

MENU RESTAURACJI

Restauracja Tutti Santi Królewska

Królewska 18, 00-103 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
150

KATEGORII
15

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

11

Krem z pomidorów - 300 g 29,95
Krem na bazie bulionu warzywnego, podawany ze świeżym tymiankiem i włoskim owozym serem Pecorino Romano.

Tartare di Tonno - 180 g 59,95
Tatar z tuńczyka Yellowfin (100 g) w stylu sycylijskim w emulsji z soku z cytryny i oliwy Chiaramonte Gulfi, pistacje, cukinia, mięta, sól w płatkach, czarny pieprz. Podawany z Focaccią Superiore.

Gamberetti con Burro - 200 g 59,95
Krewetki argentyńskie, czosnek, peperoncino, masło, pietruszka, zest z cytryny, focaccia z rozmarynem na włoskim zaczynie biga.

Selekcja włoskich wędlin i serów PREMIUM - 370 g 99,95
Porchetta di Aricia, Bresaola Punta d'Anca, Prosciutto di San Daniele, Ventricina Piccante, Parmigiano Reggiano, Focaccia Superiore, selekcja włoskich oliwek, mostarda pigwowa, karmelizowane jabłko, kasztany w miodzie, Grissini, orzechy włoskie i tymianek.

Focaccia Superiore - 70 g 17,95
Ciepłe włoskie pieczywo na naturalnym zaczynie biga z rozmarynem.

Insalata Mista - dodatek do pizzy - 60 g 14,95
Pomidorki koktajlowe, pesto z pietruszki, miks sałat, rukola, szpinak, rozszponka, włoski ser Grana Padano, bazylia.

Burrata e Pomodorini - 380 g 49,95
Włoski ser Burrata, pomidory koktajlowe konfitowane z oliwą extra vergine, miodem, czosnkiem i tymiankiem, pesto bazyliowe, puder z czarnych oliwek, zest z cytryny, sól w płatkach, bazylia. Podajemy z focaccią.

Tatar wołowy z kremem z Gorgonzoli i nutą Primitivo - 230 g 57,95
Udziec wołowy (100 g) w marynacie na bazie Colatura di Alici, krem z Gorgonzoli, szalotka konfitowana z tymiankiem, chrupiące chipsy z ziemniaka, piklowana gorczyca, redukcja Primitivo, całość infuzowana dymem. Podawana osobno Focaccia Superiore.

Selekcja włoskich wędlin i serów - 370 g 69,95
Speck, Salami Milano, Prosciutto Crudo, Salami Picante, Provolone Picante, Pecorino Romano, focaccia klasyczna z oliwą czosnkową, oliwki z pestką, mostarda pigwowa i tymianek.

Focaccia Classica z oliwą czosnkową - 110 g 14,95

Olive della casa - 100 g 19,95
Oliwki w marynacie.

POCZUJ PEŁNIĘ LETNICH SMAKÓW

5

Przystawka Caprese di Bufala - 180 g **29,95**
Pomidory daktylowe i rzymskie w lekkim dressingu miodowo-musztardowym, Mozzarella di Bufala, oliwa extra virgin z sycylijskich oliwek, bazylia, szpinak, orzeszki pini.

Pizza Fresca Campagna - 32 cm **54,95**
Sos na bazie Crème Fraiche, Mozzarella di Bufala, krótko marynowane warzywa sezonowe: ogórek gruntowy, rzodkiewka, szalotka; oliwa extra virgin z sycylijskich oliwek, emulsja z Pecorino Romano, żółtko, koperek, świeżo mielony czarny pieprz.

Ravioli di Burrata - 270 g **53,95**
Pierożki ravioli nadziewane Burratą, emulsja z sycylijskiej oliwy, Parmigiano Reggiano, masło, szalwia, sok i skórka z cytryny.

Focaccia Superiore - 55 g **12,95**
Chrupiąca focaccia polecana w zestawie z Przystawką Caprese di Bufala.

