MENU RESTAURACJI

PaPiVi - Włoska restauracja & pizzeria

Raszyńska 24, 05-500 Zgorzała, Polska

POZYCJI W MENU	KATEGORII	STAN NA DZIEŃ
56	7	14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI (8)

Focaccia — 18
rozmaryn, sól morska

Focaccia - z pastą truflową lub pesto bazyliowym — 22
z pastą truflową lub pesto bazyliowym

Gamberetti classico — 46
krewetki tygrysie, czosnek, papryka pepperoni, natka pietruszki, emulsja winno-maślana, pieczywo własnego wypieku

Bruschetta pomodoro — 26
pieczywo pszenne, pomidory z oliwą, czosnkiem i pesto bazyliowym z Grana Padano D.O.P.

Bruschetta mortadella pistachio — 32
pieczywo pszenne, mortadela, Stracciatella, pistacje, pesto bazyliowe

Carpaccio — 56
polędwica wołowa, Grana Padano D.O.P., rukola, suszony pomidor, kapary, oliwki, oliwa truflowa, pieprz młotkowany, sól Maldon

Antipasto misto - 2 os. — 2 os. 55
wybór włoskich wędlin i serów, oliwki, suszone pomidory i pesto bazyliowe

Antipasto misto - 4 os. — 4 os. 95
wybór włoskich wędlin i serów, oliwki, suszone pomidory i pesto bazyliowe

SAŁATKI (4)

Cezar — 44
grillowana pierś z kurczaka, sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, czerwona cebula, sos Cezar, Grana Padano D.O.P., grzanki

Di gamberetti — 54
krewetki tygrysie, czosnek, papryka pepperoni, mix sałat, pomidorki koktajlowe, cukinia, sos winegret, Grana Padano D.O.P.

Verude e burrata — 52
warzywa grillowane (papryka, pomidor, cukinia, czerwona cebula), rukola, Burrata, pesto bazyliowe, krem balsamiczny

Capra di verde — 39
grillowany ser kozi, marynowana w czerwonym winie i przyprawach korzennych gruszka, sałata rzymska oraz prażone orzechy nerkowca w miodowo balsamicznym sosie

MAKARONY

8

Spaghetti carbonara — 48
żółtko jajka, Guanciale, cebula, Grana Padano D.O.P., natka pietruszki

Tagliatelle al pistacchio — 59
Burrata, pomidorki koktajlowe, Grana Padano D.O.P., cebula, czosnek, pesto pistacjowe, prażone pistacje

Gnocchi con funghi ostrica — 44
boczniak, Stracciatella, śmietana, cebula, czosnek, palony por, szczypiorek

Rigatoni con filetto di maiale — 64
polędwica wieprzowa, suszony pomidor, karczoch, pasta truflowa, Grana Padano D.O.P., sos demi-glace

Rigatoni con pesto di pollo — 38
pierś z kurczaka, suszone pomidory, cebula, czosnek, bazyliowe pesto, natka pietruszki, Grana Padano D.O.P., rukola

Tagliatelle nero di seppia con Gamberi — 58
makaron tagliatelle barwiony atramentem z mątwy z krewetkami tygrysimi na maślanym sosie z natką pietruszki i pomidorkami cherry oraz peperoncino

Tagliatelle al salmone — 54
filet z łososia, suszony pomidor, szpinak, śmietana, Grana Padano D.O.P.

Gnocchi N'duja — 42
N'duja, Mascarpone, czerwona cebula, czosnek, szpinak, Grana Padano D.O.P.

DANIA GŁÓWNE

3

Filetto di maiale con prosciutto crudo — 54
polędwiczki wieprzowe z szynką dojrzewającą w sosie borowikowym z gnocchi i mixem sałat w sosie winegret

Filet mignon — 110
stek z polędwicy wołowej, puree truflowe, blanszowany dziki brokuł z czosnkiem, sos pieprzowy

Panino con pastrami — 56
włoska wariacja kanapki Reubena z domowym pastrami, Grana Padano D.O.P., sosem Colmans i piklami podana w panuozzo

PIZZA

18

Margherita 34
sos pelati, Mozzarella Fior di Latte

Cotto 38
sos pelati, Mozzarella Fior di Latte, szynka Cotto

Capriciosa 40
sos pelati, Mozzarella Fior di Latte, szynka Cotto, pieczarki, oliwki czarne

Margherita di Bufala 42
sos pelati, Mozzarella di Bufala D.O.P., pomidor cherry, pesto bazyliowe, świeża bazylia

Salame 44
sos pelati, Mozzarella Fior di Latte, Salami Napoli D.O.P., ser kozi, oliwki czarne

Napoli Dolce 46
sos pelati, Mozzarella Fior di Latte, Salami Napoli D.O.P., świeża papryka

Boczniak Chorizo 48
sos pelati, Mozzarella Fior di Latte, boczniak, Chorizo, Grana Padano D.O.P., cebula, czosnek

Carciofi 49
bianca, Mozzarella Fior di Latte, pasta truflowa, karczoch, suszony pomidor

Pastrami 49
sos pelati, Mozzarella Fior di Latte, pastrami, sos aioli, rukola

Bianca Capra 38
sos śmietanowy, rolada z koziego sera, karmelizowana czerwona cebula, blanszowany szpinak

Pepperoni 38
sos pelati, Mozzarella Fior di Latte, Salsiccia Diavoletta

Hawaii 40
sos pelati, Mozzarella Fior di Latte, szynka Cotto, ananas

Salame Ventricina 42
sos pelati, ser Fontal D.O.P., Ventricina Piccante, karmelizowana czerwona cebula

Mango N'duja 46
sos mango, Mozzarella Fior di Latte, N'duja, czerwona cebula, szczypior

Quattro Formaggi 46
bianca, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola D.O.P., Parmezan D.O.P., Fontal D.O.P., świeży tymianek

Salame Piccante 48
sos pelati, Mozzarella Fior di Latte, Spianata D.O.P., oliwki czarne, peperoncino, cebula czerwona

Crudo e Rucola 49
sos pelati, Mozzarella Fior di Latte, szynka parmeńska, rukola, karmelizowane pomidorki datterini, Grana Padano D.O.P.

Mortadella con Straciatella 52
bianca, pesto bazyliowe, mortadela, Stracciatella, prażone pistacje

DESERY

2

Semifreddo 24
włoski deser lodowy z czekoladą, orzechami i polewą karmelową

Torta di mascarpone 26
sernik mascarpone z sosem pistacjowym

NAPOJE

13

Coca Cola / Tonic	12	Soki naturalne Zuegg	16
Napój Bio Galvanina	26	Woda Galvanina - 750 ml	750 ML | 26
Woda Galvanina - 355 ml	355 ML | 16	Espresso	10
Cappuccino	14	Latte	18
Podwójne espresso	14	Americano	15
Herbata Richmont	15	Lemoniada - 350 ml	350 ML | 20
Lemoniada - 1 l	1 L | 45		