

Pizza Graciarnia

Podstawa: ciasto, sos pomidorowy, mozzarella 17zł

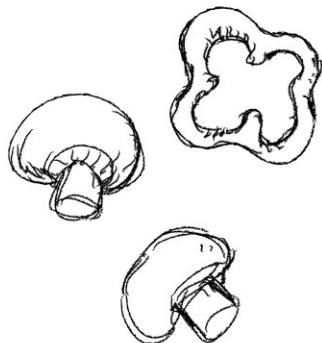
Składniki za 2zł / szt.

rucola, czerwona cebula, czarne oliwki,
pieczony burak, pieczarki, papryka
czerwona, bazylija, orzech włoski



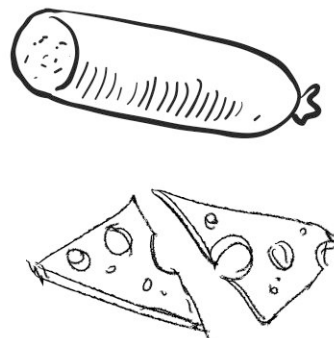
Składniki za 3zł / szt.

bakłażan pieczony, mascarpone, feta,
pomidory koktajlowe, suszone pomidory,
sos chipotle-barbecue, pasta z suszonych
pomidorów, jalapenos, karczochy,
tofu w marynacie sojowej



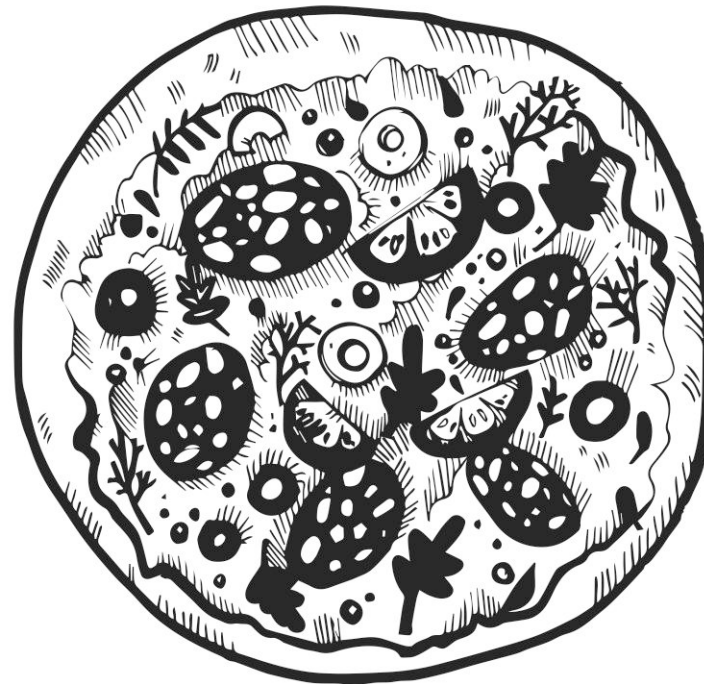
Składniki za 4zł / szt.

pierś z kurczaka w marynacie curry,
pasta truflowa, gorgonzola, szynka,
grana padano, szynka parmeńska,
tuńczyk, spianata piccante, coppa,
roślinna kiełbasa z wędzonej pszenicy



Graciarnia Pub Cafe, Kazimierza Wielkiego 39, 50-077 Wrocław
+48 71 7956688, www.graciarnia.com.pl, [fb/GraciarniaPubCafe](https://www.facebook.com/GraciarniaPubCafe)

Pizza



Graciarnia

Opisy dań nie zawierają szczegółowych informacji dotyczących wszystkich składników.
Jeżeli jesteś uczulona / y na jakieś produkty prosimy o poinformowanie o tym fakcie obsługę.