Insalata di Burrata e Verdure - 300 g **52,95**
Burrata, mix sałat z rozszponką i szpinakiem, pesto pietruszkowe, koper włoski i zielone jabłko w słodko-kwaśnej marynacie, groszek cukrowy, rzodkiewka, mięta i bazylia.

MENU GOURMET

5

N°1 Selekcja oliw PREMIUM **39,95 zł**
Selekcja trzech oliw extra vergine: Chiaramonte Gulfi (10 ml), Tradizione (10 ml) oraz De Coppini (10 ml). Serwowane z pieczywem własnego wypieku (100 g) oraz chrupiącym jabłkiem.

N°3 Santa Caterina - 420 g **98,00 zł**
Szynka Crudo di San Daniele dojrzewająca 24 miesiące, karczochy smażone z szalwią i skórką cytryny, śmietanka, emulsja Parmigiano Reggiano, Parmigiano Reggiano, chips z liści szalwii, puder z oliwek.

N°5 Santa Rosalia - 480 g **98,00 zł**
Szynka Crudo di San Daniele dojrzewająca 24 miesiące, pomidory z oliwą czosnkową i Grana Padano, Stracciatella, pomidory karmelizowane, krystalizowana bazylia, chips z Grana Padano, dodatkowo autorskie pesto pietruszkowe.

N°2 San Lorenzo - 400 g **98,00 zł**
Udziec wołowy w marynacie na bazie Colatura di Alici, sos Mascarpone, Stracciatella, popcorn z kaparów, prażona czerwona cebula, emulsja Parmigiano Reggiano, oliwa extra vergine, zest z cytryny.

N°4 Santa Lucia - 460 g **98,00 zł**
Crème Fraiche, Mozzarella di Bufala, Porchetta di Ariccio I.G.P., Stracciatella, sos pistacjowy, pieprz czerwony, pistacje z Sycylii, dodatkowo autorskie pesto pietruszkowe.

SAŁATKI

8

Insalata di Carpaccio - 250 g
53,95

Miks sałat, sos winegret, Bresaola, świeża rukola, Grana Padano, świeża bazylia, świeżo mielony pieprz.

Insalata Verdure e Gamberi - 290 g
54,95

Krewetki marynowane w oliwie czosnkowej, liście szpinaku, ser feta, pesto z pietruszki, cebulki w zalewie, karmelizowane pomidorki koktajlowe, kiełki.

Insalata dalla Grecia - 270 g
49,95

Ser feta, miks sałat, sos winegret, pomidorki koktajlowe, zielony ogórek, oliwki zielone z pestką, oliwki Leccino, czerwona cebula, świeża bazylia, rukola.

Focaccia Superiore - 70 g
17,95

Dodatek do sałatek. Pieczywo na ciepło na naturalnym zaczynie biga z rozmarynem.

Insalata Pesca con Carne - 190 g
52,95

Plastry wędzonej piersi z kaczki, kawałki brzoskwini, kozi ser, świeża rukola, rozspanka, sos musztardowy z mango, puder z orzechów laskowych.

Insalata Terra e Mare - 360 g
53,95

Miks sałat, pomarańcza, łosoś wędzony na zimno, Mozzarella di Bufala, sos imbirowo-musztardowy z mango, liście mięty, świeży szczypiorek, czarny sezam.

Insalata Verdure Grigliate - 300 g
52,95

Miks sałat z miętą, grillowane warzywa: cukinia, papryka, szalotka, Mozzarella di Bufala, miks oliwek marynowanych, pomidorki koktajlowe karmelizowane, oliwa infuzowana ziołami, czosnkiem i peperoncino; Pecorino Romano, czarny pieprz, ocet balsamiczny Giuseppe Cremonini.

Focaccia - 110 g
14,95

Dodatek do sałatek. Włoskie pieczywo z oliwą i czosnkiem wypiekane w piecu.

PIZZA

33

Abruzja - 32 cm
58,95

Sos z włoskich pomidorów, Mozzarella di Bufala, Pancetta, cebula, Pecorino Romano.

San Antonio - 32 cm
58,95

Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, Gorgonzola, Salami Picante, Grana Padano, świeża rukola.

