



PIZZBURGER
ITALIAN BISTRO-BAR

Menu

PIZZA • APERITIVO • GELATO





PIZZABURGER
ITALIAN BISTRO · BAR

La nostra STORIA

Z PARKU GRAN SASSO
I Z MORZA ADRIATYCKIEGO

1. GIANNI POMPETTI

Założyciel Pizza Genuina i mistrz pizzy z Abruzji. To on stworzył recepturę naszego ciasta i od lat łączy włoskie rzemiosło z nowoczesną techniką wypieku.

Tytuły i wyróżnienia:

- 1. miejsce – Campionato Mondiale della Pizza, Parma (2018)
- 2. miejsce – Pizza in Pala, Parma (2014)
- 3. miejsce – Pizza in Teglia, Parma

Gianni jest ceniony i poważany we Włoszech za swoje rzemiosło, pasję i wyjątkowe podejście do pizzy.



2. PIZZA GENUINA – NASZE PRODUKTY, NASZA ZIEMIA

Nasza pizza zaczyna się w Abruzji – między Parkiem Gran Sasso a Morzem Adriatyckim. Korzystamy z naszej mąki, naszych pomidorów i naszej oliwy extra vergine z własnego gaju liczącego około 400 drzew. To składniki wybierane u źródła, bez kompromisów, z myślą o prawdziwym smaku Italii.



3. NASZE CIASTO PIZZA IN PALA

Wypiekamy pizzę in pala – lekką, chrupiącą, wyjątkowo dobrze napowietrzoną i lekkostrawną. Nasze ciasto osiąga hydratację nawet do 80%, dzięki czemu jest delikatne, lekkie i naturalnie lepsze. Tylko my mamy tak wysoką hydratację – to jedyna taka idealna pizza.

4. MAGRINI – TRADYCJA, KTÓRA PODBIJA ŚWIAT

Nasze gelato pochodzi od Magrini – marki cenionej za rzemieślniczą jakość i naturalny smak. Lody Magrini zdobywały wyróżnienia, są doceniane za wysoką jakość produkcji, a Raffaele Magrini otrzymał osobiste podziękowania od Papieża Franciszka.

- Tre Coni / 3 Coni
- Wyróżnienia za jakość włoskiego gelato
- Certyfikaty jakości: ISO 9001 i IFS
- Osobiste podziękowania od Papieża Franciszka



Abruzja to słońce, góry i morze w jednym miejscu –
a w Pizza Genuina ten smak czuć w każdym kawałku.

Quindi si mangia!



NASZA MĄKA



NASZE POMIDORY



NASZA OLIWA



Z SERCA ABRUZZI





ZAPRASZAMY

Po krótkim wstępie zaczyna się nasze menu



Le nostre proposte





PIZZBURGER®
ITALIAN BISTRO·BAR

Aperitivo

Włoska przekąska do dzielenia się przy stole.

Focaccia Aperitivo Mortadella

— 25 zł —



Chrupiąca focaccia z serem Asiago, wypiekana na złoto i podawana z rukolą, pomidorkami cherry, oliwkami, czerwoną cebulą, kremową burratą i delikatną mortadellą.

Focaccia Aperitivo Uovo e Pancetta

— 25 zł —



Chrupiąca focaccia z serem Asiago, wypiekana na złoto i podawana z rukolą, pomidorkami cherry, oliwkami, czerwoną cebulą, kremową ricottą, jajkiem sadzonym i chrupiącą pancettą.

Focaccia Aperitivo Porchetta

— 25 zł —



Chrupiąca focaccia z serem Asiago, wypiekana na złoto i podawana z rukolą, pomidorkami cherry, oliwkami, czerwoną cebulą, suszonymi pomidorami i soczystą porchettą.

Focaccia Aperitivo Salame Piccante

— 25 zł —



Chrupiąca focaccia z serem Asiago, wypiekana na złoto i podawana z rukolą, pomidorkami cherry, oliwkami, czerwoną cebulą, suszonymi pomidorami i pikantnym salame.

Główny dodatek do wyboru:

mortadella, uovo e pancetta, porchetta, salame piccante, crudo, salami łagodne, kielbasa, parówka (würstel) lub guanciale.

Dostępna również w innych wersjach aperitivo.



PIZZBURGER
ITALIAN BISTRO • BAR

Pizzburgery

Chrupiące ciasto pizza in pala • włoski charakter • frytki lub napój w zestawie

Classico

58 zł

Wołowina z angusa, mozzarella,
cebula, ogórek,
cebulka prażona, pomidor, sałata
oraz sosy autorskie.



