

MENU RESTAURACJI

Benvenuti Amici

Rekrucka 3, 04-235 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
44

KATEGORII
4

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

SAŁATKI

7

Prosciutto

35,00 zł

Prosciutto to lekka sałatka z szynką Crudo, słodką figą, wybranymi oliwkami Castelvetro, wędzonym serem Scamorza i pesto Genovese podana na liściach świeżej rukoli.

Fresca

30,00 zł

Fresca to świeża sałatka z wybornych oliwek Castelvetro, pomidorków daktylowych, czerwonej cebuli, mieszanki świeżych sałat oraz rukoli, skropiona przepyszną oliwą Garda DOP

Ricco

38,00 zł

Ricco to ekstrawagancka sałatka z Salame Felino oraz prosciutto Crudo, pestkami słonecznika, suszonymi pomidorkami, cukinią, serem Gorgonzola oraz płatkami sera Grana Padano podana na mieszance świeżych sałat

Piatto di Formaggi

39,00 zł

Wybór najlepszych Włoskich serów w formie płyty degustacyjnej, znajdziesz na niej: Gorgonzola Dolce DOP - Ser łagodny z pikantną nutą, konsystencja kremowa z typowymi zielonkawo niebieskimi przerostami pleśni. Scamorza Affumicata - Ser z mleka krowiego typu Pasta Filata, podwędzany z nutą orzechową Grana padano DOP - Ser twardy z mleka krowiego z chronioną nazwą pochodzenia z Doliny Padanii, dojrzewa minimum 16 miesięcy aby wydobyć z niego pełnię słodkawego, owocowego smaku. Pecorino Toscano DOP - Ser z mleka owczego z Chronioną Nazwą Pochodzenia (z regionu Toskanii). Ser dojrzewa 20-30 dni, dzięki temu ma świeży i stosunkowo łagodny smak.

Maiale

32,00 zł

Maiale to kwaskowa sałatka z włoską Pancettą, czerwoną cebulą, pomidorkami daktylowymi, pestkami słonecznika oraz sosem balsamicznym podana na mieszance świeżych sałat.

Tonno

34,00 zł

Tonno to sałatka dla wielbicieli tuńczyka Yellowfin z dodatkiem Mozzarelli Fior di Latte, pomidorków daktylowych, świeżej rukoli, czerwonej cebuli, wybornych oliwek Castelvetro i przepysznej oliwy Garda DOP

Piatto di Salumi

39,00 zł

Wybór najdoskonalszych Włoskich wędlin w formie płyty degustacyjnej, na której znajdziesz: Salame Felino - Charakterystyczne salami parmeńskich wzgórz wzięło swoją nazwę od Felino - miasteczka położonego nieopodal Parmy. Prosciutto Crudo - Produkowana jest z udźca świni, w różnych regionach Włoch i jest najważniejszą, długodojrzewającą włoską wędliną. Prosciutto San Daniele - Surowa, dojrzewająca szynka pochodząca z regionu Emilia-Romagna, wytwarzana z całych udźców wieprzowych najwyższej jakości. Salsiccia Piccante - Tradycyjna kiełbasa włoska, szczególnie ceniona za pikantny smak. Spianata Piccante - dojrzewająca minimum 4 miesiące pikantna kiełbasa o charakterystycznym kształcie wytwarzana w Kalabrii.

PIADA

5

Romagnola 25,00 zł

Włoski placek pszenny z serem Mozzarella Fior di Latte, świeżym pesto genovese, mieszanką świeżych sałat oraz pomidorkami daktylowymi. Do wyboru jeden z 3 rodzajów wędliny: Prosciutto Crudo, Pancetta, Spianata Piccante

San Daniele 30,00 zł

Włoski placek pszenny z pesto genovese, świeżą rukolą, serem pecorino romano i długo dojrzewającą szynką Świętego Daniela

Nocciola 28,00 zł

Włoski placek pszenny z pistacjowym pesto, miksem świeżych sałat, pomidorkami daktylowymi, czerwoną cebulą polany miodem wielokwiatowym z płatkami chilli. Do wyboru jeden z 3 rodzajów wędliny: Prosciutto Crudo, Pancetta, Spianata Piccante

Diabolico 27,00 zł

Włoski placek pszenny z ostrym sosem Salsa Fuoca, serem Mascarpone, mieszanką świeżych sałat i czerwoną cebulą. Do wyboru jeden z 3 rodzajów wędliny: Prosciutto Crudo, Pancetta, Spianata Piccante

Pomodoro 27,00 zł

Włoski placek pszenny z pomidorowym pesto Rosso, serem Mozzarella Fior di Latte, mieszanką świeżych sałat oraz pomidorkami daktylowymi i suszonymi. Do wyboru jeden z 3 rodzajów wędliny: Prosciutto Crudo, Pancetta, Spianata Piccante

DOLCE & GELATO

9

Tondo Tiramisu 19,00 zł

Klasyczny włoski deser na bazie kremu zabajone w formie tortu.