Spinaci e Ricotta - 32 cm
57,95

Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, liście szpinaku, karmelizowane pomidorki koktajlowe, Ricotta, czarne oliwki, tymianek.

Quattro Formaggi Plus - 32 cm
58,95

Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, Salami Picante, Gorgonzola, Pecorino Romano, Grana Padano.

Sant' Andrea - 32 cm
62,95

Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, krewetki w oliwie pikantnej, świeże liście szpinaku, Salami Picante, Ricotta, ćwiartka cytryny, tymianek.

Rukola - 32 cm
58,95

Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, Prosciutto Crudo, świeży ■ a rukola.

Santa Clara - 32 cm
59,95

Sos z włoskich pomidorów, Prosciutto Crudo, pomidory koktajlowe, rukola, Burrata, krem balsamiczny.

Parma - 32 cm
58,95

Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, Mozzarella di Bufala, Prosciutto Crudo, czarne oliwki.

San Giorgio - 32 cm
62,95

Sos z włoskich pomidorów, krewetki z czosnkiem i pietruszką, Mozzarella di Bufala, Pancetta, pomidorki karmelizowane, natka pietruszki.

San Sebastiano - 32 cm
58,95

Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, wędzona włoska szynka Speck, Provolone Picante, cebula, pikantna papryczka, świeży tymianek.

PIZZA ciąg dalszy 33	
Pancetta - 32 cm 57,95 Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, Prosciutto Cotto, Pancetta.	Margherita con Bufala - 32 cm 49,95 Sos z włoskich pomidorów, Mozzarella di Bufala, świeża bazylia.
San Marco - 32 cm 58,95 Sos śmietanowy z Grana Padano i czosnkiem, miks grzybów leśnych, Mozzarella di Bufala, Prosciutto Crudo, świeży szczypiorek.	Santa Rita - 32 cm 58,95 Pomidory zapieczone z oliwą czosnkową i Grana Padano. Po upieczeniu: Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala, pomidorki koktajlowe i świeża bazylia.
Spinaci e Ventricina - 32 cm 58,95 Sos śmietanowy z Grana Padano i czosnkiem, szpinak zapieczony i świeży, ser Mozzarella, Ventricina Piccante, Mozzarella di Bufala oraz chips Grana Padano.	San Luca - 32 cm 57,95 Sos śmietanowy z Grana Padano i czosnkiem, miks grzybów leśnych, Mozzarella di Bufala, Salami Picante, świeży szczypiorek.
San Giovanni - 32 cm 57,95 Ser Mozzarella, pieczarki, szynka Prosciutto Cotto, krem truflowy, świeża rukola, Pecorino Romano.	Tartufo - 32 cm 57,95 Ser Mozzarella, pieczarki, szynka Prosciutto Cotto, Mozzarella di Bufala, krem truflowy.
San Pietro - 32 cm 56,95 Ser Mozzarella, Stracchino, karmelizowane pomidorki koktajlowe, pesto z pietruszki, rukola.	Carciofi e Bufala - 32 cm 56,95 Mozzarella di Bufala, karczochy, świeży szpinak, oliwa czosnkowa, orzechy włoskie, pesto z pietruszki, pomidory suszone, rukola, świeży koperek.
Verdure Miste - 32 cm 54,95 Sos z włoskich pomidorów, bakłażan z czosnkiem, oliwki Leccino, cebula, kapary, orzeszki pinii, bazylia.	Funghi Misti - 32 cm 53,95 Sos z włoskich pomidorów, miks grzybów leśnych, rukola, orzechy włoskie, krem balsamiczny o smaku orzechowo-gruszkowym.
Capricciosa - 32 cm 54,95 Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, karczochy, szynka Prosciutto Cotto, czarne oliwki.	Prosciutto e Salame - 32 cm 54,95 Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, szynka Prosciutto Cotto, Salami Milano.
Pancetta e Salame - 32 cm 54,95 Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, Pancetta, Salami Picante, Gorgonzola.	Quattro Stagioni - 32 cm 54,95 Cztery smaki: sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, karczochy, szynka Prosciutto Cotto, Salami Milano.
Calzone Valerio - 32 cm 52,95 Pizza zamykana do środka: sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, szynka Prosciutto Cotto, pieczarki, rukola.	Prosciutto e Funghi - 32 cm 54,95 Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, szynka Prosciutto Cotto.
Quattro Formaggi - 32 cm 54,95 Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino Romano.	Prosciutto - 32 cm 54,95 Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, szynka Prosciutto Cotto.
Salame Picante - 32 cm 54,95 Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, Salami Picante.	Salame Dolce Italy - 32 cm 53,95 Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, Salami Milano.

