



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Sapori
di
Napoli



Oceń nas na google:

VERA PIZZA



Napoletana

Sapori di Napoli

pizza · pasta · vino

Jedyni w Rzeszowie i na Podkarpaciu

899 certyfikowana restauracja na świecie! Restauracje AVPN są rozsięte po całym świecie: od Europy poprzez państwa Azji takie jak: Kuwejt, Tajwan i Singapur, Chiny, Korea Południowa, Japonia, a także Antypody: Australia, Nowa Zelandia, po Stany Zjednoczone i Amerykę Południową: Brazylię, Argentynę, Wenezuelę, Meksyk i Chile. Sapori di Napoli jest 14 restauracją w Polsce, pierwszą i jedyną na Podkarpaciu i w Rzeszowie certyfikowaną przez Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN). To miejsce, gdzie serwują prawdziwą pizzę neapolitańską. Pizza w Sapori jest tworzona na podstawie neapolitańskich przepisów i oryginalnych własnych składników. Pilnie strzeżonym sekretem jest ciasto i jego unikalny proces przygotowania. Dzięki dbałości o wysoką jakość i stosowanie prawdziwych składników nasza pizza neapolitańska jest niepowtarzalna i doskonała.



Z prezydentem AVPN - Antonio Pace



Informacje:

- * Jeśli potrzebujesz fakturę poinformuj obsługę przed wydrukowaniem paragonu
- * Nie dzielimy rachunków powyżej 6 osób
- * Lista alergenów dostępna u obsługi na barze



@saporirzeszow

PRZYSTAWKI

BRUSCHETTA AL POMODORO | 23,-



Bruschetta (3 szt.) na pieczywie korzennym z pomidorami, bazylią, czosnkiem i kremem balsamicznym

PROSCIUTTO MELONE | 29,-

Kawałki melona owinięte 18-miesięczną Prosciutto di Parma DOP (3 szt.) z kremem balsamicznym, rukolą i Grana Padano DOP

FOCACCIA | 29,-



Wypiekane ciasto (26 cm) z oliwą extra virgin i Grana Padano DOP

PÓŁMISEK SERÓW I WĘDLIN | 109,- / 350 g

Mozarella di Bufala Campana DOP, Gorgonzola DOP, Pecorino Romano DOP, Feta DOP, 18-miesięczna Prosciutto di Parma DOP, Salami Napoli, Salami Spianata Piccante, Pastrami, kawałki focacci

FRUTTI DI MARE

MULE PO MARYNARSKU | 54,- / 300 g



Mule w muszli gotowane w białym wytrawnym winie z oliwą extra virgin, czosnkiem, cebulą, papryczką chilli, natką pietruszki i kawałkami focacci

BIGOLI AGLIO OLIO E PEPERONCINO Z MULAMI | 59,- / 300 g



Bigoli z oliwą extra virgin, czosnkiem, chilli, zieloną pietruszką i z mulami w muszli
Pasta udekorowana Grana Padano DOP i nitkami chilli

KREWETKI | 34,- / 160 g



Krewetki (7 szt.) smażone na białym wytrawnym winie z czosnkiem, chilli, natką pietruszki, kawałkami focacci i cytryną

ZUPY

KREM Z POMIDORÓW SAN MARZANO | 25,- / 300 g



Z Cremefine fraiche, Grana Padano DOP, oliwą extra virgin i kawałkami focacci

KREM Z CUKINII I PORA | 26,- / 300 g **NOWOŚĆ**



Z Cremefine Fraiche, Gorgonzolą DOP i kawałkami focacci

 danie dla wegetarian  danie dla wegan  danie pikantne



Sapori di Napoli

pizza - pasta - vino

APPROVATO

VERA
PIZZA



Napoletana

APPROVED



ISTRUZIONE

Burrata – ser z regionu Apulia w kształcie kulki wypełniony śmietanką i straciatellą

Gorgonzola DOP – miękki, dojrzewający ser pleśniowy z Lombardii,

Grana Padano DOP – dojrzewający, twardy ser z mleka krowiego,

Mozzarella Fior di Latte – włoska mozzarella z mleka krowiego,

Mozzarella di Bufala Campana DOP – oryginalna mozzarella z mleka bawolic z regionu Kampania,

