



# SPACCA NAPOLI

Original Neapolitan Food







# PRZEKAŃSKI ZIMNE I SAŁATKI

## ANITPASTI FREDDI E INSALATE COLD ENTREES AND SALADS

### INSALATA DI FARRO

26 PLN

kasza orkiszowa pęczak, bakłażan, cukinia, marchewka, pomidorki cherry, mięta. Podawana z focaccią

farro perlato, melanzane, zucchine, carote, pomodori ciliegini, menta. Servito con focaccia  
spelt groats, eggplants, zucchinis, carrots, cherry tomatoes, mint. Served with focaccia

.....

### INSALATA SPINACINA

28 PLN

szpinak, orzeszki włoskie, gruszka, ser pecorino D.O.P. Podawana z focaccią

spinaci, noci, pera, pecorino romano D.O.P. Servito con focaccia  
spinach, walnuts, pear, pecorino cheese D.O.P. Served with focaccia

.....

### INSALATA DI POLLO

32 PLN

mix sałat, kurczak, kukurydza, grzanki z chleba, ser grana padano D.O.P. dressing. Podawana z focaccią

insalata, straccetti di petto di pollo, mais, crostini di pane, grana padano D.O.P. dressing. Servito con focaccia

salad mix, chicken strips, corn, croutons of bread, grana padano cheese D.O.P. dressing. Served with focaccia

.....

### INSALATA TONNARELLA

34 PLN

mix sałat, pomidorki cherry, oliwki, jajka, orzeszki włoskie, tuńczyk, płatki sera grana padano D.O.P. Podawana z focaccią

insalata, pomodori ciliegini, olive nere, uovo sodo, noci, tonno, scaglie di grana padano D.O.P. Servito con focaccia

salad mix, cherry tomatoes, black olives, eggs, walnuts, tuna, grana padano cheese D.O.P. Served with focaccia

.....

### PROSCIUTTO E MOZZARELLA

39 PLN

szynka parmeńska San Daniele D.O.P., mozzarella di bufala campana D.O.P. Podawane z focaccią

prosciutto crudo San Daniele D.O.P., mozzarella di bufala campana D.O.P. Servito con focaccia

parma ham San Daniele D.O.P., buffalo mozzarella D.O.P. Served with focaccia

.....

### INSALATA BRESAOLA

44 PLN

bresaola, mozzarella di bufala campana D.O.P., rukola, pomidorki cherry. Podawane z focaccią

bresaola, mozzarella di bufala campana D.O.P., rucola, pomodori ciliegini. Servito con focaccia

bresaola, buffalo mozzarella D.O.P., arugola, cherry tomatoes. Served with focaccia

.....

### BURRATA CAPRESE

46 PLN

ser burrata D.O.P., pomidorki cherry, bazylika, krople z pesto. Podawane z focaccią

burrata pugliese D.O.P., pomodori ciliegini, basilico, gocce di pesto. Servito con focaccia

burrata cheese D.O.P., cherry tomatoes, basil, drops of pesto. Served with focaccia

.....

# PRZEKAŃSKI CIEPŁE FRITTI E CONTORNI HOT ENTREES

## MONTANARA CLASSICA

26 PLN

smażone i podpieczone ciasto do pizzy z sosem pomidorowym, serem grana padano D.O.P. i bazylią

montanara classica con pomodoro, grana padano D.O.P. e basilico

fried and baked pizza dough with tomato sauce, grana padano cheese D.O.P. and basil

.....

## POLPETTE DELLA NONNA

28 PLN

smażone pulpety, gotowane w sosie pomidorowym z dodatkiem sera grana padano D.O.P. i bazylii. Podawane z foccją

polpette al sugo di pomodoro, grana padano D.O.P. e basilico. Servito con foccacia

fried meatballs cooked in tomato sauce with grana padano cheese D.O.P. and basil. Served with foccacia

.....

## FRITTO MISTO

32 PLN

zeppole, kulki ryżowe, krokiety ziemniaczane, krokiety makaronowe

zeppulelle, arancini di riso, crocchè di patate, frittatine di pasta

zeppole, rice arancini, potato croquettes, pasta croquettes

.....

## PARMIGIANA DI MELANZANE

34 PLN

zapiekanka ze smażonych bakłażanów z sosem pomidorowym,

mozzarella, ser grana padano D.O.P., bazylią. Podawana z foccją

melanzane fritte, passata di pomodoro, mozzarella, grana padano D.O.P., basilico.

Servito con foccacia

fried eggplants, tomato sauce, mozzarella, grana padano cheese D.O.P., basil. Served with foccacia

.....



# PIZZE ROSSE Ø 30 cm

(PIZZE Z SOSEM POMIDOROWYM)

WSZYSTKIE PIZZE SĄ JUŻ POLANE OLIWĄ, NIE

POLECAMY UŻYWAĆ DODATKOWEJ

## FOCACCIA Ø ~20 cm

18 PLN

ciasto do pizzy, sól, oregano

pizza dough, salt, oregano

## MARINARA

26 PLN

sos pomidorowy, oregano, czosnek

pomodoro, origano, aglio

tomato sauce, oregano, garlic

## MARGHERITA

29 PLN

sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, ser grana padano D.O.P., bazylia

pomodoro, fiordilatte, grana padano D.O.P., basilico

tomato sauce, mozzarella fiordilatte, grana padano cheese D.O.P., basil

## DIAVOLA

34 PLN

sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, pikantne salame, ser grana padano D.O.P., bazylia

pomodoro, fiordilatte, salame piccante, grana padano D.O.P., basilico

tomato sauce, mozzarella fiordilatte, spicy salame, grana padano cheese D.O.P., basil

## NAPOLETANA

37 PLN

sos pomidorowy, anchois, kapary, oregano, mozzarella fiordilatte

pomodoro, acciughe, capperi, origano, fiordilatte

tomato sauce, anchovies, capers, oregano, mozzarella fiordilatte

## CAPRICCIOSA

38 PLN

sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, czarne oliwki, pieczarki,

włoska szynka gotowana, ser grana padano D.O.P., bazylia

pomodoro, fiordilatte, olive nere, funghi, prosciutto cotto, grana padano D.O.P., basilico

tomato sauce, mozzarella fiordilatte, black olives, mushrooms, ham, grana padano

cheese D.O.P., basil

## MARINARA CON SCAROLE

39 PLN

sos pomidorowy, neapolitańska cykorja, czosnek, czarne oliwki, anchois

pomodoro, scarola, aglio, olive nere, acciughe

tomato sauce, escarole, garlic, black olives, anchovies

## PULCINELLA

39 PLN

sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, neapolitańskie salame,

ser ricotta, ser grana padano D.O.P.

pomodoro, fiordilatte, salame napoletano, ricotta, grana padano D.O.P.

tomato sauce, mozzarella fiordilatte, neapolitan salame, ricotta cheese, grana padano cheese D.O.P.

