



PIZZA NAPOLETANA

# PIZZERIA DA PIETRO

## PIZZA NAPOLETANA

„L'arte dei pizzaiuoli Napoletani – patrimonio dell'UNESCO“

Umění neapolských pizzařů je od 7. 12. 2017 zapsáno na seznam světového kulturního nemotného dědictví UNESCO.

Pravá Neapolská pizza nemá být křupavá, těsto je naopak měkké a vláčné. Střed pizzy je tenký, okraje jsou vysoké, což ukazuje perfektní kynutí a zrání těsta. Díky tomu je lehce stravitelná. Okraje mají typické připálené puchýřky – jsou to vzduchové bubliny v těstě, které se při vysoké teplotě okamžitě připálí. Peče se pouze na bukovém dřevě 60-90 sekund při teplotě 400-450 stupňů. Díky rychlosti pečení si všechny suroviny zachovají svoji originální chuť. Na neapolskou pizzu patří pouze vybrané suroviny té nejvyšší kvality. Mozzarella fior di latte, ručně drcená rajčata typu San Marzano, čerstvá bazalka, parmazán a kvalitní olivový olej extra vergine. To jsou ingredience na pizzu Margheritu, která je v Neapoli mezi místními nejoblíbenější.

Abych Vám mohl přiblížit jak chutná pravá neapolská pizza, vypravil jsem se v prosinci roku 2015 do jejího rodného města. Zde jsem měl možnost se učit od mistra neapolské pizzy Luigiho Castalda. Po několika týdnech tréningu v Luigiho pizzerii jsem získal certifikát zastřešený Asociací italských pizzerií (API). Těsto zpracováváme dle tradičních postupů. Poté ho necháváme odpočívat vždy minimálně 24 hodin. Mouku si vozíme z jednoho nejlepšího italského mlýna. Ostatní suroviny, včetně zeleniny, dovážíme každý týden čerstvé přímo z Neapole. Pečeme v tradiční neapolské peci vyrobené ručně v Neapoli. Díky tomu u nás ochutnáte zcela jinou pizzu, než na jakou jste zvyklí. Pizzu dělanou s láskou z těch nejlepších italských surovin. To je pravá pizza tak, jak vznikla před stovkami let v Neapoli.

Naše nové menu podzim/zima je zaměřené na sezónní suroviny převážně z oblasti Kampánie. Představujeme Vám tradici spojenou s moderní přípravou ingrediencí a s promyšlenou kombinací chutí, které vás překvapí. Stále pro vás vybíráme 100% italské produkty té nejvyšší kvality od malých výrobců. Za tím stojí pravidelné cesty do Neapole a hledání nových dodavatelů. Zařadili jsme i několik produktů zastřešených světově uznávanou asociací Presidio Slow Food, která chrání tradiční lokální produkty, postupy výroby a pěstitelství. Také naše těsto prochází neustálým vývojem díky každodenní práci v naší laboratoři a používání složitých technik kynutí a zrání těsta při přísně hlídáných teplotách. Využíváme také možnosti stáží v Neapoli, profesionálních kurzů i konzultací s mistry neapolské pizzy. Cílem je Vám vždy nabídnout chuťově vyvážené těsto, které nezastiňuje chuť ostatních ingrediencí a je lehce stravitelné.

Petr Soukal

## SELEKCE PRODUKTŮ POUŽITÝCH V NAŠEM NOVÉM MENU

### MAIALE NERO CASERTANO

Jako novinku pro nové menu bychom Vám rádi představili produkty z masa černého vepře z Caserty (Kampánie) – Maiale Nero Casertano. Jedná se o prastarou rasu oceňovanou již v antické epoše. Díky nadšencům z řeznického řemesla je tato vzácná rasa zachována až dodnes a Vy tak můžete ocenit delikátní chuť produktů vyrobených z tohoto masa. Malá rodinná firma Salumi Mastro Enrico vyrábí nejružnější druhy salámů, pancettu, capicollo, ale i čerstvou salsicciu z tohoto vysoce kvalitního masa dle tradičních receptů bez použití umělých barviv a konzervantů.

### NDUJA DI SPILINGA

Speciálně mletý vepřový pikantní salám z jihu Kalábrie. Hlavním městem této speciality je Spilinga.

### OLIVE CAIAZZANE PRESIDIO SLOW FOOD

Stará varieta černých oliv z Kampánie z oblasti kolem městečka Caiazzo. Druh chráněný asociací Presidio Slow Food.

### CACIORICOTTA DEL CILENTO

Další produkt pod ochranou záštitou Presidio Slow food. Oblast na jihu Kampánie v okolí města Cilento je vyhlášena výrobou nezaměnitelných kozích sýrů hlavně díky přirozenému životu a stravě místních zvířat. Jedním z nich je Cacioricotta – hybridní sýr s vlastnostmi sýru a ricotty, po vyzrání vhodný na strouhání.

### ORIGANO DI COLLINA SICILIANO

Ručně sbírané divoké oregáno té nejvyšší kvality ze Sicílie.

### ČESNEK AGLIO ROSSO DI NUBIA PRESIDIO SLOW FOOD

Pro vaše pizzy Marinara a Napoli jsme vybrali nejlepší červený italský česnek ze Sicílie.

