



Napalone

PIZZA • COCKTAIL BAR



Nasza historia – nasza pasja

Niektóre marzenia pachną pomidorami San Marzano i świeżą bazylią.
To marzenie zaczęło się w chwili, gdy pierwszy raz spróbowałem prawdziwej pizzy w Neapolu – tej pieczonej w prawdziwym piecu, z ciastem wyrastającym wiele godzin i serem, który pachniał jak włoskie lato..

Postanowiłem, że taki smak musi pojawić się w moim mieście.
Lata nauki, podróży i poszukiwań najlepszych dostawców sprawiły, że dziś Napalone Pizza Napoletana pracujemy wyłącznie na oryginalnych włoskich składnikach – od mąki typu 00, przez certyfikowane pomidory, po mozzarellę di bufala z Kampanii.

Nasza pizza powstaje w piecu Stefano Ferrara Forni – ręcznie wykonanym w Neapolu przez mistrzów rzemiosła. Rozgrzewa się on do ponad 500°C i wypieka pizzę w zaledwie 60–90 sekund, nadając jej wyjątkowy smak, strukturę i aromat.

Jesteśmy jedynym lokalem w województwie świętokrzyskim z prestiżowym certyfikatem AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana) – organizacji, która od 1984 roku strzeże tradycji pizzy neapolitańskiej. Certyfikat ten oznacza, że każdy etap – od wyrabiania ciasta po ostatni listek bazylii – odbywa się zgodnie z zasadami ustalonymi w Neapolu.

Dla nas to nie tylko przepis. To filozofia.
Każda pizza jest hołdem dla kultury Neapolu – miasta, które kochamy i którego smak chcemy oddać w każdym kęsie.

Witaj w Napalone – tu pizza jest prawdziwa. Tu pizza jest Verace.

– Kamil Miazek, Chef Pizzaiuolo Verace, AVPN #1099

Co to jest AVPN?

AVPN – (Associazione Verace Pizza Napoletana, czyli Stowarzyszenie Prawdziwej Pizzy Neapolitańskiej) to międzynarodowa organizacja z siedzibą w Neapolu, która od 1984 roku chroni tradycję prawdziwej pizzy neapolitańskiej.

Certyfikat AVPN otrzymują wyłącznie pizzerie spełniające rygorystyczne kryteria dotyczące:

- składników – tylko oryginalne produkty z Włoch,
- procesu – ciasto musi wyrastać określony czas i w odpowiednich warunkach,
- wypieku – w certyfikowanym piecu opalanym drewnem, gazem lub elektrycznym w temp. ok. 450-490°C,
- techniki – formowanie ręczne, bez wałka i maszyn.

Dzięki temu masz pewność, że pizza u nas smakuje tak samo, jak w Neapolu – autentycznie i zgodnie z tradycją.



ODWIEDŹ NAS!



660 - 910 - 620



NAPALONE_PIZZA_COCKTAIL_BAR



NAPALONE•PIZZA•COCKTAIL BAR BILCZA

Przystawki

- No.1 Focaccia  **VEGAN** 17 ZŁ
oliwa/sól Maldon
- No.2 Focaccia e burrata  **WEGE** 40 ZŁ
oliwa/parmezan/sól Maldon/burrata/pesto bazyliowe
- No.3 Krewetki w maśle 45 ZŁ
masło/oliwa/czosnek/pietruszką/krewetki/focaccia/peperoncino
- No.4 Bruschetta  **VEGAN** 24 ZŁ
pieczywo naszego wypieku/pomidory/bazylią/oliwa/czosnek
- No.5 Carpaccio wołowe 39 ZŁ
bresaola/rukola/grana padano/kapary/sos winegret/focaccia

Zupy

- No.1 Krem z pomidorów  **WEGE** 24 ZŁ
pomidory/czosnek/bazylią/oliwa/panna/focaccia