## BUFALINA

42 PLN

sos pomidorowy, mozzarella di bufala Campana D.O.P., ser grana padano

D.O.P., bazylia

pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P., grana padano D.O.P., basilico

tomato sauce, buffalo mozzarella D.O.P., grana padano cheese D.O.P., basil

## MULIGNANA

42 PLN

parmigiana z bakłażanów, sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte,

ser grana padano D.O.P., bazylia

parmigiana di melanzane, pomodoro, fiordilatte, grana padano D.O.P., basilico

eggplant's parmigiana, tomato sauce, mozzarella fiordilatte, grana padano cheese D.O.P., basil

## CALABRESE

42 PLN

sos pomidorowy, bakłażany, nduja calabrese, mozzarella fiordilatte,

wędzony ser provola, ser grana padano D.O.P., bazylia

pomodoro, melanzane, nduja calabrese, fiordilatte, provola, grana padano D.O.P., basilico

tomato sauce, eggplants, nduja calabrese, mozzarella fiordilatte, smoked provola cheese,

grana padano cheese D.O.P., basil

# PIZZE BIANCHE Ø 30 cm

(PIZZE BEZ SOSU POMIDOROWEGO)

## MIMOSA

36 PLN

śmietana, ser fiordilatte, włoska szynka gotowana, kukurydza, ser grana padano D.O.P., świeżo mielony pieprz

panna, fiordilatte, prosciutto cotto, mais, grana padano D.O.P., pepe fresco macinato cream, mozzarella fiordilatte, ham, corn, grana padano cheese D.O.P., fresh pepper

## FILETTO

36 PLN

pomidorki cherry, mozzarella di bufala campana D.O.P., mozzarella fiordilatte, bazylia, grana padano D.O.P.

pomodori ciliegini, mozzarella di bufala campana D.O.P., fiordilatte, basilico, grana padano D.O.P.

cherry tomatoes, buffalo mozzarella D.O.P., mozzarella fiordilatte, basil, grana padano cheese D.O.P.

## VEGETARIANA

36 PLN

bakłażany, papryka kolorowa, pieczarki, czarne oliwki, mozzarella fiordilatte, ser grana padano D.O.P.

melanzane, peperoni, funghi, olive nere, fiordilatte, grana padano D.O.P.

eggplants, peppers, mushrooms, black olives, mozzarella fiordilatte, grana padano cheese D.O.P.

## SFIZIOSA

38 PLN

pomidorki cherry, mozzarella fiordilatte, rukola, płatki sera grana padano D.O.P. pomodori ciliegini, fiordilatte, rucola, scaglie di grana padano, D.O.P.

cherry tomatoes, mozzarella fiordilatte, arugola, grana padano cheese D.O.P.

## QUATTRO FORMAGGI

38 PLN

ser ricotta, mozzarella fiordilatte, wędzony ser provola, ser gorgonzola D.O.P., ser grana padano D.O.P.

ricotta, fiordilatte, provola affumicata, gorgonzola D.O.P., grana padano D.O.P.

ricotta cheese, smoked provola cheese, mozzarella fiordilatte, gorgonzola cheese D.O.P., grana padano cheese D.O.P.

## SALSICCIA E FRIARIELLI

39 PLN

neapolitańska rzepa brokułowa, włoska biała kielbasa, mozzarella fiordilatte, ser grana padano D.O.P.

friarielli, salsiccia, fiordilatte, grana padano D.O.P.

„friarielli” broccoli rabe, italian white sausage, mozzarella fiordilatte, grana padano cheese D.O.P.

## PATACICCIA

39 PLN

włoska biała kielbasa, pieczone ziemniaki, pieczarki, wędzony ser provola, ser grana padano D.O.P.

salsiccia, patate, funghi, provola, grana padano D.O.P.

italian white sausage, baked potatoes, mushrooms, smoked provola cheese, grana padano cheese D.O.P.

## SPACCANAPOLI

39 PLN

rukola, pomidorki cherry, szynka włoska gotowana, mozzarella fiordilatte, ser ricotta, ser grana padano D.O.P.

rucola, pomodori ciliegini, prosciutto cotto, fiordilatte, ricotta, grana padano D.O.P.

arugola, cherry tomatoes, ham, mozzarella fiordilatte, ricotta cheese, grana padano cheese D.O.P.

## TERRA MIA

44 PLN

pomidorki cherry, bakłażany, włoska biała kielbasa, mozzarella di bufala campana D.O.P., ser grana padano D.O.P.

pomodorini, melanzane, salsiccia, mozzarella di bufala campana D.O.P., grana padano D.O.P.

cherry tomatoes, eggplants, italian white sausage, buffalo mozzarella D.O.P., grana padano cheese D.O.P.

## REALE

44 PLN

pomidorki cherry, mozzarella di bufala campana D.O.P., rukola, szynka parmeńska, płatki sera grana padano D.O.P.

pomodori ciliegini, mozzarella di bufala campana D.O.P., rucola, prosciutto di parma, scaglie di grana padano D.O.P.

cherry tomatoes, buffalo mozzarella D.O.P., arugola, parma ham, grana padano cheese D.O.P.

## TARTUFO

46 PLN

krem truflowy, pieczarki, mozzarella fiordilatte, szynka parmeńska, płatki sera grana padano D.O.P.

crema al tartufo, funghi, fiordilatte, prosciutto crudo, scaglie di grana padano D.O.P.

truffles cream, mushrooms, mozzarella fiordilatte, parma ham, grana padano cheese D.O.P.



# PIZZE SPECIAL

PIZZE Z WYJATKOWYMI SKŁADNIKAMI

## GENOVESE

48 PLN

sos cebulowy z mięsem wołowo-wieprzowym, wędzony ser provola, ser grana padano D.O.P., świeży pieprz  
sugo alla genovese, provola, grana padano D.O.P., pepe fresco  
onion sauce with pulled pork and beef, smoked provola cheese, grana padano cheese D.O.P., fresh pepper

.....

