

Sapori di Napoli



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA



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 rozsiiane 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: Brazylia, Argentyna, Wenezuela, 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

PRZYSTAWKI

BRUSCHETTA AL POMODORO | 25,-

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



KAWAŁKI FOCACCI Z BURRATĄ | 29,-

Podane na rukoli z podsuszanymi pomidorkami koktajlowymi, oliwkami Leccino, Grana Padano DOP i kremem balsamicznym



FOCACCIA | 29,-

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



PÓLMISEK SERÓW I WĘDLIN | 109,- / 350 g

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

FRUTTI DI MARE

MULE PO MARYNARSKU | 56,- / 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 | 26,- / 300 g

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



KREM Z CUKINII | 27,- / 300 g

Z Gorgonzolą DOP, Cremefine fraiche, płatkami migdałów i kawałkami focacci



danie dla wegetarian danie dla wegan danie pikantne





TWOJA ULUBIONA NAPOLETANA W NOWEJ LOKALIZACJI! OTWARCIE JUŻ **LATEM 2026**

📍 Millenium Hall al. Kopisto 1 Rzeszów

📷 @saporipizza_rzeszow

INSTRUCJE

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

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

Friarelli – zielone warzywo z rodziny kapustowatych, inaczej brokuł neapolitański,

Gorgonzola DOP – miękki, dojrzewający ser pleśniowy z Lombardii,

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

Mortadela di Bologna IGP - wysokiej jakości wędlina z mięsa wieprzowego z pistacjami z regionu Bologna

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 kielbasa o miękkiej konsystencji,

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

Pancetta – dojrzewający boczek wieprzowy z Włoch, produkowany głównie w Toskanii i na Sardynii,

Pecorino Romano DOP – twardy włoski ser owczy,

Pomidory San Marzano – włoskie pomidory o podłużnym 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 kielbaska wieprzowa z dodatkiem peperoncino,

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 | 36,-

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



MARGHERITA BUFALA DOP | 41,-

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



PIZZE SPECIALI

4 STAGIONI | 48,-

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 | 48,-

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



4 CARNI | 48,-

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 | 42,-

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

CAPRICIOSA | 47,-

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

SALAMINO | 47,- **NOWOŚĆ**

Sos z pomidorów San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Salamino Piccante, kapary, czerwona cebula, oliwa extra virgin



CALABRINA | 51,- **NOWOŚĆ**

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



PARMA | 52,-

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

CALZONE NAPOLETANO | 44,- **NOWOŚĆ**

Zawijana pizza w kształcie pieroga nadziewana Salami Napoli, ricottą i Mozzarellą Fior di Latte. Na górze: Sos z pomidorów San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, oliwa extra virgin, bazylia

PARADISO E INFERNO | 45,-

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



PROSCIUTTO FUNGHI | 44,-

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

DUE SALAMI | 46,-

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



NAPOLI | 45,-

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

SPIANATA E MIELE | 55,- **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



ITALIA | 49,-

Sos z pomidorów San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Salami Napoli, karczochy, oliwa extra virgin

BIANCA

PERA | 46,- **NOWOŚĆ**

Cremefine Fraiche, Mozzarella Fior di Latte, karmelizowana gruszka, Gorgonzola DOP, orzechy włoskie, miód, oliwa extra virgin



DOLCE PANCETTA | 50,- **NOWOŚĆ**

Cremefine Fraiche, Mozzarella Fior di Latte, Pancetta, oliwa extra virgin. Po piecu: chutney z mango i różowego pieprzu, rukola, krem balsamiczny

MORTADELA | 59,- **spytaj o dostępność**

Mozzarella Fior di Latte, oliwa extra virgin. Po piecu: Mortadela Bologna IGP, burrata, pokruszone pistacje, bazylia, świeżo mielony pieprz

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 | 40,-

Makaron rzemieślniczy z oliwą extra virgin, czosnkiem, chilli, zieloną pietruszką i Grana Padano DOP
DANIE DOSTĘPNE W WERSJI Z MULAMI | +19,-

