

Pizza sezonowa:




- Guacamole con nachos**  39,-
pomidory San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, guacamole, nachosy, papryczka chili
- Hawaiano** 44,-
pomidory San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, ananas marynowany w cynamonie
- Patata con chorizo**  38,-
crème fraîche, mozzarella fior di latte, ser scamorza, pieczone plastry ziemniaka, chorizo, karmelizowana cebula
- Quattro formaggi**  39,-
crème fraîche, mozzarella fior di latte, gorgonzola, pecorino romano DOP, mascarpone


Makarony sezonowy:



Makarony serwujemy od poniedziałku do piątku. *Pizza i makarony są podawane osobno, tak aby każde danie mogło trafić na stolik w najlepszym momencie.

- Aglio e olio**  32,-
czosnek, oliwa z oliwek, płatki chili, parmezan, natka pietruszki,
zamów dodatkowo 5 szt. krewetek + 15zł
- Tagliatelle alla Vodka** 42,-
sos z pomidorów san Marzano, czosnek, szalotka, Żubrówka Bison Grass, chorizo, parmezan
- Tagliatelle verde**  42,-
pesto bazyliowo cytrynowe, pomidorki pół suszone, papryka pepperoni dolce, stracciatella
- Pinsa Romana (na wynos)** 16,-
Rzymskie ciasto w kształcie prostokąta. Gruba i chrupiąca skórka, o puszystym wnętrzu.
Gotowe do samodzielnego wypieku w domu na każdą okazję.

 Pizza_limone

 Pizzalimone

Wifi: **Limone**
Pass: **TondaRomana9**




Serwis 10% naliczamy od 6 osób

Jeśli chcesz otrzymać fakturę lub wykorzystać voucher poinformuj nas przed wystawieniem paragonu.

Ostatnie zamówienia na miejscu przyjmujemy 30 minut, a na dowóz 60 minut przed zamknięciem lokalu

Hej! Bądź naszym bohaterem dnia
— wbij  na Google Maps!

 Pikantne

 Wegetariańskie




Kanapki Pala Romana:

Najwyższej jakości składniki, zamknięte w kawałkach prawdziwie rzymskiego ciasta w kształcie prostokąta, znanego ze swej grubej i chrupiącej skórki, o puszystym wnętrzu. Lekka forma, idealna zarówno na miejscu jak i w wersji street foodowej.

Antica Pala	24,-
stracciatella, prosciutto di Parma, rukola, pomidorki półsuszone	
Pistacchio Crush	22,-
stracciatella, włoska mortadela z pistacjami, pesto bazyliowo - cytrynowe, kruszone pistacje	
Cezar Style	29,-
sałata rzymska, krewetki Black Tiger 3 sztuki, pomidorki półsuszone, papryczki peperoncini dolci, parmezan, sos z anchois	
Bambino Style	18,-
mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, pieczarki smażone na maśle	



Pizza:

Limone	54,-
crème fraîche cytrynowy, mozzarella fior di latte, krewetki marynowane w czosnku, stracciatella, papryczki peperoncini dolci, pesto bazyliowo - cytrynowe, oliwki marynowane w cytrynie, bazylia	
Carbonara	45,-
crème fraîche, mozzarella fior di latte, guanciale, ser pecorino romano, żółtko, świeżo mielony pieprz, parmezan	
Margherita 	32,-
pomidory San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, Grana Padano, oliwa z oliwek, bazylia	
Parma	44,-
pomidory San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, rukola, prosciutto di Parma, Grana Padano, mus z jeżyn	
Diavola 	46,-
pomidory San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salsiccia piccante, nduja, papryczki peperoncini dolci, karmelizowana czerwona cebula, płatki chili, bazylia	
Burrata Verde 	51,-
pesto bazyliowo-cytrynowe, mozzarella fior di latte, cukinia, pomidorki półsuszone, burrata, rukola	
Cotto e funghi	44,-
pomidory San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, pieczarki smażone na maśle, bazylia	
Mortadella e pistacchio	52,-
crème fraîche, mozzarella fior di latte, włoska mortadela z pistacjami, prażone pistacje, pesto bazyliowo - cytrynowe, stracciatella	
Milano	48,-
pomidory San Marzano, mozzarella fior di latte, salami milano, czarne oliwki, rukola	

Pozostałe dania:

Krem z włoskich pomidorów	24,-
mascarpone z nutą cytryny, pesto bazyliowo - cytrynowe, chlebek Pala Romana 🌿	
Sałatka Cezar z krewetkami	47,-
sałata rzymska, krewetki Black Tiger 6 sztuk, pomidorki półsuszone, papryczki peperoncini dolci, bazylia, parmezan, grzanki, sos z anchois	
Krewetki w cytrynowo-winnej emulsji	42,-
krewetki Black Tiger 6 sztuk, czosnek, szalotka, pomidorki półsuszone, natka pietruszki, papryczka chili, chlebek Pala Romana	
Chlebek Pala Romana 🌿	16,-
rozmaryn, sól morską, 3 rodzaje oliwy z oliwek	

Desery

Tiramisu	26,-
Sernik pistacjowy z sosem owocowym	34,-
Sycylijskie cannolo	26,-
z kremem cytrynowym i lemon curd'em	
Pizza czekoladowa	29,-
mascarpone czekoladowe, krem cytrynowy, maliny liofilizowane	