'Nduja – ostra, włoska kiełbasa o miękkiej konsystencji,

Oliwki Leccino – pochodzące z pięknej Toskanii, cechuje je delikatny słodki posmak,

Pancetta – dojrzewający boczek wieprzowy z Włoch,

Pastrami – długo marynowany mostek wołowy w ziołach,

Pecorino Romano DOP – twardy włoski ser owczy produkowany głównie w Toskanii i na Sardynii,

Pomidory San Marzano – włoskie pomidory o podługim kształcie rosnące u stóp Wezuwiusza,

Prosciutto Cotto – włoska, gotowana szynka wieprzowa,

Prosciutto di Parma DOP – oryginalna szynka parmeńska dojrzewająca co najmniej 18 miesięcy,

Ricotta – miękki ser produkowany z serwatki mleka krowiego o delikatnej konsystencji i smaku,

Salami Napoli – łagodne salami z chudego mięsa wieprzowego,

Salami Spianata Piccante – pikantne salami z Kalabrii,

Salamino Piccante – ostra kiełbaska wieprzowa z dodatkiem peperoncino,

Salsiccia Fresca – surowa wieprzowa włoska kiełbasa,

Scamorza Affumicata – lekko wędzony ser z południowych Włoch o delikatnej konsystencji

DOP – z włoskiego, chroniona nazwa pochodzenia – certyfikat autentyczności lokalnego produktu.

PIZZA NAPOLETANA

Oryginalna pizza neapolitańska jest wyjątkowa!

Posiada ona bardzo cienkie ciasto o grubości 3-4 mm oraz napuchnięte brzegi o wysokości 1-2 cm.
Wg. wytycznych stowarzyszenia AVPN w skład naszego ciasta wchodzi 4 składniki: mąka, woda, sól morską i drożdże.
Napoletana po wyciągnięciu z pieca intensywnie pachnie świeżym chlebem, a doprawione jedynie solą pomidory San Marzano oraz Mozzarella nadają jej lekko kwaskowaty zapach.
Najbardziej charakterystyczny jest proces przygotowywania naszej pizzy, która jest wypiekana w temperaturze ponad 480 stopni w zaledwie 60-90 sekund przez co nigdy nie będzie ona chrupka tylko delikatna z puszystymi rantami.

PIZZE CLASICHE

MARINARA | 29,-

Sos z pomidorów San Marzano, czosnek, oregano, świeża bazylia, oliwa extra virgin



MARGHERITA | 35,-

Sos z pomidorów San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano DOP, świeża bazylia, oliwa extra virgin



MARGHERITA BUFALA DOP | 40,-

Sos z pomidorów San Marzano, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Grana Padano DOP, świeża bazylia, oliwa extra virgin



PIZZE SPECIALI

4 STAGIONI | 47,-

Pizza z różnymi ćwiartkami: 1/4 Prosciutto Cotto i ricotta, 1/4 Salami Napoli i oliwki Leccino, 1/4 Funghi, 1/4 Margherita, oliwa extra virgin

4 STAGIONI PICCANTE | 47,-

Pizza z różnymi, pikantnymi ćwiartkami: 1/4 'Nduja, 1/4 Margherita i peperoncino, 1/4 Salami Piccante i ricotta, 1/4 Salami Piccante i nitki chilli, oliwa extra virgin



4 CARNI | 47,-

Pizza z różnymi ćwiartkami z wyselekcjonowanymi, włoskimi wędlinami: 1/4 Prosciutto di Parma DOP, 1/4 Prosciutto Cotto, 1/4 Salami Napoli, 1/4 Salami Spianata Piccante, oliwa extra virgin

CAMPANIA | 40,-

Sos z pomidorów San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Salami Napoli, czosnek, oliwa extra virgin

CAPRICIOSA | 46,-

Sos z pomidorów San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, pieczarki, oliwki Leccino, czosnek, świeża bazylia, oliwa extra virgin

CALABRINA | 48,-

Sos z żółtych pomidorów, Mozzarella Fior di Latte, Salami Spianata Piccante, Gorgonzola DOP, chutney figowe, oliwa extra virgin. Po piecu: rukola



SALAMINO | 49,- **NOWOŚĆ**

Sos z pomidorów San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Salamino Piccante, por, szpinak, oliwa extra virgin. Po piecu: kruszone pistacje