Tartufo Nocciola 19,00 zł

Lody orzechowe semifreddo z płynnym sercem czekoladowym ozdobione pralinowymi orzechami laskowymi i bezą

Cheesecake Brule 19,00 zł

Sernik na bazie sera ricotta i mascarpone z karmelem. Pokryty migdałami i kremem brule.

Cocco Ripieno 23,00 zł

Kokos nadziewany lodami kokosowymi

Limone Ripieno 21,00 zł

Cytryna nadziewana lodami cytrynowymi.

Tartufo Fragola 19,00 zł

Lody o smaku truskawkowym z waniliowym sercem w otocze z granulek bezy.

Tartufo Caffè 19,00 zł

Lody kawowe semifreddo z kawowym płynnym sercem w otocze z bezy.

Marengo Tonda 18,00 zł

Beza przekładana kremem waniliowym.

Ananas Ripieno 22,00 zł

Ananas nadziewany lodami ananasowymi

PIZZA		23	
Napoli Cienki spód i puszysta banda. Chrupiące ciasto w stylu neo-neapolitańskim.	bez dopłaty	Ciambella (pączek) Autorski przepis na ciasto puszyste. Wyrasta w specjalnych blachach. Struktura wewnętrzna przypomina tą, którą znajdziecie Państwo w pączkach.	dopłata 3 zł
Marinara Etymologia nazwy wiąże się z jej prostymi składnikami, które łatwo można przechowywać, przez co pizza była ulubioną potrawą marynarzy podczas długich rejsów. Sos z włoskich pomidorów, świeży Czosnek, suszone oregano. Si capitano!	od 33,00 zł	Margherita Jej wysokość "Królowa Małgorzata"! Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella Fior di Latte Perella 1958 oraz liście świeżej bazylii. Saluto!	od 36,00 zł
Pepe Bello "Piękny Pepe" ale tylko z nazwy. Jednak prowadzi w rankingu popularności nie tylko wśród płci pięknej sos Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella Fior di Latte Perella 1958, duża porcja Salsicci Piccante oraz szczypta oregano. Buon Appetito!	od 42,00 zł	Calabrese Calabria słynie z produkcji najostrzejszych włoskich wędlin. Dlatego, żeby nieco złagodzić ogień na językach na spód nakładamy ser Mascarpone, wymieszany z sosem z włoskich pomidorów, na to ser Mozzarella Fior di Latte Perella 1958, pikantna kiełbasa Nduja Spilinga, przepyszne cebulki Borrettane w occie balsamicznym z Modeny IGP, suszone pomidory, kapary. Na koniec odrobina Angel's hair oraz autorski dressing paprykowy. Jednym słowem: genialna!	od 43,00 zł
Capricciosa "Kapryśna" to pizza, na której nie jeden miłośnik włoskich specjałów połamał sobie język. O ile mało kto wie, jak poprawnie napisać jej nazwę, tak niemalże każdy zna jej skład na pamięć. Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella Fior di Latte Perella 1958, delikatna Prosciutto Cotto, włoskie pieczarki duszone z ziołami oraz Karczochy. Klasyka!	od 42,00 zł	Pescatore "Rybak" próżno u nas szukać wykwintnych owoców morza, ale dobry tuńczyk, nie jest zły! Szczególnie dobrze komponuje się z sosem z włoskich pomidorów, kaparami i słodkimi cebulkami Borrettane w occie balsamicznym z Modeny IGP. Oczywiście "płynie" tu również Mozzarella Fior di Latte Perella 1958.	od 44,00 zł
Dolcemente Piccante Troszkę słodka, troszkę pikantna, taka w sam raz. Pesto Rosso, ser Mozzarella Fior di Latte Perella 1958, delikatne Salame Napoli, Peperoncino z pazurem, świeży czosnek i miód z płatkami suszonego chilli. Ten miód robi tutaj robotę. Gwarantuję, że będziecie chcieli to powtórzyć!	od 44,00 zł	Principessa "Księżniczka" Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella Fior di Latte Perella 1958, delikatna jak jej stóпки Prosciutto Cotto, oliwki Leccino, pieczarki duszone z ziołami, grillowana papryka. Adoratorów czeka na nią cały zastęp. Też staniesz w kolejce?	od 42,00 zł
Rotolo Jesteś "Zakręcony" jak świński ogon? Ser Mozzarella Fior di Latte Perella 1958, wędzony ser Scamorza, wędzona włoska Pancetta, przepyszne cebulki Borrettane w occie balsamicznym z Modeny IGP, do tego liście świeżej bazylii oraz oryginalne pesto Genovese. Czy to Cię kręci?	od 45,00 zł	Benvenuti Amici Witajcie Przyjaciele! Jest to jedna z najpopularniejszych pozycji z naszego menu. Jako baza pesto Rosso z suszonych pomidorów na to ser Mozzarella Fior di Latte Perella 1958, oliwki Leccino, grillowana papryka i przepyszne cebulki Borrettane w occie balsamicznym z Modeny IGP. Po wypieku Spianata Piccante, odrobina Angel's hair oraz autorski dressing paprykowy.	od 48,00 zł