## BURRATA

52 PLN

mozzarella fiordilatte, włoska szynka gotowana z truflami, ser buratta D.O.P., krem pistacjowy Bronte D.O.P., kruszone pistacje  
fiordilatte, prosciutto cotto al tartufo, burrata pugliese D.O.P., crema di pistacchio di Bronte D.O.P., granella di pistacchio  
mozzarella fiordilatte, truffle ham, burrata cheese D.O.P., pistachio cream Bronte D.O.P., pistachio crumble

.....

## MATTIA'S SPECIAL

52 PLN

krem truflowy, chrupiące chipsy z włoskiego specku, ser stracciatella z mozzarelli di bufala D.O.P, rukola, ser grana padano D.O.P.  
crema al tartufo, chips di speck croccanti, stracciatella di bufala D.O.P, rukola, grana padano D.O.P.  
truffles cream, crunchy chips made from italian speck, buffalo stracciatella cheese D.O.P, arugola, grana padano cheese D.O.P.

.....

## CALZONI

pieczone lub smażone

(czas oczekiwania na calzone smażone może się wydłużyć do 25 min.)

### CALZONI al forno o fritti

(l' attesa per il calzone fritto può protrarsi fino a 25 min)

### CALZONI baked or fried

(waiting time for fried calzone could be 25 min.)

## CALZONE CLASSICO

36 PLN

ser ricotta, mozzarella fiordilatte, sos pomidorowy, ser grana padano D.O.P, bazylia  
ricotta, fiordilatte, pomodoro, grana padano D.O.P, basilico  
ricotta cheese, mozzarella fiordilatte, tomato sauce, grana padano cheese D.O.P, basil

.....

## CALZONE CON PROSCIUTTO

39 PLN

ser ricotta, szynka włoska gotowana, mozzarella fiordilatte, sos pomidorowy, ser grana padano D.O.P, bazylia  
ricotta, prosciutto cotto, fiordilatte, pomodoro, grana padano D.O.P, basilico  
ricotta cheese, ham, mozzarella fiordilatte, tomato sauce, grana padano cheese D.O.P, basil

.....

## CALZONE RIAVOLA

39 PLN

ser ricotta, sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, pikantne salame, ser grana padano D.O.P  
ricotta, pomodoro, fiordilatte, salame piccante, grana padano D.O.P  
ricotta cheese, tomato sauce, mozzarella fiordilatte, spicy salame, grana padano cheese D.O.P

.....

## CALZONE CON SALAME

39 PLN

ser ricotta, sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, neapolitańskie salame, ser grana padano D.O.P.  
ricotta, pomodoro, fiordilatte, salame napoletano, grana padano D.O.P.  
ricotta chesse, tomato sauce, mozzarella fiordilatte, neapolitan salame, grana padano cheese D.O.P.

.....

## CALZONE SCAROLE

42 PLN

neapolitańska cykorja, ser ricotta, czarne oliwki, kapary, anchois, mozzarella fiordilatte, ser grana padano D.O.P  
scarole, ricotta, olive nere, capperi, acciughe, fiordilatte, grana padano D.O.P  
escarole, ricotta cheese, black olives, capers, anchovies, mozzarella fiordilatte, grana padano cheese D.O.P

.....

\*CALZONE SMAŻONE/FRITTO/FRIED + 2 PLN

# PANUOZZI

## PIZZA SANDWICHES

(neapolitańska kanapka przygotowana z ciasta do pizzy, wypełniona różnymi składnikami)

### PANUOZZO COTTO 34 PLN

szynka włoska gotowana, mozzarella fiordilatte, rukola, pomidorki cherry  
prosciutto cotto, fiordilatte, rukola, pomodori ciliegini

ham, mozzarella fiordilatte, arugola, cherry tomatoes

.....

### PANUOZZO ALLA SOFIA 39 PLN

zapiekanka z bakłażanów, mozzarella fiordilatte, bazylia  
parmigiana di melanzane, fiordilatte, grana padano D.O.P., basilico

eggplant's parmigiana, mozzarella fiordilatte, grana padano cheese D.O.P., basil

.....

### PANUOZZO SALSICCIA E FRIARIELLI 39 PLN

włoska biała kiełbasa, neapolitańska rzepa brokułowa, mozzarella fiordilatte  
salsiccia, friarielli, fiordilatte

italian white sausage, „friarielli” broccoli rabe, mozzarella fiordilatte

.....

### PANUOZZO RUSTICO 40 PLN

włoska biała kiełbasa, pieczone ziemniaki, wędzony ser provola,  
mozzarella fiordilatte

salsiccia, patate, provola, fiordilatte

italian white sausage, baked potatoes, smoked provola cheese, mozzarella fiordilatte

.....

### PANUOZZO PICCANTE 40 PLN

pikantne salame, ser gorgonzola, rukola, mozzarella fiordilatte  
spianata piccante, gorgonzola, rukola, fiordilatte

spicy salame, gorgonzola cheese, arugola, mozzarella fiordilatte

.....

### PANUOZZO CRUDO 42 PLN

szynka parmeńska, mozzarella fiordilatte, rukola, pomidorki cherry  
prosciutto crudo, fiordilatte, rukola, pomodori ciliegini

parma ham, mozzarella fiordilatte, arugola, cherry tomatoes

.....

### PANUOZZO DOMANI DIETA 48 PLN

pieczone ziemniaki, włoska biała kiełbasa, włoska szynka gotowana,  
zapiekanka z bakłażanów, mozzarella fiordilatte, wędzony ser provola  
patate, salsiccia, prosciutto cotto, parmigiana di melanzane, fiordilatte, provola

baked potatoes, italian white sausage, ham, eggplant's parmigiana, mozzarella fiordilatte,  
smoked provola cheese

.....



# ŚWIEŻE MAKARONY

## PASTA FRESCA

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA 36 PLN

żółtka jaj, włoskie guanciale (policzek wieprzowy), świeży pieprz, ser grana padano D.O.P

egg yolk, italian guanciale, fresh black pepper, grana padano cheese D.O.P

.....

### SPAGHETTI NDUJONARA 39 PLN

ostra wersja carbonary z ndują calabrese

spicy version of carbonara with nduja calabrese

.....

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA AL TARTUFO 54 PLN

truflowa wersja carbonary z dodatkiem świeżych truflii

truffle version of the classic carbonara with fresh truffles

.....