PARMA | 50,-

Sos z pomidorów San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, oliwa extra virgin. Po piecu: 18-miesięczna Prosciutto di Parma DOP, Grana Padano DOP, rukola

MEZZA LUNA | 47,- **NOWOŚĆ**

Pół Margherita i pół Calzone - Mozzarella Fior di Latte, ricotta, Salami Napoli, Prosciutto Cotto, oliwa extra virgin, bazylia

'NDUJA | 44,-

Sos z pomidorów San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, 'Nduja, Gorgonzola DOP, czerwona cebula, oliwa extra virgin



PROSCIUTTO FUNGHI | 43,-

Sos z pomidorów San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, pieczarki, oliwa extra virgin

DUE SALAMI | 45,-

Sos z pomidorów San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Salami Napoli, Salami Spianata Piccante, oliwa extra virgin



NAPOLI | 44,-

Sos z pomidorów San Marzano, DOP Mozzarella Fior di Latte, Salami Napoli, oliwki Leccino, oliwa extra virgin, świeża bazylia

SPIANATA E MIELE | 54,- **spytaj o dostępność**

Sos z żółtych pomidorów pelati, Salami Spianata Piccante, podsuszane pomidorki koktajlowe, bazylia, oliwa extra virgin. Po piecu: burrata, miód z dodatkiem chilli i limonki



AFFUMICATA | 54,- **spytaj o dostępność**

Sos z pomidorów San Marzano, podsuszane pomidorki koktajlowe, oliwa extra virgin. Po piecu: wędzona burrata, rukola



SALSICCIA FRESCA | 47,-

Sos z pomidorów San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Salsiccia Fresca, Scamorza Affumicata, karmelizowana czerwona cebulka, oliwa extra virgin

CAPRA SPINACI | 47,- **NOWOŚĆ**

Sos z pomidorów San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, ser kozi, szpinak, papryczki peperoncini, oliwa extra virgin



BIANCA

TARTUFO PASTRAMI | 54,-

Cremefine Fraiche, Mozzarella Fior di Latte, podsuszane pomidorki koktajlowe, bazylia, truflowa oliwa extra virgin. Po piecu: wołowe Pastrami, prażone pistacje

Zamiana Mozzarella Fior di Latte na di Bufala Campana DOP +7 zł

WSZYSTKIE PIZZE SĄ W ROZMIARZE 32 CM

DODATKOWE SKŁADNIKI I OPAKOWANIA NA WYNOS DODATKOWO PŁATNE



danie dla wegetarian



danie dla wegan



danie pikantne

NAJWYŻSZA JAKOŚĆ NASZYCH MAKARONÓW



Z przyjemnością informujemy, że od teraz są one przygotowywane ze świeżej, najwyższej jakości Pasta Fresca, aby jeszcze lepiej oddać smak włoskiej tradycji. Zachęcamy do odkrycia różnicy!

PASTA FRESCA

BIGOLI AGLIO OLIO E PEPERONCINO | 39,-

Makaron rzemieślniczy z oliwą extra virgin, czosnkiem, chilli, zieloną pietruszką i Grana Padano DOP
DANIE DOSTĘPNE W WERSJI Z MULAMI | +20,-

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE | 49,-

Makaron rzemieślniczy z wołowo-wieprzowym, bolońskim ragu własnej produkcji i Grana Padano DOP

STROZZAPRETI POLLO DI FUNGHI | 50,-

Makaron rzemieślniczy w sosie z pomidorów San Marzano z dodatkiem śmietanki, kurczakiem, pieczarkami, czerwoną cebulką, sokiem z limonki i Grana Padano DOP

BIGOLI CARBONARA | 50,-

Makaron rzemieślniczy w jajecznym kremowym sosie z Pancettą, Pecorino Romano DOP, Grana Padano DOP i świeżo mielonym pieprzem

TAGLIATELLE LIMONCELLO | 48,-

DODAJ KREWETKI | +7,-

Makaron rzemieślniczy z dodatkiem włoskiego likieru cytrynowego Limoncello, mascarpone, pomidorkami koktajlowymi, czerwoną cebulą, czosnkiem niedźwiedzim, chilli i Grana Padano DOP

GNOCCHI PRIMAVERA | 49,-

Gnocchi ziemniaczane w sosie z pomidorów San Marzano, grillowaną cukinią, czerwoną cebulką, szarpaną Mozzarellą di Bufala DOP, pesto bazyliowe