Diabolico

59 zł

Wołowina z angusa, mozzarella,
cebula, ogórek,
cebulka prażona, pomidor, sałata,
sosy autorskie oraz
papryczki peperoncino.

*Nasze pizzburgery łączą chrupkość włoskiego ciasta
z charakterem prawdziwego burgera.*



A photograph of a bottle of Prosecco and a flute glass on a table. The bottle is dark green with a gold foil-wrapped neck and a white label that reads "BISCOVA MILLESIMATO 2019 PIANCASTELLO ZERO". The flute glass is clear and has a logo that says "CASA GHELLER". The background is blurred, showing a window and some indoor plants. In the top right corner, there are several red circular bokeh lights. The text "Do każdego dania możesz wybrać coś wysmienitego do picia." is overlaid on the bottom half of the image.

Do każdego dania możesz wybrać
coś wysmienitego do picia.



PIZZE



Le nostre pizze



Pizza

Pizza in pala (romana) • chrupiąca, lekka i wypiekana po włosku



Margherita

— 29 zł —

Sos pomidorowy, mozzarella,
Parmigiano Reggiano.

Ai Funghi

— 34 zł —

Sos pomidorowy, mozzarella,
pieczarki,
Parmigiano Reggiano.



Prosciutto e Funghi

— 38 zł —

Sos pomidorowy, mozzarella,
prosciutto cotto, pieczarki,
Parmigiano Reggiano.

Nasza pizza in pala inspirowana jest włoską tradycją —
lekka, chrupiąca i przygotowywana z dbałością o jakość składników.



Pizza

Pizza in pala (romana) • chrupiąca, lekka i wypiekana po włosku



Milano

— 39 zł —

Sos pomidorowy, mozzarella,
łagodne salami mediolańskie.



Diavola

— 39 zł —

Sos pomidorowy, mozzarella,
salami pikantne, papryczki
i czerwona cebula.



Quattro Formaggi

— 38 zł —

Sos pomidorowy, mozzarella,
gorgonzola, asiago i parmezan.



Nasza pizza in pala inspirowana jest włoską tradycją —
lekka, chrupiąca i przygotowywana z dbałością o jakość składników.





Pizza

Pizza in pala (romana) • chrupiąca, lekka i wypiekana po włosku



Bologna

— 39 zł —

Sos pomidorowy, mozzarella,
mortadela, burrata, pistacje.

Cotto

— 36 zł —

Sos pomidorowy, mozzarella,
szynka cotto.



Cocktail di Gamberi

— 60 zł —

Sos pomidorowy, mozzarella,
sałata, krewetki, czosnek
i peperoncino, sos brandy.



Nasza pizza in pala inspirowana jest włoską tradycją —
lekka, chrupiąca i przygotowywana z dbałością o jakość składników.



Pizza

Pizza in pala (romana) • chrupiąca, lekka i wypiekana po włosku



Calabrese

— 39 zł —

Sos pomidorowy, mozzarella,
gorgonzola, Asiago,
pikantne salami.

Romana

— 42 zł —

Sos pomidorowy, mozzarella,
pancetta, jajko,
Parmigiano Reggiano.



Ananas

— 38 zł —

Sos pomidorowy, mozzarella,
prosciutto cotto, ananas.



Nasza pizza in pala inspirowana jest włoską tradycją —
lekka, chrupiąca i przygotowywana z dbałością o jakość składników.



Pizza

Pizza in pala (romana) • chrupiąca, lekka i wypiekana po włosku



Tonno e Cipolla

— 38 zł —

Sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, czerwona cebula, oliwki.

Crudo e Rucola

— 40 zł —

Sos pomidorowy, mozzarella, suszone pomidory, rukola, szynka dojrzewająca parma, tarty ser Parmigiano Reggiano.



Trentina

— 40 zł —

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka dojrzewająca parma, szynka dojrzewająca speck, pomidory suszone, ser Asiago.



Nasza pizza in pala inspirowana jest włoską tradycją —
lekka, chrupiąca i przygotowywana z dbałością o jakość składników.



Pizza

Pizza in pala (romana) • chrupiąca, lekka i wypiekana po włosku



Genuina

— 45 zł —

Sos pomidorowy, mozzarella,
sos z trufli, grzyby, pieczony prosiak,
Parmigiano Reggiano.

