancetta	
MILANO	43,00
pomidory San Marzano DOP, mozzarella Fiar di Latte, bazylią, Grana Padano DOP, oliwa extra vergine, salami milano, ricotta, papryka	
VEGANA (bez sera)	38,00
pomidory San Marzano DOP (x2), czosnek, syrcylijskie oregano, bazylią, oliwa extra vergine, bakłazan, cukinia, papryka	
CALABRIA	43,00
pomidory San Marzano DOP, mozzarella Fiar di Latte, bazylią, Grana Padano DOP, oliwa extra vergine, N'duja di Spilinga DOP, spinata	
BURRATINA CON FINFERLI	45,00
pomidory San Marzano DOP, mozzarella Fiar di Latte, kurki, Grana Padano DOP, Prosciutto Crudo, crema Burrata di Bufala IGP	
ORTOLANA	42,00
pomidory San Marzano DOP, mozzarella Fiar di Latte, Grana Padano DOP, cukinia, bakłazan, papryka, pomidorki koktajlowe, ricotta, pesto genovese	

PIZZE BIANCHE BEZ SOSU POMIDOROWEGO:



QUATTRO FORMAGGI	44,00
mozzarella Fiar di Latte, Gorgonzola DOP, scamorza wędzona, Grana Padano DOP, oliwa extra vergine, bazylią	
GOLOSA	49,00
mozzarella Fiar di Latte, Prosciutto di Parma DOP, Gorgonzola DOP, orzechy włoskie, oliwa extra vergine, bazylią, Grana Padano DOP	

PIWO BEZALKOHOLOWE

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