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE | 52,-

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

TAGLIATELLE PESTO DI POLLO | 52,- **NOWOŚĆ**

Makaron rzemieślniczy w bazyliowym pesto własnej produkcji, kurczakiem, podsuszanymi pomidorkami koktajlowymi, czerwoną cebulką i Grana Padano DOP

BIGOLI CARBONARA | 53,-

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 cebulką, czosnkiem niedźwiedzim, chilli i Grana Padano DOP

PACCHERI TUNA | 50,- **NOWOŚĆ**

Makaron rzemieślniczy w sosie pomidorowym z tuńczykiem, oliwkami Leccino, kaparami, czerwoną cebulką, natką pietruszki i Grana Padano DOP

PACCHERI GRANDE | 55,- **NOWOŚĆ**

Makaron rzemieślniczy w sosie pomidorowym z kremową Burratą, 'Ndują, grillowaną papryką, karczochami, czerwoną cebulką, ziołami prowansalskimi i świeżym szpinakiem

PACCHERI SPINACI | 49,- **NOWOŚĆ**

Makaron rzemieślniczy z pikantną oliwą z oliwek, Fetą DOP, szpinakiem, czosnkiem, podsuszanymi pomidorkami koktajlowymi i Grana Padano DOP

LASAGNE BOLOGNESE | 54,- *spytaj o dostępność*

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

TORTELLINI | 49,- **NOWOŚĆ**

Tortellini szpiankowe nadziewane ricottą i szpinakiem w kremowym sosie ze szpinakiem, kandyzowaną skórką z cytryny, podsuszane pomidorki koktajlowe, Grana Padano DOP

BIGOLI ALLA AMATRICIANA | 51,-

Makaron rzemieślniczy w sosie pomidorowym z dodatkiem mascarpone, Pancettą, pomidorkami koktajlowymi, czerwoną cebulką, czosnkiem, natką pietruszki i Grana Padano DOP

TAGLIATELLE SALMONE | 55,-

Makaron rzemieślniczy w kremowym sosie z dodatkiem soku z limonki z łososiem, Gorgonzolą DOP, podsuszanymi pomidorkami koktajlowymi, cebulką czerwoną i Grana Padano DOP

GRAMATURA PORCJI OD 350 DO 450 GRAMÓW

 danie słone  danie dla wegetarian  danie dla wegan  danie pikantne

SPECJAŁY SZEFA KUCHNI

GNOCCHI CARNI | 55,- /450g **NOWOŚĆ**

Gnocchi z polędwiczką wieprzową, serkiem mascarpone, szpinakiem, czosnkiem, podsuszanymi pomidorkami koktajlowymi i Grana Padano DOP

SALMONE | 69,- /350g

Filet z łososia sous-vide (ok. 180g), gnocchi na maśle z czosnkiem i pomidorkami koktajlowymi, puree z groszku, cytryna

SALATKI

POLLO | 45,- /350g

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

DI RUCOLA | 46,- /350g **NOWOŚĆ**

Rukola, kremowa burrata, podsuszane pomidorki koktajlowe, oliwki Leccino, płatki migdałów, dressing musztardowo-miodowy, kawałki focacci