PIZZA ciąg dalszy

23

Crudo Con Gusto
od 45,00 zł

Szynka ze smakiem. Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella Fior di Latte Perella 1958, suszone pomidory. Po wypieku świeża rukola, słona Prosciutto Crudo, oryginalne pesto Genovese i słodki sos figowy. Odważny krok, który okazał się strzałem w dziesiątkę. Pozycja obowiązkowa, przynajmniej raz w życiu.

Infernali
od 47,00 zł

Jak to mówią, niebo w gębie, piekło w d... Ostry sos Salsa Fuoca, pikantna kiełbasa Nduja Spilinga, ser Mozzarella Fior di Latte Perella 1958, Spianata Piccante, Salsiccia Piccante, Paperoncino. Żeby tego było mało to ostry Pecorino Romano, odrobina Angel's hair oraz autorski dressing paprykowy. Uśmiechnij się!

Vegetariano
od 47,00 zł

Pizza bez mięsa wcale nie musi być nudna! Jako baza pesto Rosso z suszonych pomidorów, Friarielli czyli brokuł neapolitański, ser Mozzarella Fior di Latte Perella 1958, świeże carpaccio z cukinii, grillowana papryka, garść pomidorków daktylowych oraz oryginalne pesto Genovese. Ratatuj się, kto może =B

L'Eccellenza Del Tartufo
od 69,00 zł

Sos truflowo śmietanowy, mozzarella di buffala, rukola, pesto genovese, carpaccio z trufli, grana padano, prosciutto crudo.

Regina Nocciola
od 44,00 zł

Orzechowa damesa ma bardzo słodką osobowość. Ser Mozzarella Fior di Latte Perella 1958 skrywa w sobie suszone Figi. Pesto z pistacji świetnie komponuje się ze słoną Prosciutto Crudo. Jej złoty diadem z miodu przyozdobiony został rubinami z płatków chilli, topazowymi pestkami słonecznika i szmaragdowymi liśćmi bazylii. Wszyscy wstać! Królowa jest na sali!

Leggero
od 37,00 zł

Przeglądasz menu i masz ochotę na coś "lekkiego"? To jest właśnie to! Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella Fior di Latte Perella 1958, delikatne Salame Napoli, przepyszne cebulki Borrettane w occie balsamicznym z Modeny IGP, pieczarki duszone z ziołami. Nic dodać, nic ująć.

Ai Formaggi
od 51,00 zł

Bazą tej wykwintnej pizzy jest krem przygotowany z 5 genialnych serów: Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, słodkiego Tellegio, orzechowego Emmenthal oraz Fontina DOP. Żeby tego było mało dodajemy mozzarella Fior di Latte Perella 1958, Provolone Bocce a po wypieku tarty Pecorino Romano, Płatki Grana Padano a wszystko to uwierczone pesto Genovese. Jeśli lubisz sery, to w tej pozycji zwyczajnie się zakochasz!

Ben Noto
od 46,00 zł

"Dobrze znana" to pizza, której nikt nie potrafi się oprzeć! Na sosie z włoskich pomidorów znajdziecie ser Mozzarella Fior di Latte Perella 1958 oraz uchodzące za najsmaczniejsze pomidory na świecie Soleggiati Pizzutello. Po wypieku układamy świeżą rukolę, a na niej szynkę Prosciutto di San Daniele, pesto Genovese oraz płatki Grana Padano. Brzmi znajomo?

Allegra
od 43,00 zł

"Wesoły" to eksperymentalna kompozycja sera Mascarpone, wymieszanego z sosem z włoskich pomidorów. Na taką bazę kładziemy ser Mozzarella Fior di Latte Perella 1958 i suszone figi, a po wypieku dodajemy szynkę Prosciutto Crudo. Jeśli lubisz odkrywać nowe smaki na pizzy, to ta opcja będzie dla Ciebie świetnym wyborem!

Tartufo Nero
od 44,00 zł

Pasta truflowa, mozzarella fior di latte, mascarpone, parmezan.

Quattro Stagioni
od 40,00 zł

"Cztery pory roku" to doskonały wybór, dla tych, którzy stale nie mogą podjąć decyzji. Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella Fior di Latte Perella 1958 1/4 delikatna Prosciutto Cotto, 2/4 oliwki Leccino, 3/4 karczochy, 4/4 pieczarki duszone z ziołami. I problem z głową!