PIZZA ciąg dalszy

33

Margherita - 32 cm
44,95

Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, świeża bazylia.

MAKARONY

11

Lasagna della Mamma - 440 g
53,95

Sos z włoskich pomidorów, mielone mięso wieprzowe, makaron lasagne, czosnek, ser Mozzarella, sos beszamelowy, Grana Padano, bazylia.

Pesto Verde - 350 g
44,95

Makaron spaghetti, pesto pietruszkowe, Grana Padano, orzeszki pinii, oliwa chili.

Amatriciana - 420 g
49,95

Makaron spaghetti, pomidory, Guanciale, Pecorino Romano, peperoncino.

Ravioloni Carne e Funghi - 280 g
52,95

Pierogi Ravioloni z kaczka, miks grzybów leśnych, cebula, czosnek, Grana Padano, tymianek.

Spaghetti Rossi - 410 g
56,95

Makaron spaghetti, pikantna Nduja, prażona Pancetta, włoskie pomidory, Stracciatella, czerwona cebula karmelizowana z octem balsamicznym z Modeny i miodem, czosnek, groszek cukrowy, puder z czarnych oliwek.

Pomodorini e Gamberetti - 470 g
65,95

Makaron tagliatelle, pomidorki koktajlowe, krewetki, białe wino, sos maślan, Grana Padano, natka pietruszki, czosnek.

Tagliatelle con Ragù Bolognese - 460 g
67,95

Makaron tagliatelle, długogotowane Ragù Bolognese, śmietana chrzanowa, Grana Padano, oliwa ziołowa.

Spaghetti Carbonara - 290 g
53,95

Makaron spaghetti, Guanciale, jajka, Pecorino Romano, świeżo mielony czarny pieprz.

Parma e Tartufa - 420 g
56,95

Makaron tagliatelle, Prosciutto Crudo, białe wino, cebula, czosnek, sos śmietanowy z kremem z trufli, Grana Padano, rukola.

Gnocchi al Burro - 150 g
32,95

Ziemniaczane kluseczki Gnocchi, masło, czosnek, Grana Padano.

Spaghetti con Pomodoro - 315 g
32,95

Makaron spaghetti, włoskie pomidory, Grana Padano, oliwa extra vergine.