Napoje ciepłe

Espresso	5,-/1 €
<i>Płatność w euro trafia do naszej świnki-skarbonki na barze i przybliża nasz zespół do wyjazdu do Włoch :)</i>	
Espresso Romano z cytryną	9,-
Doppio espresso	13,-
Americano czarne/z mlekiem	11/12 -
Cappuccino	14,-
Flat white	16,-
Latte Macchiato	17,-
Tonic Espresso	21,-
Herbata Richmond w imbryczku	18,-
zapytaj jakie smaki mamy dostępne	
Rozgrzewające napary zimowe	22,-
zapytaj jakie smaki mamy dostępne	

*Każda kawa jest możliwa w wersji bezkofeinowej.
Do kaw mamy również mleko owsiane lub bez laktozy*

Napoje zimne:

Coca-Cola Zero, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley Tonic	250ml	11,-
Sok Cappy, pomarańcza, jabłko	250ml	11,-
Woda z miętą i cytryną gazowana lub niegazowana	400ml 1000ml	9,- 15,-
Woda mineralna Kropla Beskidu gazowana lub niegazowana	250ml	10,-
Lemoniada Limone	400ml 1000ml	16,- 30,-
Lemoniada Frutti di bosco	400ml 1000ml	18,- 32,-

Piwo z kija:

Kampinoskie Jasne 5% (Browar Błonie)	400ml	15,-
Lekki Pils 4,5% (Browar Jan Olbracht)	400ml	15,-
Lekka Pszenica 4,5% (Browar Jan Olbracht)	400ml	15,-

Piwo kraftowe:

Browar Jan Olbracht 0,5l:	19,-
Korona Olbrachta - Jasne 5,6%	
Opactwo Króla - Belgijska IPA 7%	
Powrót Króla - APA 5,6%	
Złote Korony - Lekki Pils 4,5%	
Śmietanka Pszeniczna 5,6%	

Piwo 0%:

Zero Stresu Pils 0%	500ml	17,-
Zero Stresu Owoce Lasu 0%	500ml	17,-



Koktajle:



Drzewko szczęścia

4x Pornstar Martini

120,-

wódka Wyborowa, syrop waniliowy, Passoa, puree z marakuji, sok z cytryny, shot Prosecco

Limoncello Spritz

32,-

Limoncello, wino musujące w stylu Prosecco, cytryna, mięta, woda gazowana

Słodko - kwaśny, cytrusowy

Aperol Spritz

31,-

Aperol, wino musujące w stylu Prosecco, pomarańcza, woda gazowana

Wytrawny, cytrusowy

Pornstar Martini

33,-

wódka, syrop waniliowy, puree z marakuji, sok z cytryny, Passoa, shot Prosecco

Słodko - kwaśny, delikatny

Whisky Sour

32,-

Jack Daniel's, Angostura Bitter, sok z cytryny, cukier, białko wegańskie

Słodki, wytrawny, delikatny

Long Island Iced Tea

34,-

wódka, gin, tequila biała, rum biały, likier Bols triple sec, sok z cytryny, Coca - Cola

Cytrusowy, orzeźwiający

Koktajle bezalkoholowe:

Aperol Spritz Soft

23,-

syrop o smaku Aperola, pomarańcza

Passione Spritz Soft

25,-

pure marakuja, syrop miętowy, sprite, sok z cytryny



Alkohole mocne:



Limoncello Pallini

40ml 16,-

oryginalny likier produkowany w Rzymie z cytryn Sfusato, uprawianych na wybrzeżu Amalfi

Żubrówka czarna

40ml 12,-

Ostoya Vodka

40ml 12,-

Olmecca Tequila Silver

40ml 16,-

Bacardi

40ml 12,-

Ballantine's

40ml 16,-

Jack Daniel's

40ml 19,-

Beefeater

40ml 15,-

Bombay Sapphire

40ml 17,-

Jägermeister

40ml 17,-

Wina



W stylu Prosecco:

16/75,-

Wino domu:

16/70,-

białe wytrawne Chardonnay
czerwone wytrawne Zinfandel

Giuseppe Campagnola

19/90,-

białe, wytrawne, Chardonnay, I.G.T. Veneto,
Włochy świeże aromaty cytrusów i dzikich ziół,
lekkie na podniebieniu, z owocowym finiszem

López de Haro Blanco

23/105,-

białe, wytrawne, Viura, D.O.C.A. Rioja,
Hiszpania, aromaty dojrzałych owoców i
daktyli, z lekkim muśnięciem nut dębowych

Libalis Frizz Muscat

20/95,-

białe, półsłodkie, IGP Valles de Sadacia,
Mocatel de Grano Menudo, Hiszpania
lekko musujące, orzeźwiające z aromatami
tropikalnych i cytrusowych owoców

Parcelica Organic

22/100,-

czerwone, wytrawne, Monastrell,
Cabernet Sauvignon, D.O.Yecla, Hiszpania,
zrównoważone, z aromatami czerwonych
owoców

Appassimento Piemonte Rosso

23/105,-

czerwone, wytrawne, Dolcetto, Barbera,
D.O.C. Piemonte, Włochy intensywne, z nutami
czerwonych owoców i delikatnych przypraw