### PASTA PATATE E PROVOLA 34 PLN

ziemniaki, włoska biała kietbasa, włoskie guanciale (policzek wieprzowy), wędzony ser provola, ser grana padano D.O.P.

potatoes, italian white sausage, italian guanciale, smoked provola cheese, grana padano cheese D.O.P.

.....

### PASTA E LENTICCHIE DI „ZIO NICOLA” 36 PLN

makaron z soczewicą, podsmażana włoszczyzna, ser grana padano D.O.P.

pasta with lentils, soffrito and grana padano cheese D.O.P.

.....

### PACCHERI ALLA GENOVESE 38 PLN

sos cebulowy na mięsie wołowo-wieprzowym (gotowanym przez 6 godzin), ser grana padano D.O.P

long cooked onion sauce with pulled pork and beef, grana padano cheese D.O.P

.....

### PACCHERI AL RAGU' NAPOLETANO 38 PLN

sos pomidorowy z czerwonym winem, mięsem wołowo-wieprzowym (gotowanym przez 8 godzin), ser grana padano D.O.P

long cooked tomato sauce with beef and pork, red wine, grana padano cheese D.O.P

.....

### SPAGHETTI ALLA NERANO 38 PLN

sos ze smażonej cukinii i sera provolone del monaco, ser grana padano D.O.P., świeżo mielony pieprz

creamy sauce with fried zucchini and provolone del monaco cheese, grana padano cheese D.O.P., black pepper

.....

### TAGLIATELLE ALLA BOSCAIOLA 42 PLN

włoska biała kietbasa, podgrzybki, sos truflowy, białe wino, ser grana padano D.O.P

italian white sausage, mushrooms, truffles cream, white wine, grana padano cheese D.O.P

.....

### SPAGHETTI AL PESTO STRACCIATELLA E POMODORI CONFIT 46 PLN

świeży sos pesto (bazylia, orzechy pinii, czosnek, oliwa extra virgin, ser grana padano D.O.P) pomidorki cherry confit, ser stracciatella, kruszoncy chleb z anchovies

fresh pesto sauce (basil, pine nuts, garlic, extra virgin oil, grana padano cheese D.O.P)

cherry tomatoes confit, stracciatella cheese, anchovy breadcrumbs

.....

# DRUGIE DANIA

## SECONDI PIATTI MAIN DISHES

### SALSICCIA E FRIARIELLI 44 PLN

neapolitańska rzepa brokułowa, włoska biała kiełbasa. Podawane z focaccią "friarielli" broccoli rabe, italian white sausages. Served with focaccia

### INVOLTINI DI MAIALE E TARTUFO 68 PLN

roladki wieprzowe zawijane w boczku, podawane na pure ziemniaczanym z sosem truflowym

involtini di maiale avvolti nella pancetta serviti con pure di patate e crema al tartufo  
pork roulettes wrapped with bacon, served with potato puree and truffle cream

### POLIPETTI ALLA LUCIANA 72 PLN

wolno gotowane ośmiorniczki w sosie pomidorowym z kaparami, oliwkami i pietruszką. Podawane z chrupiącym chlebem

polipetti cotti lentamente nel sugo di pomodoro con olive, capperi e prezzemolo.

Servito con pane croccante

slow cooked small octopus in tomato sauce with black olives, capers and parsley.

Served with crunchy bread

## DESERY DOLCI DESSERTS

### FIOCCO DI NEVE 13 PLN

mała bułeczka drożdżowa z kremem z ricotty z mleka bawolego

brioscina con crema di ricotta di bufala

small brioche cake with cream made from buffalo ricotta cheese

### FIOCCO DI NEVE AL PISTACCHIO 15 PLN

mała bułeczka drożdżowa z kremem z ricotty z mleka bawolego i pistacjii

brioscina con crema di ricotta di bufala e pistacchio

small brioche cake with cream made from buffalo ricotta cheese and pistachios

### SFOGLIATELLA NAPOLETANA RICCIA O FROLLA 15 PLN

ciasto kruche lub francuskie z ricottą, skórki kandyzowanych pomarańczy i cynamon

french or puff pastry with ricotta cheese, candied orange peel and cinnamon

### IL BABA' 22 PLN

neapolitańskie ciasto drożdżowe nasączone rumem podawane ze świeżą bitą śmietaną oraz truskawkami lub nutellą

dolce tradizionale napoletano bagnato con rum servito con panna fresca e fragole o panna e nutella

neapolitan traditional yeast cake soaked in rum served with fresh whipped cream and strawberries or nutella



## TRIS DI PANNA COTTA

22 PLN

trzy mini panna cotta: pistacjowa, klasyczna z karmelem i malinowa  
panna cotta tre gusti : al pistacchio, classica con caramello, ai lamponi  
three-flavored mini panna cotta: pistachios, classic with caramel and raspberry

## TIRAMISU'

22 PLN

klasyczne tiramisu' polewane nutellą  
tiramisu' con nutella  
classic tiramisu' with nutella

## RICOTTA E PERA

23 PLN

kruche ciasto migdałowe z kremem z sera ricotty z gruszkami  
pasta frolla alle mandorle con crema di ricotta e pere  
puff almond pastry with ricotta cheese and pears

## CHEESECAKE OREO

24 PLN

cheesecake oreo z nutellą i serem ricotta  
torta oreo con nutella e ricotta  
oreo cheesecake with nutella and ricotta cheese

## BON - BON

30 PLN

smażone kulki pizzowe z nutellą i cukrem pudrem  
palline di pizza fritte con nutella e zucchero a velo  
fried pizza dough balls with Nutella and powdered sugar

## NUTELLOTTA

34 PLN

calzone z nutellą, świeżą bitą śmietaną i cukrem pudrem  
calzone con nutella, panna fresca montata e zucchero a velo  
pizza dough stuffed with Nutella with fresh whipped cream and powdered sugar

## BON - BON AL PISTACCHIO

36 PLN

smażone kulki pizzowe z kremem pistacjowym i cukrem pudrem  
palline di pizza fritte con crema di pistacchio e zucchero a velo  
fried pizza dough balls with pistachio cream and powdered sugar

## PISTACCHIOTTA

44 PLN

calzone z kremem pistacjowym, świeżą bitą śmietaną i cukrem pudrem  
calzone con crema di pistacchio, panna fresca montata e zucchero a velo  
pizza dough stuffed with pistachio cream with fresh whipped cream and powdered sugar