Makarony

- No.1 Spaghetti aglio e olio e peperoncino (+8szt krewetek - 48zł)  **VEGAN** 28 ZŁ
oliwa/czosnek/peperoncino/pietruszką
- No.2 Spaghetti pomodoro  **VEGAN** 32 ZŁ
sos pomidorowy/oliwa/bazylią/czosnek
- No.3 Spaghetti pomodoro e salsiccia (Polecane dla dzieci) 40 ZŁ
sos pomidorowy/klopsiki z salsiccia/oliwa/bazylią/czosnek
- No.4 Spaghetti carbonara 42 ZŁ
gunanciale/żółtko jajka/pecorino Romano D.O.P./pieprz czarny
- No.5 Tagliatelle ragu bolognese 42 ZŁ
mięso wołowe/pancetta/warzywa/pomidory/grana padano
- No.6 Lasagne bolognese 46 ZŁ
sos bolognese/besamel/grana padano/mozzarella fior di latte
- No.7 Spaghetti frutti di mare 59 ZŁ
kalmary/krewetki/małże/pomidorki koktajlowe/pietruszką/peperoncino/cytryna/czosnek/białe wino
- No.8 Tortellacci e porcini  **WEGE** 44 ZŁ
2szt tortellacci wypełnione ricottą i borowikami/panna/pasta truflowa/pieczarki/pietruszką/rozmaryn/oliwa truflowa

Sałatki

- No.1 Sałatka grecka  **WEGE** 39 ZŁ
świeży ogórek/pomidorki koktajlowe/oliwki/kapary/ anchois/owczy ser feta/sos winegret/cebula czerwona/focaccia
- No.2 Burrata e pesca  **WEGE** 39 ZŁ
burrata/brzoskwinia/pomidorki koktajlowe/bazylią/sos balsamiczny/focaccia

Rozmiar pizzy - 32cm

Wymiana sera na mozzarelle di bufala +9 zł

- | | |
|--|--------------|
| No.1 Marinara  VEGAN | 28 ZŁ |
| sos pomidorowy/oliwa/bazylia/oregano/czosnek | |
| No.2 Margherita  WEGE | 32 ZŁ |
| sos pomidorowy/oliwa/bazylia/grana padano/mozzarella fior di latte | |
| No.3 Margherita di Bufala  WEGE | 41 ZŁ |
| sos pomidorowy/oliwa/bazylia/grana padano/mozzarella di bufala | |

Pizza Rossa

Rozmiar pizzy - 32cm

Wymiana sera na mozzarelle di bufala +9 zł

- | | |
|--|--------------|
| No.4 Salame Piccante  | 40 ZŁ |
| sos pomidorowy/oliwa/bazylia/grana padano/mozzarella fior di latte/salame piccante | |
| No.5 Salame Napoli | 40 ZŁ |
| sos pomidorowy/oliwa/bazylia/grana padano/mozzarella fior di latte/salame Napoli | |
| No.6 Cotto e funghi | 40 ZŁ |
| sos pomidorowy/oliwa/bazylia/grana padano/mozzarella fior di latte/szynka cotto/pieczarki | |
| No.7 Capricciosa | 44 ZŁ |
| sos pomidorowy/oliwa/bazylia/grana padano/mozzarella fior di latte/szynka cotto/pieczarki/karczochy/oliwki | |
| No.8 Montanaro | 44 ZŁ |
| sos pomidorowy/oliwa/bazylia/grana padano/mozzarella fior di latte/salsiccia/scamorza affumicata
chutney z czerwonej cebuli | |
| No.9 Pancetta | 44 ZŁ |
| sos pomidorowy/oliwa/bazylia/grana padano/mozzarella fior di latte/pancetta/cebula | |
| No.10 Pancetta Piccante  | 44 ZŁ |
| sos pomidorowy/oliwa/bazylia/grana padano/mozzarella fior di latte/pancetta/salame piccante
pieczarki | |
| No.11 Anchois e capperi | 42 ZŁ |
| sos pomidorowy/oliwa/bazylia/oregano/czosnek/anchois/kapary/oliwki | |
| No.12 'Nduja  | 46 ZŁ |
| sos pomidorowy/oliwa/bazylia/grana padano/mozzarella fior di latte/'nduja/chutney z czerwonej cebuli | |
| No.13 Parma | 48 ZŁ |
| sos pomidorowy/oliwa/bazylia/grana padano/mozzarella fior di latte/szynka prosciutto/rukola/pomidorki koktajlowe | |
| No.14 Quattro formaggi  WEGE | 48 ZŁ |
| sos pomidorowy/oliwa/bazylia/grana padano/mozzarella fior di latte/provolone/gorgonzola | |
| No.15 Gambero  | 52 ZŁ |
| sos pomidorowy/oliwa/bazylia/grana padano/mozzarella fior di latte/krewetki/mule/peperoncino
pomidorki koktajlowe/pietruska/cytryna | |