DODATKI

9

Ciasto z mąki bezglutenowej do pizzy - 30 cm + 19,00 Dopłata do wybranej pizzy na cieście z mąki bezglutenowej.	Warzywa i orzechy: rukola, szpinak świeży, bakłażan, pieczarki, pomidor koktajlowy, cebula biała, oliwki Leccino, oliwki gigant, oliwki czarne, kapary, bazylia, szczypior, papryczka chili, tymianek, orzechy włoskie 8,00 Cena za 1 składnik. Gramatury w źródle: rukola 30 g, szpinak świeży 35 g, bakłażan 70 g, pieczarki 50 g, pomidor koktajlowy 50 g, cebula biała 50 g, oliwki Leccino 40 g, oliwki gigant 50 g, oliwki czarne 24 g, kapary 12 g, bazylia 10 g, szczypior 10 g, papryczka chili 10 g, tymianek 3 g, orzechy włoskie 15 g.
Warzywa i orzechy: karczoch, mix włoskich grzybów, orzechy pinii 8,00 Cena za 1 składnik. Gramatury w źródle: karczoch 50 g, mix włoskich grzybów 50 g, orzechy pinii 10 g.	Sery: Ricotta, Grana Padano D.O.P., Pecorino Romano D.O.P., Gorgonzola D.O.P., Provolone 12,00 Cena za 1 składnik. Gramatury w źródle: Ricotta 30 g, Grana Padano 15 g, Pecorino Romano 15 g, Gorgonzola 20 g, Provolone 15 g.
Sery: Mozzarella klasyczna, Stracchino 8,00 Cena za 1 składnik. Gramatury w źródle: Mozzarella klasyczna 75 g, Stracchino 50 g.	Mozzarella di Bufala D.O.P. - 60 g 15,00 Dodatek do pizzy.
Wędliny: Pancetta, Salami Milano, szynka Prosciutto Cotto, Salami Picante, tuńczyk 8,00 Cena za 1 składnik. Gramatury w źródle: Pancetta 40 g, Salami Milano 45 g, Prosciutto Cotto 65 g, Salami Picante 35 g, tuńczyk 70 g.	Wędliny: Crudo di Parma, Speck 15,00 Cena za 1 składnik. Gramatury w źródle: Crudo di Parma 50 g, Speck 50 g.
Bresaola - 60 g 15,00 Dodatek do pizzy.	

DESERY		4

NAPOJE

2

Herbata Earl Grey z pomarańczą - 350 ml

Z dodatkiem syropu karmelowego i wiśniowego.

25,95

Herbata zielona jaśminowa z pomarańczą - 350 ml

Z dodatkiem miodu, syropu pomarańczowego i mięty.

25,95

NAPOJE ZIMNE

11

Pepsi - 0,2 l

11,95

Pepsi Zero Cukru - 0,2 l

11,95

Mirinda pomarańczowa - 0,2 l

11,95

7 UP Zero Cukru - 0,2 l

11,95

Schweppes: Indian Tonic - 0,2 l

11,95

Lipton Ice Tea: Peach, Green - 0,2 l

11,95

Sok Toma: 100 % pomarańczowy, 100% jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki - 0,2 l

11,95

Woda Krystaliczne Źródło: niegazowana/gazowana - 0,3 l

11,95

Woda Cisowianka: niegazowana/perlage - 0,7 l

19,95

Ice coffee - 0,3 l

20,95

Ice coffee karmelowe - 0,3 l

21,95

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

17

Peach Sour - 120 ml*

32,00

Lipton Peach, sok jabłkowy, syrop brzoskwiowy, pianka, limonka, jabłko, mięta.
*Pojemność netto użytych produktów, bez lodu.

Aperitivo Spritz - 160 ml*

36,00

Prosecco Lamia 0%, spritz bezalkoholowy, woda gazowana, pomarańcza, rozmaryn. *Pojemność netto użytych produktów, bez lodu.

Mojito ananasowe - 100 ml*

32,00

Purée ananasowe, woda gazowana, limonka, mięta. *Pojemność netto użytych produktów, bez lodu.

Crodino - 175 ml*

32,00

Crodino, pomarańcza. *Pojemność netto użytych produktów, bez lodu.

Lech Free Lager 0,0% - 0,33 l

21,95

Książęce Złote Pszeniczne 0,0% - 0,5 l

21,95

Sauvignon Blanc „Genio Español Zero 0” - 750 ml

95,00

Jumilla / Hiszpania / Familia Bastida. Liście porzeczki / Agrest / Bezalkoholowe / Białe / Wytrawne.

Tempranillo „Genio Español Zero 0” - 750 ml

95,00

Jumilla / Hiszpania / Familia Bastida. Czarny bez / Wiśnia / Bezalkoholowe / Czerwone / Wytrawne.

Lamia 0% - 750 ml

95,00

Bezalkoholowe wino musujące, w stylu prosecco.

Hugo 0% - 200 ml*

36,00

Prosecco Lamia 0%, syrop elderflower, woda gazowana, limonka, mięta. *Pojemność netto użytych produktów, bez lodu.