# NAPOJE

## BEVANDE

### DRINKS

#### NAPOJE ZIMNE

##### BEVANDE FREDDE

###### COLD DRINKS

Coca-Cola ZERO CUKRU / Coca-Cola ORIGINAL TASTE 250 ml	9 PLN
Fanta / Sprite 250 ml	9 PLN
Kinley Tonic Water 250 ml	9 PLN
Kropla Beskidu niegazowana 330 ml	8 PLN
Kropla Delice gazowana 330 ml	8 PLN
Cappy (pomarańczowy, jabłkowy) 250 ml	9 PLN
Fuzetea 250 ml	10 PLN
(cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem)	
Burn napój energetyczny 250 ml	14 PLN
Sok pomarańczowy świeżo wyciskany 250 ml	16 PLN
LEMONIADA DOMOWA (cytryna z limonką i miętą) 250/500/1000 ml	12/22/38 PLN
Włoska woda niegazowana/gazowana SAN BERNARDO 750 ml	20 PLN
.....	

#### WŁOSKIE NAPOJE

##### BEVANDE ITALIANE

###### ITALIAN SOFT DRINKS

Soki owocowe YOGA (brzoskwinia, gruszka, morela) 200 ml	12 PLN
Napój Polara (chinotto, limonata siciliana, mandarino verde, arancia rossa) 275 ml	15 PLN
.....	

#### NAPOJE CIEPŁE

##### BEVANDE CALDE

###### HOT DRINKS

caffè espresso	8 PLN
caffè schiumato	10 PLN
caffè americano	10 PLN
doppio caffè espresso	12 PLN
cappuccino	12 PLN
caffè latte	14 PLN
caffè decaffeinato	14 PLN
caffè corretto (sambuca)	16 PLN
herbata/ tè/ tea (zapytaj obsługę o dostępne smaki)	10 PLN
gorąca czekolada/ cioccolata calda/ hot chocolate	12 PLN
.....	

#### NAPOJE BEZALKOHOLOWE

##### BEVANDE ANALCOLICHE

###### ALCOHOL FREE DRINKS

Żywiec 0,0% 500 ml	14 PLN
Radler Warka 0,0% 500 ml (zapytaj obsługę o dostępne smaki)	14 PLN
Grzane wino bezalkoholowe/Mulled wine	18 PLN
Wino bezalkoholowe białe lub czerwone (kieliszek)	20 PLN
Prosecco bezalkoholowe	22 PLN
Mojito bezalkoholowe	24 PLN
Spritz bezalkoholowy	28 PLN
.....	

## PIWO "ŻYWIEC" KUFLOWE BIRRA "ŻYWIEC" ALLA SPINA "ŻYWIEC" DRAFT BEER

kufłowe 330 ml	10 PLN
kufłowe 500 ml	12 PLN

.....

## PIWA BUTELKOWE BIRRA IN BOTTIGLIA BOTTLED BEER

Heineken 500 ml	14 PLN
Corona Extra 330 ml	14 PLN
Paulaner hefe 500 ml	18 PLN
Paulaner Dunkel (piwo ciemne) 500 ml	18 PLN
Nastro azzurro 330 ml	16 PLN
Nastro azzurro 660 ml	26 PLN
Moretti 330 ml	16 PLN
Moretti 660 ml	26 PLN
Peroni 330 ml	16 PLN
Peroni 660 ml	26 PLN
Ichnusa filtrata 330 ml	16 PLN
Ichnusa non filtrata 330 ml	16 PLN
Żywiec APA 500 ml	14 PLN
Żywiec Białe 500ml	14 PLN

.....

## WINA WŁOSKIE/kieliszek VINI/calice WINE/glass

Prosecco	22 PLN
Falanghina	23 PLN
Aglianico	25 PLN
Gragnano (polecamy do pizzy, calzone lub panuozzo)	32 PLN
Passito di Pantelleria „BenRyè” (wyjątkowe wino deserowe) 40 ml	36 PLN
Vino della casa bianco o rosso wino domowe białe lub czerwone/home-made wine red or white	19 PLN
Vino della casa caraffa 0,5 l wino domowe w karafce 0,5 l home-made wine in carafe 0,5 l	40 PLN
Vino della casa caraffa 1 l wino domowe w karafce 1 l / home-made wine in carafe 1 l	70 PLN
Grzane wino/Mulled wine	18 PLN

.....

## WÓDKA

Wyborowa 500 ml	130 PLN
Wyborowa 40 ml	12 PLN
Finlandia 700 ml	199 PLN
Finlandia 40 ml	14 PLN
Altamura (wódka italiana) 700 ml	270 PLN
Altamura (wódka italiana) 40 ml	18 PLN

.....

## WHISKEY

Johnie Walker Red Label 40 ml	18 PLN
Jack Daniels 40 ml	20 PLN
Bushmills (10 letnie) 40 ml	28 PLN
„Silvio Carta” (special italian whiskey)40 ml	60 PLN

.....

## COGNAC

Hennessy 40 ml 18 PLN

.....

## GIN

Italian gin „Malfy” original 20 PLN  
Italian gin „Malfy” con limone 20 PLN

.....

## RUM

Havana Club 3 años 18 PLN  
Havana Club 7 años 20 PLN

.....

## GRAPPE BARRICATE

Grappa Marzadro „La trentina morbida” 40 ml 28 PLN  
Grappa Marzadro „Le Diciotto Lune” 40 ml 33 PLN  
Grappa Marzadro „Le Giare Amarone” 42 PLN  
(leżakowana 3 lata w dębowych beczkach) 40 ml

.....

## AMARI

Amaro Negroni 24 PLN  
Amaro Lucano 24 PLN  
Amaro Jefferson 32 PLN

.....

## DRINKS

Martini bianco 22 PLN  
Finlandia Classic & Kinley Tonic Water 24 PLN  
Gin „Malfy” original & Kinley Tonic Water 26 PLN  
Gin „Malfy” con limone & Kinley Tonic Water 26 PLN  
Campari orange 28 PLN  
Campari spritz 30 PLN  
Hugo spritz 30 PLN  
Aperol spritz 32 PLN  
Mojito cubano 32 PLN  
Negroni 32 PLN  
Limoncello Spritz 32 PLN  
Negroni Sbagliato 32 PLN

.....