Rozmiar pizzy - 32cm

Wymiana sera na mozzarelle di bufala +9 zł

No.16 Diavola sos pomidorowy/oliwa/bazylia/grana padano/mozzarella fior di latte/salame piccante/ gorgonzola
cebula/miód chilli

48 ZŁ

No.17 Primavera **VEGAN**sos pomidorowy/oliwa cytrynowa i chilli/czosnek/oregano/grillowany bakłażan/cebula/oliwki/kapary
bazylia/prążone pestki dyni/kielki groszku/pasta z orzechów nerkowca

48 ZŁ

No.18 Pera

sos pomidorowy/oliwa/bazylia/grana padano/mozzarella fior di latte/szynka parmeńska
karmelizowana gruszka/ricotta

48 ZŁ

No.19 Calzone napoletano

ricotta/mozzarella fior di latte/grana padano/oliwa/bazylia/czarny pieprz/salame napolitano/sos pomidorowy

48 ZŁ

No.20 Fumo e Fuoco

sos pomidorowy/oliwa/bazylia/grana padano/salame piccante/chutney z czerwonej cebuli/wędzona burrata

54 ZŁ

Pizza Bianca

Rozmiar pizzy - 32cm

Wymiana sera na mozzarelle di bufala +9 zł

No.21 Mortadella e pistacchio

oliwa/bazylia/grana padano/mozzarella fior di latte/mortadella z pistacjami/burrata/pistacje

49 ZŁ

No.22 Tartufo

sos truflowy/mozzarella fior di latte/salame piccante/pecorino romano/pieczarki/pietruska/ricotta

48 ZŁ

No.23 alla Carbonara

oliwa/bazylia/grana padano/mozzarella fior di latte/pancetta/jajko/pecorino romano/czarny pieprz

44 ZŁ

No.24 Bresaola

oliwa/czosnek/bazylia/mozzarella di bufala/bresaola/grana padano/pomidorki koktajlowe

52 ZŁ

No.25 Salsiccia e friarielli

mozzarella fior di latte/salsiccia/friarielli/pecorino romano

46 ZŁ

No.26 Dolce Noce **WEGE**mozzarella fior di latte/oliwa/parmezan/gorgonzola/karmelizowana gruszka/wędzona burrata
orzechy włoskie/balsamico

54 ZŁ

Słowniczek

‘nduja – ostra kalabryjska kielbasa,
pancetta – długodojrzewający włoski boczek,
peperoncino – ostra papryczka z Kalabrii,
salsiccia – włoska biała kielbasa,
provolone piccante – ostry dojrzewający ser z regionu Kampania,
chutney – duszona cebula z cukrem i octem balsamicznym,
mozzarella di bufala – doskonały świeży ser z mleka czarnych bawolic,
burrata – kremowa straciatella otoczona mozzarellą,
ricotta – delikatny kremowy ser o smaku świeżego mleka.
bresaola - długodojrzewająca włoska półdzwica wołowa,
scamorza affumicata - włoski ser wędzony drewnem bukowym z regionu Kampanii,



- pizza ostra

**WEGE** - pizza wegetariańska**VEGAN** - pizza wegańska

SKOMPONUJ WŁASNA PIZZĘ

Podstawa

No.1 **Margherita**  **WEGE**
sos pomidorowy/oliwa/bazylia/grana padano/mozzarella fior di latte

32 ZŁ

No.2 **Margherita di bufala**  **WEGE**
sos pomidorowy/oliwa/bazylia/parmezan D.O.P./mozzarella di bufala

41 ZŁ

No.3 **Bianca**  **WEGE**
oliwa/bazylia/grana padano/mozzarella fior di latte

32 ZŁ

No.4 **Marinara**  **VEGAN**
sos pomidorowy/oliwa/bazylia/oregano/czosnek

28 ZŁ

Pamiętaj!