Ortolana

— 38 zł —

Sos pomidorowy, mozzarella,
grillowana cukinia,
grillowany bakłażan,
grillowana papryka,
pieczarki marynowane, cebula.



Capricciosa

— 40 zł —

Sos pomidorowy, mozzarella,
szynka gotowana, pieczarki,
karczochy, oliwki.

Nasza pizza in pala inspirowana jest włoską tradycją —
lekka, chrupiąca i przygotowywana z dbałością o jakość składników.



Pizza

Pizza in pala (romana) • chrupiąca, lekka i wypiekana po włosku



Campagnola

— 45 zł —

Sos pomidorowy, mozzarella,
pieczony prosiak,
salami mediolańskie łagodne,
salami pikantne, speck,
Asiago, czerwona cebula.

Peperoni

— 39 zł —

Sos pomidorowy, mozzarella,
salami mediolańskie,
peperoni.



Pugliese

— 38 zł —

Sos pomidorowy, mozzarella,
szynka gotowana,
ser burrata.

Nasza pizza in pala inspirowana jest włoską tradycją —
lekka, chrupiąca i przygotowywana z dbałością o jakość składników.



Pizza

Klasyczne włoskie smaki • dodatki i informacje



Acciughe

— 39 zł —

Sos pomidorowy,
mozzarella, sardynki,
kapary.

Dodatki do pizzy — 5 zł

szynka cotto, salami, salami pikantne, pancetta, prosciutto crudo,
pieczarki, cebula czerwona, oliwki, karczochy, rukola, bakłażan, cukinia,
krewetki, tuńczyk, ananas, sos truflowy, kukurydza.

Sosy — 4 zł

czosnkowy, pomidorowy, pikantny, brandy.

Opakowanie — 4 zł

na wynos.

Ciasto bezglutenowe +10 zł

Lekkie i smaczne ciasto bezglutenowe przygotowywane
z dbałością o jakość — idealne dla osób na diecie bezglutenowej.

Nasza pizza in pła inspirowana jest włoską tradycją —
lekka, chrupiąca i przygotowywana z dbałością o jakość składników.



PIZZBURGER
ITALIAN BISTRO-BAR

Sałatki

Świeże włoskie kompozycje inspirowane smakami Abruzji



Wszystkie sałatki przygotowujemy na bazie sałaty i rukoli, pomidorków cherry, czerwonej cebuli, oliwek, suszonych pomidorów, sera feta, focaccii, oliwy z oliwek i sosu balsamicznego.

Z krewetkami

59 zł

Z tuńczykiem

45 zł

Z szynką parmeńską

45 zł



PIZZBURGER

Pasta

Smaki włoskiej tradycji



All'Amatriciana

45 zł

Sos pomidorowy,
guanciale lub pancetta,
Parmigiano Reggiano i aromatyczne przyprawy.
Klasyczna kompozycja o wyrazistym,
tradycyjnym charakterze.

Pomodoro e Basilico

42 zł

Lekki sos z pomidorów San Marzano,
świeża bazylia i oliwa extra vergine.

Delikatne, świeże i pełne
śródziemnomorskiego aromatu.



W Abruzji makaron to część codziennej tradycji. Region słynie z maccheroni alla chitarra – świeżego makaronu krojonego na specjalnym instrumencie zwanym chitarra. W Pizza Genuina również przygotowujemy makaron i wiele innych produktów sami, dbając o autentyczny włoski smak.

Rodzaj makaronu zależy od dostępności.



Pasta

Smaki włoskiej tradycji



Agljo, Olio e Peperoncino 39 zł

Klasyczny makaron z oliwą
extra vergine, czosnkiem
i peperoncino. Prosta kompozycja
pełna aromatu i charakteru.

Porcini e Tartufo 59 zł

Makaron z borowikami, grzybami
leśnymi i nutą trufli, inspirowany
górską kuchnią Abruzji. Głęboki,
szlachetny smak o kremowej elegancji.



Abruzja słynie z cenionych trufli i bogactwa leśnych smaków,
które od lat zajmują ważne miejsce w regionalnej kuchni.
W Pizza Genuina przygotowujemy makaron i wiele innych
produktów sami, dbając o autentyczny włoski smak.

Rodzaj makaronu zależy od dostępności.



PIZZBURGER
ITALIAN BISTRO-BAR

Aperitivo

Smaki Abruzji do dzielenia się przy stole



Deska serów i wędlin

Wyselekcjonowane włoskie sery i dojrzewające wędliny, idealne do wspólnego degustowania.