## LIKIERY

Limoncello 14 PLN  
Meloncello 18 PLN  
Crema al pistacchio 18 PLN  
Sambuca Lucano 18 PLN  
Bombardino (liker jajeczny) z dodatkiem espresso i bitej śmietany 28 PLN

.....



## KARTA WIN

### WINA MUSUJĄCE



**Producent:** Balbinot  
**Nazwa:** Balbinot Prosecco Exclusive  
DOC Millesimato Brut  
**Apelacja:** DOC  
**Region:** Veneto

**Degustacja i dopasowywanie:**  
Barwa słonkowa z refleksami, drobne musowanie. Owocowy nos z odrobiną drożdży. Wytrawny i świeży smak, z lekko gorzkim posmakiem. Doskonale jako aperitif, dobrze komponuje się z lekkimi przystawkami.

cena  
90 PLN



**Producent:** Balbinot  
**Nazwa:** Prosecco Rose' Millesimato  
Brut  
**Apelacja:** DOC  
**Region:** Veneto

**Degustacja i dopasowywanie:**  
Świeże, pełne, eleganckie wino z wyczuwalną delikatną goryczką. Zgaszony różowy kolor z wyczuwalnymi nutami leśnych owoców. Doskonale sprawdzi się jako aperitif lub jako pairing do owoców morza oraz białych mięs.

cena  
110 PLN



**Producent:** Le Manzane  
**Nazwa:** Conegliano  
Valdobbiadene Prosecco  
Superiore D.O.C.G. Brut  
**Apelacja:** D.O.C.G.  
**Region:** Veneto

**Degustacja i dopasowywanie:**  
Jasny, słonkowy kolor, drobne musowanie. Delikatnie owocowy aromat ze śladem skórki chlebowej i kwiatów. Doskonale jako aperitif, pasuje również do lekkich dań z makaronem.

cena  
120 PLN



**Producent:** Contadi Costaldi  
**Nazwa:** Franciacorta Brut  
**Apelacja:** D.O.C.G.  
**Region:** Lombardia

**Degustacja i dopasowywanie:**  
Kolor słonkowo-żółty z zielonymi refleksami. Małe, eleganckie bąbelki. Świeże aromaty cytrusowe oraz kwiatowe z rozpoznawalnymi nutami kwiatów lipy. W ustach rześkie, dające wrażenie chrupkości. Długi, bardzo przyjemny finał. Doskonale jako aperitif, a także podawane z owocami morza.

cena  
199 PLN

## WINA BIAŁE Z KAMPANII



**Producent:** Fontanavecchia  
**Nazwa:** Benevento Falanghina  
**Apelacja:** IGT  
**Region:** Kampania

**Degustacja i dopasowywanie:**

Jasno słonkowo żółty kolor, z wyczuwalnymi nutami egzotycznych owoców oraz białych kwiatów. Wyrafinowane i długotrwałe wino wytrawne. Aksamitne, świeże i narastające w smaku oraz odpowiednio mineralne. Na podniebieniu występują aromaty egzotycznych owoców, ananasa, bananów i miodu. Idealne jako aperitif.

cena  
95 PLN



**Producent:** Fontanavecchia  
**Nazwa:** Sannio Fiano  
**Apelacja:** DOP  
**Region:** Kampania

**Degustacja i dopasowywanie:**

Słonkowo żółty kolor, delikatny bukiet, z wyczuwalnymi nutami białych kwiatów, jabłka i orzechów. Na podniebieniu świeże i aksamitne, owocowe oraz harmonijne, z aromatem prażonych orzechów. Świetne jako aperitif, ale pasuje również do delikatnych dań z białym mięsem

cena  
130 PLN



**Producent:** MASTROBERARDINO  
**Nazwa:** Lacryma Christi del Vesuvio Bianco  
**Apelacja:** DOC  
**Region:** Kampania

**Degustacja i dopasowywanie:**

Lacryma Christi, czyli łzy Chrystusa, to bardzo zrównoważone wino z wyczuwalną mineralnością wulkanicznego podłoża Wezuwiusza. Legenda głosi, że gdy Lucyfer wykradł kawałek nieba nad Zatoką Neapolitańską pogrążony w smutku Chrystus zapłakał, a jego łzy przemieniły się w wino Lacryma Christi. Doskonale wyczuwalne aromaty brzoskwiń, gruszki oraz lukrecji z nutami mineralnymi. Idealnie pasują do przekąsek typu finger food.

cena  
150 PLN



**Producent:** MASTROBERARDINO  
**Nazwa:** Novaserra Greco di Tufo  
**Apelacja:** DOCG  
**Region:** Kampania

**Degustacja i dopasowywanie:**

Kolor żółty słonkowy. Bardzo bogate aromaty moreli, gruszki, jabłka, cytrusów, migdałów z wyczuwalnymi nutami szatwii. Doskonale zbalansowana kwasowość, wyczuwalna mineralność. Świetne do białych mięs, wszystkich dań rybnych, a zwłaszcza do ryb smażonych.

cena  
180 PLN

## WINA CZERWONE Z KAMPANII



**Producent:** Cantine Federiciane  
**Nazwa:** Aglianico  
**Apelacja:** IGT  
**Region:** Kampania

**Degustacja i dopasowywanie:**  
Rubinowa czerwień z odcieniami fioletu. W nosie wyczuwalne aromaty czerwonych owoców. Na podniebieniu wytrawne i zbudowane, z miękkimi tkaninami. Pasuje do dań na bazie warzyw, makaronów oraz mięsa czerwonego.

cena  
95 PLN



**Producent:** Cantine Federiciane  
**Nazwa:** Gragnano Penisola Sorrentina  
**Apelacja:** DOP  
**Region:** Kampania

**Degustacja i dopasowywanie:**  
Mniej lub bardziej intensywny rubinowo-czerwony kolor. Żywa, ulotna piana. Intensywny, owocowy, musujący, pikantny smak. Średnio mocny, wyraźnie winny, miękki z przyjemną nutą. Bardzo dobrze komponuje się z pieczonymi mięsami, towarzyszy orzechom i suszonym owocom. W neapolitańskiej tradycji kulinarnej jest idealnym dodatkiem do pizzy.