TAGLIATELLE SALAMINO | 52,- **NOWOŚĆ**

Makaron rzemieślniczy w maślanym sosie z dodatkiem białego wytrawnego wina z Salamino Piccante, pomidorkami koktajlowymi, czerwoną cebulą, bazylią, sezamem i Grana Padano DOP

TAGLIATELLE PESTO PARMA | 55,- **NOWOŚĆ**

Makaron rzemieślniczy z bazyliowym pesto własnej produkcji z dodatkiem śmietanki z podsmażoną 18-miesięczną Prosciutto di Parma DOP, papryczkami peperoncini, czerwoną cebulą i Grana Padano DOP

LASAGNE BOLOGNESE | 52,- *spytaj o dostępność*

Klasyczna zapiekana lasagne z bolońskim ragu, beszamelem, Grana Padano DOP i mozzarellą. Lasagne udekorowana świeżą bazylią

STROZZAPRETI CAPRA | 48,- **NOWOŚĆ**

Makaron rzemieślniczy z serem kozim, Grana Padano DOP, szpinakiem, podsuszanymi pomidorkami koktajlowymi i pokruszonymi pistacjami

TAGLIATELLE ESTATE | 50,- **NOWOŚĆ**

Makaron rzemieślniczy w kremowym sosie z Salsiccią Frescą, porem, grillowaną papryką, zielonym pieprzem i Grana Padano DOP

BIGOLI AFFUMICATA PICCANTE | 55,- *spytaj o dostępność*

Makaron rzemieślniczy w sosie z pomidorów San Marzano z 'Ndują, czerwoną cebulką, grillowaną cukinią, wędzoną burratą i Grana Padano DOP

GRAMATURA PORCJI OD 350 DO 450 GRAMÓW



danie słoje



danie dla wegetarian



danie dla wegan



danie pikantne

SPECJAŁY SZEFA KUCHNI

FILETTO DI MAIALE | 64,- /450g

Polędwiczka wieprzowa z gnocchi w kremowym sosie, podsuszanymi pomidorkami koktajlowymi, cebulką czerwoną i rukolą

PASTRAMI | 69,- /350g

Wołowe Pastrami (ok. 150g), gnocchi w kremowym sosie z dodatkiem musztardy francuskiej, orzechami, podsuszane pomidorki koktajlowe, czerwona cebula

SALATKI

POLLO | 44,- /350g

Mieszanka sałat, kurczak, Camembert, pomidorki koktajlowe, pestki słonecznika, oliwki Leccino, dressing miodowo-musztardowy, kawałki focacci

DI RUCOLA | 44,- /350g

Rukola, Feta DOP, podsuszane pomidorki koktajlowe, orzechy włoskie, oliwki Leccino, dressing musztardowo-miodowy, kawałki focacci



PROSCIUTTO MELONE | 45,- /350g

Mieszanka sałat, 18-miesięczna Prosciutto di Parma DOP, melon, orzechy włoskie, Grana Padano DOP, dressing musztardowo-miodowy, kawałki focacci

DESERY

TIRAMISU | 25,- /120g

Deser tiramisu robiony wg. receptury naszego szefa kuchni



PANNA COTTA | 22,- /140g

Śmietankowy deser podany z sosem truskawkowym

SERNIK NA ZIMNO | 22,- /180g *spytaj o dostępność obsługi*

Ciasto na bazie twarogu, spytaj obsługę o aktualny smak

SERNIK BASKIJSKI | 25,- /140g *spytaj o dostępność obsługi*

Słodko wytrawny sernik z Gorgonzolą DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP



 danie dla wegetarian  danie dla wegan  danie pikantne



KAWA ILLY



ESPRESSO | 10,- / 25 ml

ESPRESSO MACCHIATO | 11,- / 40 ml

DOPPIO | 14,- / 50 ml

AMERICANO | 13,- / 125 ml

FLAT WHITE | 15,- / 200 ml

CAPPUCCINO | 13,- / 125 ml

 **LATTE MACCHIATO** | 15,- / 250 ml

CORETTO 6,7% - ESPRESSO + SAMBUCA | 15,- / 30 ml

TONIC ESPRESSO | 18,- / 225 ml

ORANGE ESPRESSO | 18,- / 225 ml

KAWA MROŻONA Z BITĄ ŚMIETANĄ | 20,- / 300 ml

SMIAK DO WYBORU

ILLY CREMA | 15,- / 100 ml

SORBIT KAWOWY

SYROP DO KAWY | 2,-

KARAMELOWY, WANILIOWY, KOKOSOWY, ORZECOWY,
CYNAMONOWY, PIERNIKOWY

HERBATY

HERBATY AUTORSKIE | 19,- / 400 ml

BRZOSKWINIOWA, IMBIROWA LUB MALINOWA Z GRENADINĄ

RICHMONT | 16,- / 400 ml

CEYLON GOLD CZARNA, EARL GREY BLUE, GUNPOWDER GREEN,
PAPERMINT GREEN, PEACH LEMON STAR, MEXICAN DREAM, FOREST FRUITS

LEMONIADA

LEMONIADA | 18,- / 400 ml | 39,- / 1000 ml

CYTRYNA-POMARAŃCZA | MALINA-MIĘTA | RABARBAR | MANGO

NAPOJE BEZALKOHOLOWE



NAPOJE | 11,- / 200 ml

PEPSI, PEPSI ZERO CUKRU, 7UP ZERO, MIRINDA, SCHWEPES TONIC,
LIPTON: CYTRYNOWY, BRZOSKWINIOWY, ZIELONA HERBATA,
SOK TOMA: POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY
NEKTAR TOMA: CZARNA PORZECZKA
NAPÓJ TOMA: GREJPFROUTOWY

NAPOJE | 12,- / 330 ml

SOK TOMA: MULTIWITAMINA

WODA | 8,- / 300 ml | 14,- / 700 ml

GAZOWANA, NIEGAZOWANA

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK | 23,- / 250 ml

POMARAŃCZOWY, GREJPFROUTOWY
LUB POMARAŃCZOWO-GREJPFROUTOWY

POLARA | 15,- / 275 ml

SYCYLIJSKI NAPÓJ MUSUJĄCY: GRANAT | ZIELONA MANDARYNKA |
CZERWONA POMARAŃCZA | CHINOTTO - GORZKA POMARAŃCZA | COLA ZERO





DRINKI

SPRITZ

APEROL SPRITZ 9,9% | 30,- / 200 ml ● ●

Prosecco DOC, Aperol, woda gazowana

PASSIFLORA SPRITZ 11,5% | 32,- / 200 ml ● ●

Prosecco DOC, puree z marakui, Gin J.A. Baczewski, sok z limonki, woda gazowana

PINK SPRITZ 11,1% | 30,- / 200 ml ● ●

Prosecco Rose DOC, Sprissetto Eden, woda gazowana

LIMONCELLO SPRITZ 12,9% | 30,- / 200 ml ● ● ●

Prosecco DOC, Limoncello, woda gazowana

HUGO SPRITZ 10,8% | 30,- / 200 ml ●

Prosecco DOC, Aperitivo Sambuco, woda gazowana

COCKTAIL

NEGRONI SBAGLIATO 16,8% | 30,- / 120 ml ●

Campari, Martini Rosso, Prosecco DOC

PORNSTAR MARTINI 17,4% | 32,- / 180 ml ● ●

Wódka J.A. Baczewski, puree z marakui, Passoa, syrop waniliowy, sok z limonki, Prosecco DOC

LYNCHBURG LEMONADE 12% | 32,- / 200 ml ● ●

Jack Daniel's, likier Triple Sec, sok z limonki, syrop cukrowy, lemoniada cytrynowo-pomarańczowa

MOJITO 8% | 30,- / 200 ml ●

Rum Bacardi, limonka, cukier trzcinowy, syrop cukrowy, mięta

GIN SUMMER 8,7% | 29,- / 250 ml ●

Gin J.A. Baczewski, sok pomarańczowy, grenadina, syrop pomarańczowy

ITALIAN SURFER WITH A RUSSIAN ATTITUDE 17% | 30,- / 160 ml ●

Wódka J.A. Baczewski, Malibu, Amaretto, nektar ananasowy i nektar żurawinowy

BLACKCURRANTIS 7% | 29,- / 220 ml ●

Wódka J.A. Baczewski, Martini Bianco, syrop cukrowy, sok z cytryny, sok z czarnej porzeczki