M – 60 zł | L – 100 zł



Arrosticini

Tradycyjne szaszłyki jagnięce z Abruzzo, grillowane i pełne aromatu.

35 zł



Focaccia

Ciepła włoska focaccia z oliwą extra vergine i rozmarynem.

30 zł



Bruschetta

Chrupiące pieczywo z pomidorami, cebulą, czosnkiem, bazylią i oliwą z oliwek.

30 zł



PIZZBURGER
ITALIAN BISTRO-BAR

Aperitivo

Smaki Abruzji do dzielenia się przy stole



Zupa krem z pomidorów

Aksamitny krem z dojrzałych pomidorów, z nutą oliwy extra vergine i świeżej bazylii i delikatnej śmietany.

35 zł

Frittura

specialità d'Abruzzo

Chrupiąca frittura z owoców morza, podawana z sosem brandy, cytryną i focaccią.

39 zł

Inspiracją adriatycką tradycją smażenia owoców morza, często serwowaną we Włoszech jako część aperitivo i dzielona przy stole w najlepszym stylu.



Frytki – 10 zł

Olive ascolane – 29 zł / 5-6 szt.

Duże zielone oliwki, tradycyjnie nadziewane mięsem, panierowane i smażone.

Podawane z kawałkiem focacci z serem Asiago.

Pochodzą z okolic Ascoli Piceno i są klasykiem kuchni środkowych Włoch. Tradycyjnie spożywane jako aperitivo lub w zestawach mieszanych fritto.





PIZZBURGER
ITALIAN BISTRO-BAR

Dolci

Słodkie włoskie propozycje



Tarta owocowa

18 zł

Krucha tarta z owocami.



Tiramisù

18 zł

Klasyczny włoski deser na bazie mascarpone, kawy i kakao.



Sorbet w cytrynie

25 zł

Orzeźwiający sorbet cytrynowy
podany w skórce cytryny.



Tort dnia

20 zł

Zapytaj obsługę
o dzisiejszy smak tortu.



PIZZBURGER
ITALIAN BISTRO·BAR

Napoje

NAPOJE GORĄCE

Włoska kawa i aromatyczne napoje
serwowane w stylu italiano.

ESPRESSO	6 zł
ESPRESSO DOPPIO	11 zł
ESPRESSO CORRETTO	15 zł
SAMBUCA LUB GRAPPA CON ESPRESSO..	
LATTE MACCHIATO	16 zł
CAPPUCCINO	14 zł
AMERICANO	12 zł
HERBATA	12 zł

*Klasyczne włoskie espresso,
kremowe cappuccino i chwila
prawdziwej przyjemności.*





PIZZIBURGER
ITALIAN BISTRO-BAR

Napoje

Napoje gazowane i niegazowane



Włoskie sody

12 zł

Lemon Soda / Orange Soda / Mojito / Spritz



Chinotto

12 zł



Lemon Soda Energy

18 zł



Coca-Cola

12 zł



Coca-Cola Zero

12 zł



Kinley Tonic Water

12 zł



Estathé

12 zł

pesca / limone

Wyselekcjonowane włoskie i klasyczne napoje do pizzy, aperitivo i lekkich dań.



PIZZBURGER
ITALIAN BISTRO-BAR

Napoje

Wody, soki i świeże smaki prosto z Italii



Włoskie soki owocowe

12 zł

Ananas, gruszka, zielone jabłko,
czerwona pomarańcza,
pomarańcza, brzoskwinia.

Woda włoska 0,5 l

14 zł

Acqua Panna lub S. Pellegrino
• gazowana lub niegazowana



Woda włoska 750 ml

20 zł

Acqua Panna lub S. Pellegrino



Woda – karafka 750 ml

15 zł

Idealna do wspólnego posiłku



Sok wyciskany z pomarańczy duży

25 zł

Świeży, naturalny i pełen smaku





PIZZBURGER
ITALIAN BISTRO · BAR

Drinki bezalkoholowe

ANALCOLICI

Orzeźwiające kompozycje bez alkoholu

Spritz Crodino 25 zł
sanbitter i gingerino

Limoncello Spritz 0% 25 zł

Lemon Soda Spritz 25 zł

Tonic Limonata 20 zł

Mojito Analcolico 25 zł

— ♦ Lekka, orzeźwiająca propozycja inspirowana włoskim stylem aperitivo. ♦ —



PIZZBURGER
ITALIAN BISTRO-BAR

Drinki

Fragolino Spritz 15 zł

Spritz Abruzzese 25 zł

Aperol Spritz 25 zł

Campari Spritz 30 zł

Amaro Spritz 30 zł

Negroni 39 zł

Limoncello Spritz 25 zł

Mojito drink 30 zł

Drink Corona Sunrise in Italia 95 zł

rum, contro, tequila, sok z czerwonej pomarańczy,
limonka, pomarańcza i corona
drink 850–1000 ml