cena  
150 PLN



**Producent:** MASTROBERARDINO  
**Nazwa:** Lacryma Christi del Vesuvio Rosso  
**Apelacja:** DOC  
**Region:** Kampania

**Degustacja i dopasowywanie:**  
Kolor rubinowy czerwony. Aromaty czereśni, śliwki z nutami przypraw pieprzu, goździków. Wyczuwalna ciekawa mineralność oraz aromaty wędzenia. Doskonale pasuje do włoskich klasyków takich jak pizza czy makaron z pomidorem.

cena  
170 PLN



**Producent:** MASTROBERARDINO  
**Nazwa:** TAURASI  
**Apelacja:** DOCG  
**Region:** Kampania

**Degustacja i dopasowywanie:**  
Kolor głęboki rubinowy. Bukiet złożony i intensywny, który przywodzi na myśl aromaty czereśni, fiołków, czerwonych owoców. W ustach okrągłe i eleganckie. Wyczuwalna śliwka, truskawka i aromaty przyprawowe. Świetnie łączy się z trufkami, prawdziwkami, serami sezonowymi. Podajemy również do mięs czerwonych oraz pikantnych dań.

cena  
250 PLN

## WINA BIAŁE Z INNYCH REGIONÓW



**Producent:** Perlage  
**Nazwa:** Borgo Faveri Biodynamic Bianco Demeter  
**Apelacja:** IGT  
**Region:** Veneto

### Degustacja i dopasowywanie:

Okrąty i świeży z nutami złotego jabłka i suszonych owoców. Przyjemny i elegancki w ustach. Delikatny i wytrawny na podniebieniu. Idealne jako aperitif. Pasuje do każdego rodzaju owoców morza i aromatycznych serów, a także gotowanego lub grilowanego mięsa.

cena  
80 PLN



**Producent:** Villa Barcaroli  
**Nazwa:** Trebbiano d'Abruzzo  
**Apelacja:** DOC  
**Region:** Abruzja

### Degustacja i dopasowywanie:

Wyraża autentyczną aromatyczność, elegancki i intensywny smak. Wytrawne i otulające z dobrą trwałością zapachową z nutami kwiatowymi w nosie. Świetnie komponuje się z przystawkami oraz daniami z ryb i białego mięsa.

cena  
100 PLN



**Producent:** Terre Magre  
**Nazwa:** Pinot Grigio  
**Apelacja:** DOC  
**Region:** Friuli

### Degustacja i dopasowywanie:

Intensywny i błyszczący słomkowo żółty kolor. Elegancki zapach, przepiękny aromatami kwiatów pomarańczy, ze świeżymi nutami jabłka, gruszki i egzotycznych owoców, z nieznanymi nutami suszonych owoców. W smaku delikatnie wytrawne, pełne oraz aksamitnie gorzkawe. Świetnie pasuje do przystawek na bazie owoców morza oraz dorsza z sosem pomidorowym.

cena  
120 PLN



**Producent:** DONNAFUGATA  
**Nazwa:** Anthilia Lucido  
**Apelacja:** DOC  
**Region:** Sycylia

### Degustacja i dopasowywanie:

Świeże, złożone wino charakteryzuje odpowiednia struktura i mineralność. Wyczuwalne są w nim nuty owoców o białym miąższu (gruszka, nektarynka) oraz lekki aromat grejpfruta. Idealne w połączeniu z lekko wędzonymi rybami, tuńczykiem oraz wszystkimi rodzajami makaronów.

cena  
150 PLN



**Producent:** DONNAFUGATA  
**Nazwa:** Lighea Zibibbo  
**Apelacja:** DOC  
**Region:** Sycylia

### Degustacja i dopasowywanie:

Błyszczący słomkowo żółty kolor, z zielonkawymi refleksami. Oferuje przyjemny i bogaty bukiet, gdzie wyczuwalne są nuty kwiatów owoców cytrusowych. Łączy również aromaty brzoskwinii i śródziemnomorskiej maki. Na podniebieniu odnajdziemy idealnie złożony smak, z pojawiającą się miłą mineralnością. Pasuje do świeżych ryb, smażonych potraw oraz sałatek. Donnafugata nadal utrzymuje swoje zaangażowanie w dobre praktyki w odniesieniu do zrównoważonego rozwoju. Wraz z 2023, aromatyczna śródziemnomorska Lighea przyjmuje butelkę One Hundred Percent Sicily borgognotta, lżejszą butelkę wyprodukowaną ze szkła poddanego recyklingowi na wyspie oraz zamknięcie Nomacorc Ocean uzyskane w wyniku recyklingu plastiku zebranego na obszarach przybrzeżnych. Świeże i eleganckie wino, które dobrze komponuje się z odnowioną etykietą Stefano Vitale zgodnie z jego oryginalnym szkicem.

cena  
190 PLN



## WINA CZERWONE Z INNYCH REGIONÓW



**Producent:** Perlage  
**Nazwa:** Borgo Favero Biodynamic Rosso Demeter  
**Apelacja:** IGT  
**Region:** Veneto

**Degustacja i dopasowywanie:**  
Kolor czerwony z głębokimi odcieniami. W smaku intensywne i pikantne z nutami czerwonych owoców i przypraw. Średnio treściwe i dość wytrawne na podniebieniu. Idealnie pasuje do grillowanego mięsa, dojrzałych serów oraz makaronu z sosem ragu'



cena  
80 PLN



**Producent:** Terre Magre  
**Nazwa:** Pinot Nero  
**Apelacja:** DOC  
**Region:** Friuli

**Degustacja i dopasowywanie:**  
Intensywny czerwony kolor, z odcieniami barwy leśnych owoców. Wyczuwalny piękny i wyrafinowany bukiet, wypetniony porzeczkami, borówkami oraz wiśniowymi i fiołkowymi nutami, z lekkim grzybowym finiszem. W smaku delikatnie wytrawne, pełne oraz aksamitnie gorzkawe. Idealnie pasuje do czerwonego mięsa oraz łagodnych dojrzałych serów.

cena  
120 PLN



**Producent:** Produttori di Manduria  
**Nazwa:** Lirica Primitivo di Manduria  
**Apelacja:** DOC  
**Region:** Apulia

**Degustacja i dopasowywanie:**  
Intensywnie rubinowy kolor, z granatowym odcieniem. Wyraźne i złożone, z wyczuwalnymi nutami czerwonych owoców leśnych takich jak czereśnie, jeżyny i malinowy. Wytrawne, ciepłe, taniczne i długotrwałe. Idealne z daniami na bazie mięsa.