WHISKY GODFATHER 12,3% | 32,- / 220 ml ●

Whisky J.A. Baczewski, Amaretto, sok jabłkowy

MOCKTAIL

VIRGIN APERITIVO SPRITZ 0% | 25,- / 200 ml ● ●

VIRGIN LIMONCELLO SPRITZ 0% | 26,- / 240 ml ● ●

Tonic grejpfrutowy, Limoncello 0%

GIN TONIC 0% | 25,- / 250 ml ● ●

● orzeźwiający

● ziołowy

● kwaśny

● wytrawny

● rozgrzewający

● słodki

WINO

- **RÓŻOWE PROSECCO DOC 11%** | 22,- / 150 ml | 125,- / 750 ml
- **PROSECCO DOC 11%** | 19,- / 150 ml | 80,- / 750 ml
- **WYTRAWNE BIAŁE LUB CZERWONE 12%** | 19,- / 150 ml | 42,- / 500 ml
- **MONTEVERDI DOLCE NOVELLA 10%** | 22,- / 150 ml | 100,- / 750 ml
CZERWONE, SŁODKIE WINO POZIOMKOWE

STREFA ZERO

BIAŁE LUB CZERWONE 0% | 18,- / 150 ml | 70,- / 750 ml

PIWO LANE

- **PERONI NASTRO AZZURRO 5%** | 16,- / 250 ml | 19,- / 400 ml
- KSIĄŻĘCE LAGER 5%** | 16,- / 300 ml | 18,- / 500 ml
- KSIĄŻĘCE PSZENICZNE 4,9%** | 16,- / 300 ml | 18,- / 500 ml

PIWO BUTELKOWE

- **ICHNUSA NON FILTRATA 5%** | 18,- / 330 ml
- **MORETTI 4,6%** | 18,- / 330 ml
- KSIĄŻĘCE IPA 5,4%** | 18,- / 500 ml
- KSIĄŻĘCE CIEMNE ŁAGODNE 4,1%** | 18,- / 500 ml
- HARDMADE RASPBERRY 4,5%** | 18,- / 400 ml

STREFA ZERO

- **ST. GEORGE GINGER BEER 0%** | 15,- / 275 ml
- **PERONI NASTRO AZZURRO 0%** | 17,- / 330 ml
- KSIĄŻĘCE IPA 0%** | 17,- / 500 ml
- LECH FREE 0%** | 17,- / 500 ml
- LECH FREE LIMONKA-MIĘTA 0%** | 17,- / 500 ml
- LECH FREE SMOCZY OWOC 0%** | 17,- / 500 ml

WHISKY

JACK DANIEL'S 40% | 22,- / 40 ml
J.A. BACZEWSKI 43% | 16,- / 40 ml
GLENFIDDICH 40% | 25,- / 40 ml

VODKA

- **ALTAMURA PUGLIA PREMIUM 43%** | 16,- / 40 ml | 250,- / 700 ml
- J.A. BACZEWSKI 40%** | 12,- / 40 ml | 140,- / 500 ml
- J.A. BACZEWSKI SMAKOWA 38%** | 12,- / 40 ml | 140,- / 500 ml
CZYSTA, WIŚNIÓWKA, MORELÓWKA, PIOŁUNÓWKA
- FINLANDIA 40%** | 12,- / 40 ml | 140,- / 500 ml

LIKIERY

- **GRAPPA GIARE AMARONE 3-LETNIA 41%** | 30,- / 40 ml
- **LIMONCELLO 26%** | 14,- / 40 ml | 190,- / 700 ml
- **LIKIER PISTACJOWY 17%** | 16,- / 40 ml
- **AMARETTO 28%** | 14,- / 40 ml
- **SAMBUCA LUCANO 40%** | 16,- / 40 ml
- **CAMPARI 25%** | 16,- / 40 ml
- **ARANCELLO 28%** | 16,- / 40 ml
- GIN J.A BACZEWSKI 43,5%** | 13,- / 40 ml
- RUM BACARDI 37,5%** | 14,- / 40 ml



Sapori **di** Napoli

pizza • pasta • vino

Rezerwacje: 513 513 573

Wi-Fi: Sapori **Hasło:** napolio1

Adres: Bernardyńska 2

Znajdź nas na:



@saporirzeszow