Mozesz dodać maksymalnie 3 dodatkowe składniki na wybranej podstawie pizzy

Składniki

30g	'nduja, pancetta, salame napoli, salame piccante, salsiccia, bresaola, mortadella*, prosciutto crudo, anchois,	8 ZŁ
60g	prosciutto cotto,	6 ZŁ
30g	mozzarella*, gorgonzola, ricotta*, grana padano, provolone, pecorino, scamorza affumicata	8 ZŁ
60g	di bufala	12 ZŁ
120g	burrata	16 ZŁ
30g	oliwki, suszone pomidory, kapary, karczochy, rukola, pomidorki koktajlowe, pesto bazylkowe, chutney z czerwonej cebuli	6 ZŁ
30g	cebula, pieczarki, czosnek, peperoncino	4 ZŁ

*-60g

ALKOHOLE

Whiskey

Jim Beam	40ml	14zł
Jim Beam	500ml	140zł
Jack Daniel's	40ml	18zł
Jack Daniel's	500ml	180zł

Whisky

Ballantine's	40ml	14zł
Ballantine's	500ml	140zł
J.Walker Black Label	40ml	18zł
J.Walker Black Label	500ml	180zł

Wódka

Finlandia	40ml	10zł
Finlandia	500ml	90zł
J.A. Baczewski	40ml	16zł
J.A. Baczewski	500ml	120zł

Rum

Captain Morgan 12	40ml	12zł
Captain Morgan 12	500ml	120zł

Piwa lane

Birra Moretti	300ml	14zł
Birra Moretti	500ml	18zł
Żywiec białe	400ml	14zł
Żywiec białe	500ml	16zł
Żywiec białe 0%	400ml	14zł
Żywiec białe 0%	500ml	16zł

Grzaniec

Grzaniec	200ml	19zł
Grzaniec 0%	200ml	19zł

Grzane piwo

z przyprawami i miodem

Grzany Żywiec Białe	400ml	19zł
Grzany Żywiec Białe 0%	400ml	19zł

Gin

Beefeater	40ml	15zł
Beefeater	500ml	120zł
Seagrams	40ml	18zł
Seagrams	500ml	90zł

Tequila

Sierra Silver	40ml	18zł
Sierra Silver	500ml	160zł
Sierra Gold	40ml	18zł
Sierra Gold	500ml	160zł

Likery

Jagermeister	40ml	14zł
Baileys	40ml	13zł

Wermut

Martini Bianco	150ml	22zł
Martini Rosso	150ml	22zł

Piwa butelkowane

Heineken/Heineken 0%	500ml	14zł
Warka Radler 3,5%/0%	500ml	12zł



Piwa kraftowe

Browar Popiel	500ml	20zł
IPA/pszeniczne/różane/czerwony dunkiel lager/marcowe/0% APA		

NAPOJE ZIMNE



Coca Cola/Coca Cola Zero/Fanta/Sprite/Kinley/Fuzetea lemon/Fuzetea peach	250ml	10 zł
Cappy pomarańcza/jabłko/multiwitamina Cappy	250ml	8 zł
Kropla Beskidu gazowana/niegazowana KROPLA BESKIDU <i>delice</i>	330ml	6 zł
Red Bull	250ml	14 zł
Crodo (LemonSoda, OranSoda, LemonSoda Mojito)	250ml	10 zł
Karafka wody gazowanej/niegazowanej	1000ml	16 zł
Karafka Coca Cola/Coca Cola Zero	850ml	25 zł
Lemoniada z miętą	350ml	15 zł
Karafka lemoniady z miętą	1000ml	40 zł
Mrożona kawa	250ml	20 zł

NAPOJE GORĄCE

Herbata Birchall english breakfast/earl grey/zielona/zielona-jaśminowa/czerwone jagody/trawa cytrynowa z imbirem	300ml	10 zł
Herbata zimowa z miodem, konfiturą i przyprawami	400ml	18 zł
Herbata zimowa z rumem lub wiśniówką z miodem, konfiturą i przyprawami	400ml	28 zł
Espresso		9 zł
Espresso doppio		12 zł
Latte Machiato		14 zł
Americano		10 zł
Kawa biała		14 zł
Cappuccino		14 zł

cafe
TORALDO

DESERY

Zapytaj obsługę o aktualną ofertę deserów.

22 zł