cena  
130 PLN



**Producent:** Belvento  
**Nazwa:** Sangiovese  
**Apelacja:** IGT  
**Region:** Toskania

**Degustacja i dopasowywanie:**  
Wino ma kolor rubinowy, przejrzyste. Wyczuwamy aromaty śliwki, wiśni, eukaliptusa i czarnego pieprzu. W ustach soczystość zachęcająca do sięgnięcia po kolejny kieliszek. Delikatna kwasowość zapewnia doskonały finisz. Wino podajemy do steków wołowych, jagnięciny lub gulaszu.

cena  
140 PLN



**Producent:** DONNAFUGATA  
**Nazwa:** Sedara Nero d'Avola  
**Apelacja:** DOC  
**Region:** Sycylia

**Degustacja i dopasowywanie:**  
Wino świeże i przyjemne, prezentuje słodki bukiet z intensywnymi aromatami owoców z czerwonym mięszem (czereśnie), z pojawiającymi się nutami kwiatów róży. W ustach odnajdziemy idealną ciążłość smaku i węchu, z ożywionymi aromatami przypraw i świeżą kwasowością. Świetnie pasuje do makaronów na bazie mięsnych sosów.

cena  
150 PLN

## WINA BEZALKOHOLOWE



**Producent:** Bella  
**Nazwa:** Glamour 0.0% Alcohol Sparkling Vegan („Prosecco” bezalkoholowe)  
**Region:** Veneto

### Degustacja i dopasowywanie:

Bella Glamour to naturalny napój musujący z prawdziwego moszczu winogronowego Glera. W smaku delikatny i świeży, z wyczuwalnym musowaniem wytworzonym z naturalnego dwutlenku węgla, które utrzymuje długotrwałe i wyraźne bąbelki. Niskokaloryczny napój z rygorystycznym 0% alkoholu dla zdrowej, naturalnej przyjemności. Idealne jako aperitif, ale także łączy się z daniami na bazie warzyw.

cena  
90 PLN



**Producent:** 600 campi  
**Nazwa:** Białe wino bezalkoholowe 0% (Traminer)  
**Region:** Friuli

### Degustacja i dopasowywanie:

Stonkowo-żółty kolor ze złotymi nutami. Nos ujawnia nuty róż i przyjemne nuty świeżych owoców. Doskonała świeżość, zrównoważona miękkością. Doskonałe na każdą okazję, szczególnie polecane do skorupiaków, dań rybnych i risotto.

cena  
100 PLN



**Producent:** 600 campi  
**Nazwa:** Czerwone wino bezalkoholowe 0% (Merlot)  
**Region:** Friuli

### Degustacja i dopasowywanie:

Intensywna rubinowa czerwień. W nosie wyczuwalne nuty czerwonych owoców i przyjemne nuty korzenne. Doskonała struktura i otulający napój, miękkie i dobrze zdefiniowane taniny, doskonała trwałość. Idealny do miękkich serów, plasterków mięsa i przepisów mięsnych.

cena  
100 PLN

## WINO DESEROWE



**Producent:** DONNAFUGATA  
**Nazwa:** Ben Ryé Zibibbo Passito di Pantelleria  
**Apelacja:** DOC  
**Region:** Sycylia

### Degustacja i dopasowywanie:

Stodkie wino, ukazujące swoją niesamowitą osobowość i głębię koloru, która prezentuje się w lśniącej bursztynowej żółci. Po pierwszych intensywnych nutach moreli i brzoskwini, zapachach ściga się ze słodkimi aromatami suszonej figi oraz miodu, aromatycznych ziół i mineralnych nut. Smak zachwyca swoją złożonością pomiędzy fuzją słodczy, przyjemnej miękkości, z końcówką pozostawiającą harmonijne nuty. Komponuje się idealnie z ziołowymi i dojrzewającymi serami, ale również podrobami. W połączeniu także z deserami na bazie ricotty, suszonymi owocami, ciastem migdałowym czy czekoladą.

cena  
290 PLN



Ceny obejmują podatek VAT  
Prezzi brutto in PLN - tasse incluse  
PLN prices - tax included

Niektóre produkty mogą być zamrożone  
Alcuni prodotti possono essere congelati  
Some products may be frozen

Niektóre produkty mogą zawierać alergeny  
Alcuni prodotti possono contenere allergeni  
Some of our products may contain allergens

Dla grup 10 osób i powyżej doliczamy serwis 10%  
Per i gruppi pari o superiori a 10 persone aggiungiamo il servizio del 10%  
For the groups above 10 persons we add 10% of service

UL. LUDNA 1A  
00 - 405 WARSZAWA  
TEL.: (48) 780 020 121  
FACEBOOK: SpaccaNapoli Powiśle  
spaccanapoli.ludna@gmail.com  
www.spaccanapoli.pl





# SPACCA NAPOLI

A NAPOLI

UL. ŚWIĘTOKRZYSKA 30  
00 - 116 WARSZAWA  
FACEBOOK: SPACCANAPOLI WARSZAWA  
TEL.: (22) 127 93 99  
[spaccanapoli.warszawa@gmail.com](mailto:spaccanapoli.warszawa@gmail.com)  
[www.spaccanapoli.pl](http://www.spaccanapoli.pl)



Ceny obejmują podatek VAT  
Prezzi brutto in PLN - tasse incluse  
PLN prices - tax included

Niektóre produkty mogą być zamrożone  
Alcuni prodotti possono essere congelati  
Some products may be frozen

Niektóre produkty mogą zawierać alergeny  
Alcuni prodotti possono contenere allergeni  
Some of our products may contain allergens

Dla grup 10 osób i powyżej doliczamy serwis 10%  
Per i gruppi pari o superiori a 10 persone aggiungiamo il servizio del 10%  
For the groups above 10 persons we add 10% of service

**UL. ŚWIĘTOKRZYSKA 30**  
**00 - 116 WARSZAWA**  
**FACEBOOK: SPACCANAPOLI WARSZAWA**  
**TEL.: (22) 127 93 99**  
**spaccanapoli.warszawa@gmail.com**  
**www.spaccanapoli.pl**

**UL. LUDNA 1A**  
**00 - 405 WARSZAWA**  
**TEL.: (48) 780 020 121**  
**FACEBOOK: SpaccaNapoli Powiśle**  
**spaccanapoli.ludna@gmail.com**  
**www.spaccanapoli.pl**