Gin Tonic 25 zł





PIZZBURGER
ITALIAN BISTRO-BAR

Piwo

Piwo lane i butelkowane

Piwo lane

0,2 l — 10 zł

0,3 l — 12 zł

0,5 l — 15 zł



Piwo butelkowane

Peroni 0,33 l	— 14 zł
Peroni 0,66 l	— 19 zł
Moretti 0,33 l	— 14 zł
Moretti 0,66 l	— 19 zł
Corona 0,33 l	— 14 zł
Corona 0% 0,33 l	— 14 zł
Birra IPA 0,33 l	— 22 zł
Birra Messina 0,33 l	— 16 zł
Bud 0,33 l	— 15 zł
Stella Artois 0,33 l	— 15 zł



PIZZBURGER
ITALIAN BISTRO-BAR

Alkohole mocne

Wyselekcjonowane destylaty i likiery

Wódka Baczewski — 50 ml 14 zł | 500 ml 139 zł

Amaro — 50 ml 22 zł | 100 ml 77 zł

Fernet Branca — 50 ml 25 zł | 700 ml 290 zł

Brancamenta — 50 ml 25 zł | 700 ml 290 zł

Limoncello Amalfi — 50 ml 20 zł | 200 ml 85 zł

Sambuca — 50 ml 20 zł | 700 ml 210 zł

Ballantine's — 50 ml 15 zł | 500 ml 145 zł

Jack Daniel's — 50 ml 19 zł | 500 ml 165 zł

Balvenie 12 — 50 ml 40 zł | 700 ml 500 zł

Balvenie 14 Caribbean — 50 ml 65 zł | 700 ml 750 zł



Klasyczne propozycje dla miłośników
wyrazistych smaków i wyjątkowych destylatów.



PIZZBURGER
ITALIAN BISTRO-BAR

Alkohole mocne

Wyselekcjonowane destylaty i likiery

Grappa Riserva

— 50 ml 45 zł | 500 ml 395 zł

San Marzano Borsci

— 50 ml 20 zł | 700 ml 255 zł

Limoncello della casa

— 50 ml 8 zł | karafka 0,5 litra 75 zł

Amaretto

— 50 ml 20 zł | 700 ml 255 zł

Grappa Riserva Rum Cask

— 50 ml 48 zł | 500 ml 440 zł

Krem Limoncello i inne

— 50 ml 20 zł | 700 ml 240 zł

Rum Riserva

— 50 ml 22 zł | 700 ml 245 zł

Brandy Vecchia Romagna

— 50 ml 19 zł | 700 ml 165 zł

Vecchio Amaro del Capo

— 50 ml 23 zł | 700 ml 285 zł

Gin

(dostępność: zapytaj obsługi)

— 50 ml 19 zł | 700 ml 165 zł

Vecchio Amaro del Capo

Peperoncino

— 50 ml 23 zł | 700 ml 285 zł



Klasyczne propozycje dla miłośników
wyrazistych smaków i wyjątkowych destylatów.



PIZZBURGER



Informazioni / Informacje

* Jeśli potrzebujesz fakturę,
zgłoś informację przed wystawieniem paragonu fiskalnego.
Do kwoty 450 zł brutto wystawiamy fakturę uproszczoną,
czyli paragon z NIP-em.
Powyżej tej kwoty wystawiamy fakturę do paragonu fiskalnego.

* Wszystkie ceny w menu wyrażone są w PLN.

* Niniejsza oferta ma charakter informacyjny.

* Wykaz alergenów znajduje się u obsługi.

*W przypadku grup liczących 9 osób lub więcej
do rachunku doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.*



@pizzagenuinapizzburger



@pizzagenuina



Pizza Genuina Pizzburger



FREE Wi-Fi

PASS: Pizza123



Wizytówka Google



pizzapizzburger@gmail.com



Dostawy możliwe przez Uber Eats i Glovo

Uber
Eats

Glovo

Grazie e buon appetito!