1. Margherita 18zt

sos pomidorowy, mozzarella, bazylia

2. Margherita secco 20zt

pasta z suszonych pomidorów, mozzarella, bazylia

3. Funghi 20zt

sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki

4. Funghi e prosciutto 24zt

sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, szynka

5. Diavola 25zt

sos pomidorowy, mozzarella, spianata piccante, jalapenos

6. Camilla 26zt

sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, gorgonzola

7. Melanzana 27zt

pasta z suszonych pomidorów, mozzarella, bakłażan pieczony, grana padano

8. Capriciosa 27zt

sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, szynka, czarne oliwki, karczochy

9. Quattro formaggi 29zt

pasta z suszonych pomidorów, mozzarella, gorgonzola, grana padano, feta

10. Parma 29zt

sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, pomidorki koktajlowe, rucola, grana padano

11. Coppa 28zt

pasta z suszonych pomidorów, mozzarella, coppa, czerwona cebula

12. Pollo 27zt

sos pomidorowy, mozzarella, pierś z kurczaka w marynacie curry, pomidorki koktajlowe, papryka czerwona

13. Vegetariana 27zt

sos pomidorowy, mozzarella, pieczony burak, bakłażan pieczony, papryka czerwona, cebula czerwona, oliwki, pieczarki

14. Barbabietola 26zt

sos pomidorowy, mozzarella, pieczony burak, feta, rucola, orzech włoski

15. Tonno 26zt

sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, cebula czerwona, pomidory koktajlowe

16. Truflowa 26zt

sos pomidorowy, mozzarella, pasta grzybowo-truflowa, pieczarki, cebula czerwona, mascarpone

17. Carne 30zt

sos pomidorowy, mozzarella, spianata piccante, szynka, pierś z kurczaka w marynacie curry, coppa, czerwona cebula

18. Weselina 28zt

ostry sos barbecue z chipotle, mozzarella, gorgonzola, pierś z kurczaka w marynacie curry, cebula czerwona

19. Aglio 28zt

sos pomidorowy, mozzarella, szynka, gorgonzola, świeży czosnek, pomidorki koktajlowe

Pizze Wegańskie:

20. Tofu e tartufo 27zt

sos pomidorowy, mozzarella roślinna, tofu w marynacie sojowej, pasta grzybowo-truflowa, cebula czerwona, pieczarki

21. Vege salame 27zt

sos pomidorowy, mozzarella roślinna, papryka czerwona, roślinna wędzona kiełbasa, pomidory koktajlowe

22. BBQ Vege 27zt

ostry sos barbecue z chipotle, mozzarella roślinna, cebula czerwona, roślinna wędzona kiełbasa

23. Gracjarnia vege 27zt

sos pomidorowy, mozzarella, roślinna, pieczony purak, orzech włoski, rucola, tofu w marynacie sojowej

W każdej pizzy możemy zastosować mozzarellę roślinną w miejsce klasycznej.

Coppa: Coppa Di Parma to suszona, dojrzewająca wędlina z mięsa karkowego.

Spianata Piccante: Pochodzące z Kalabrii, dojrzewające salami z mięsa wieprzowego będące mieszanką drobnziarnistą karku świni z dodatkiem boczku oraz innych części szlachetnych, soli, pieprzu i papryki. Pikantność i kolor pomarańczowy uzyskuje się przez dodanie papryczki peperoncino. Produkowana wyłącznie z mięsa świń urodzonych i hodowanych we Włoszech.

Grana Padano: włoski ser podpuszczkowy z mleka krowiego mający znak DOP.

Czas dojrzewania to ok. 18 miesięcy. Ser wytwarza się od XII wieku.

Prawdopodobnie twórcami są Cystersi z Chiaravalle. Zawartość tłuszczu - 32%

Gorgonzola: Włoski ser pleśniowy z mleka krowiego. Czas dojrzewania to ok. 3 miesiące.

Ser wytwarza się od 879 roku, a jego nazwa pochodzi od miejscowości w której był początkowo wytwarzany. Zawartość tłuszczu - 29%

Chipotle: Wędzona i suszona papryka jalapenos. Pikantna i aromatyczna, stosowana głównie w kuchni meksykańskiej.

DOP - Denominazione di Origine Protetta - zastrzeżenie regionalne pochodzenia