Fiore Lilla - 240 ml*

33,00

Mrożona herbata jaśminowa, sok z czarnego bzu, sok z cytryny, pomarańcza, cytryna, mięta. *Pojemność netto użytych produktów, bez lodu.

Frutto Spritz - 160 ml*

33,00

Sok pomarańczowy, tonic, purée o smaku marakui, purée truskawkowe, sok ananasowy, pomarańcza. *Pojemność netto użytych produktów, bez lodu.

Peroni Nastro Azzurro 0,0% - 0,33 l

21,95

Lech Free Lime Mint 0,0% - 0,5 l

21,95

Sauvignon Blanc „Genio Español Zero 0” - 150 ml

21,95

Jumilla / Hiszpania / Familia Bastida. Liście porzeczki / Agrest / Bezalkoholowe / Białe / Wytrawne.

Tempranillo „Genio Español Zero 0” - 150 ml

21,95

Jumilla / Hiszpania / Familia Bastida. Czarny bez / Wiśnia / Bezalkoholowe / Czerwone / Wytrawne.

Lamia 0% - 150 ml

19,95

Bezalkoholowe wino musujące, w stylu prosecco.

SOKI		6
Pomarańcza - 0,25 ml	22,95	Pomarańcza - Jabłko - Purée malinowe - 0,25 ml 24,95
Jabłko - Seler naciowy - Cytryna - Natka pietruszki - 0,25 ml	24,95	Jabłko - Nektar ananasowy - Szpinak - Natka pietruszki - Limonka - 0,25 ml 24,95
Jabłko - Limonka - Mięta - 0,25 ml	24,95	Giacomino - 0,25 ml 24,95
Polecamy.		Pomarańcza - Jabłko - Banan - Marchew.

LEMONIADY		4
Cytrynowa z miętą - 0,45 l	24,95	Yuzu - 0,45 l 24,95
		Cytrus o świeżym aromacie łączącym nuty limonki, mandarynki i grejpfruta.
Brzoskwińowa - 0,45 l	24,95	Mango - 0,45 l 24,95

NAPOJE GORĄCE		10
Herbata selekcjonowana „t-series” - 300 ml	15,95	Espresso - 30 ml 12,95
Szeroki wybór gatunków i smaków.		
Podwójne Espresso - 60 ml	17,95	Kawa Americano - 150 ml 18,95
Cappuccino - 150 ml	19,95	Flat White - 150 ml 16,95
Caffé Latte - 330 ml	21,95	Caffé Mocha - 240 ml 22,95
		Podwójne espresso, włoski krem z orzechów laskowych i kakao Nocciolata Bio, mleko, kakao.
Caffé Corretto - 60 ml	22,95	Mleko roślinne do wybranej kawy +3,00
30 ml espresso, 30 ml Averna Amaro Siciliano (alk. 29% obj.).		

PIWO

14

Peroni Nastro Azzurro - 0,25 l Włoski lager, alk. 5,0% obj. 15,00	Peroni Nastro Azzurro - 0,4 l Włoski lager, alk. 5,0% obj. 23,00
Książęce Lager - 0,3 l Alk. 5,0% obj. 16,00	Książęce Lager - 0,5 l Alk. 5,0% obj. 23,00
Książęce Złote Pszeniczne - 0,3 l Alk. 4,9% obj. 16,00	Książęce Złote Pszeniczne - 0,5 l Alk. 4,9% obj. 23,00
Książęce Miodowy Lager - 0,5 l Alk. 4,5% obj. 21,95	Książęce IPA - 0,5 l Alk. 5,4% obj. 21,95
Książęce Cherry ALE - 0,5 l Alk. 4,1% obj. 21,95	Książęce Porter - 0,5 l Alk. 8,0% obj. 21,95
Książęce Ciemne Łagodne - 0,5 l Alk. 4,1% obj. 21,95	Tyskie Gronie - 0,5 l Alk. 5,2% obj. 21,95
Captain Jack Watermelon Margarita - 0,4 l Alk. 6,0% obj. 21,95	Lech Elderflower & Lemon - 0,5 l Alk. 4,0% obj. 21,95