PROSCIUTTO MELONE | 46,- /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

danie dla wegetarian danie dla wegan danie pikantne



KAWA ILLY



ESPRESSO | 10,- / 25 ml

ESPRESSO MACCHIATO | 11,- / 40 ml

DOPPIO | 14,- / 50ml

AMERICANO | 13,- / 125ml

FLAT WHITE | 15,- / 200 ml

CAPPUCCINO | 13,- / 125 ml

LATTE MACCHIATO | 15,- / 250 ml

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

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

ESPRESSO TONIC | 18,- / 200ml

SYROP DO KAWY | 2,-

KARMELOWY, WANILIOWY, KOKOSOWY, ORZECHOWY, CYNAMONOWY

HERBATY

RICHMONT | 18,- / 400ml

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

LEMONIADA

LEMONIADA | 19,- / 400 ml | 41,- / 1000 ml

CYTRYNA-POMARAŃCZA | MALINA-MIĘTA | RABARBAR | MANGO

NAPOJE BEZALKOHOLOWE



NAPOJE | 11,- / 200 ml

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

NAPOJE | 12,- / 330 ml

SOK TOMA: MULTIWITAMINA

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

GAZOWANA, NIEGAZOWANA

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK | 23,- / 250 ml

POMARAŃCZOWY, GREJPFROTOWY
LUB POMARAŃCZOWO-GREJPFROTOWY

POLARA | 16,- / 275 ml

SYCYLIJSKI NAPÓJ MUSUJĄCY: GRANAT | ZIELONA MANDARYNKA | CZERWONA POMARAŃCZA | CHINOTTO - GORZKA POMARAŃCZA | MANDARYNKA Z LIMONKĄ

NAPÓJ ENERGETYZUJĄCY | 15,- / 250ml

ROCKSTAR ENERGY





DRINKI

SPRITZ

APEROL SPRITZ | 32,- / 200 ml ●●

Prosecco DOC, Aperol, woda gazowana

PASSIFLORA SPRITZ | 32,- / 200 ml ●●

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

LIMONCELLO SPRITZ | 30,- / 200 ml ●●●

Prosecco DOC, Limoncello, woda gazowana

HUGO SPRITZ | 30,- / 200 ml ●

Prosecco DOC, Aperitivo Sambuco, woda gazowana

COCKTAIL

NEGRONI SBAGLIATO | 30,- / 120 ml ●●

Campari, Martini Rosso, Prosecco DOC

PORNSTAR MARTINI | 34,- / 180 ml ●●

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

LYNCHBURG LEMONADE | 32,- / 200 ml ●●

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

GIN BASIL SMASH | 29,- / 110 ml ●

Gin J.A. Baczewski, sok z limonki, syrop cukrowy, bazylia

GIN SUMMER | 29,- / 250 ml ●

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

MOJITO | 30,- / 200 ml ●

Rum, mięta, limonka, syrop brązowy, syrop cukrowy, woda gazowana

CUBA LIBRE | 29,- / 250 ml ●●●

Rum, Pepsi lub Pepsi Zero, limonka

WHISKY GODFATHER | 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%

VIRGIN MOJITO 0% | 22,- / 200 ml ●

Mięta, limonka, cukier brązowy, syrop cukrowy, woda gazowana

● orzeźwiający

● zielony

● kwaśny

● wytrawny

● rozgrzewający

● słodki

WINO

- **PROSECCO DOC EXTRA DRY 11%** | 22,- / 150 ml | 110,- / 750 ml
- **WYTRAWNE BIAŁE LUB CZERWONE 12%** | 20,- / 150 ml | 45,- / 500 ml
- **MONTEVERDI DOLCE NOVELLA 10%** | 23,- / 150 ml | 120,- / 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
- KSIAŻĘCE LAGER 5%** | 16,- / 300 ml | 18,- / 500 ml
- KSIAŻĘCE PSZENICZNE 4,9%** | 16,- / 300 ml | 18,- / 500 ml

PIWO BUTELKOWE

- **ICHNUSA NON FILTRATA 5%** | 18,- / 330 ml
- **MORETTI 4,6%** | 18,- / 330 ml
- KSIAŻĘCE IPA 5,4%** | 18,- / 500 ml
- KSIAŻĘCE CIEMNE ŁAGODNE 4,1%** | 18,- / 500 ml
- LECH CYTRYNA-CZARNY BEZ 4%** | 18,- / 500 ml

STREFA ZERO

- **ST. GEORGE GINGER BEER 0%** | 16,- / 275 ml
- **PERONI NASTRO AZZURRO 0%** | 17,- / 330 ml
- KSIAŻĘCE IPA 0%** | 17,- / 500 ml
- KSIAŻĘCE PSZENICZNE 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

ALKOHOLE MOCNE / LIKIERY

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