### PIENNOLO DEL VESUVIO DOP

Rajčata s označením chráněného původu DOP se pěstují pouze ve vulkanické půdě poblíž Vesuvu. Díky tomu mají svoji nezaměnitelnou chuť.

### MOZZARELLA FIOR DI LATTE A PROVOLA LATTERIA SORRENTINA

Pro vaše pizzy jsme vybrali nejkvalitnější mozzarellu fior di latte a její uzenou sestru provolu. Vyrábí se podle staleté tradice pouze z čerstvého mléka původem z Kampánie.

### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Mozzarella s ochranným označením původu DOP vyrobená ručně v malé rodinné firmě pouze ze 100% čerstvého bývolího mléka z Kampánie.

### BOTTARGA DI TONNO DELFINO

Sušený kaviár z tuňáka. Tradiční produkt z pobřeží Amalfi.

### ALICI DI CETARA DELFINO

Vysoce kvalitní nakládané ančovičky dle tradičního receptu z pobřeží Amalfi.

### PISTACCHIO DI BRONTE DOP

Nejkvalitnější pistácie ze Sicílie.

### OLIO DI FRANTOIO GARGIULO

Selekce vysoce kvalitních olejů extra vergine od rodinné firmy Gargiulo ze Sorrenta.

### SALSA TARTUFATA 5% NACCI

Salsa vyráběná z čerstvých černých lanýžů v Toskánsku malou rodinnou firmou.

### TARALLI NAPOLETANI

Tradiční neapolská specialita - křupavé kroužky s mandlemi.

MENU NALEZNETE NA DRUHÉ STRANĚ

## ANTIPASTI – PŘEDKRMY

1.	<b>OLIVE CAIAZZANE PRESIDIO SLOW FOOD E TARALLO NAPOLETANO</b>	<b>109,–</b>
	<i>Olivy z Kampánie – varieta Caiazzana, tradiční neapolský mandlový křupavý kroužek</i>	
2.	<b>BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO</b>	<b>199,–</b>
	<i>Bůvolí mozzarella DOP, prosciutto crudo</i>	
3.	<b>BRUSCHETTA CLASSICA</b>	<b>99,–</b>
	<i>Opečený domácí italský chléb, salsa z cherry rajčat, bazalka, olivový olej extra vergine Gargiulo Syrenum Penisula Sorrentina DOP</i>	
4.	<b>BRUSCHETTA ALLE OLIVE CAIAZZANE CON LE ALICI DI CETARA</b>	<b>119,–</b>
	<i>Opečený domácí chléb, salsa z oliv varieta Caiazzana, ančovičky z Cetary</i>	
5.	<b>GRAN ANTIPASTO CAMPANIA</b> <i>(pro 2 osoby)</i>	<b>329,–</b>
	<i>Bruschetta classica, Bruschetta alle olive Caiazzane con le alici di Cetara, bůvolí mozzarella DOP, tradiční neapolské mandlové křupavé kroužky Taralli Napoletani, capicollo di Maiale Nero Casertano, pancetta di Maiale Nero Casertano</i>	

## ZUPPE – POLÉVKY

6.	<b>ZUPPA AL POMODORO</b>	<b>69,–</b>
	<i>Rajčatová polévka</i>	
	<b>VŠECHNY PŘEDKRMY JSOU PODÁVÁNY S DOMÁCÍM PEČIVEM A OLIVOVÝM OLEJEM EXTRA VERGINE DOP</b>	

## PIZZE CLASSICHE– KLASICKÉ PIZZY

1.	<b>MARINARA</b>	<b>139,–</b>
	<i>Drcená rajčata typu San Marzano, divoké oregáno ze Sicílie, česnek Nubia Presidio Slow Food, bazalka, olivový olej extra vergine</i>	
2.	<b>NAPOLI</b>	<b>185,–</b>
	<i>Drcená rajčata typu San Marzano, olivy varieta Caiazzana, ančovičky z Cetary, divoké oregáno ze Sicílie, česnek Nubia Presidio Slow Food, bazalka, olivový olej extra vergine</i>	
3.	<b>MARGHERITA</b>	<b>159,–</b>
	<i>Drcená rajčata typu San Marzano, mozzarella fior di latte, parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine</i>	
4.	<b>MARGHERITA AFFUMICATA</b>	<b>159,–</b>
	<i>Drcená rajčata typu San Marzano, provola (zauzená mozzarella fior di latte), parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine</i>	
5.	<b>MARGHERITA D.O.P</b>	<b>209,–</b>
	<i>Drcená rajčata typu San Marzano, bůvolí mozzarella DOP, parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine</i>	
6.	<b>AL PROSCIUTTO COTTO</b>	<b>189,–</b>
	<i>Drcená rajčata typu San Marzano, mozzarella fior di latte, italská šunka, parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine</i>	
7.	<b>AL SALAME</b>	<b>189,–</b>
	<i>Drcená rajčata typu San Marzano, mozzarella fior di latte, neapolský salám, parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine</i>	
8.	<b>DIAVOLA</b>	<b>189,–</b>
	<i>Drcená rajčata typu San Marzano, mozzarella fior di latte, pikantní neapolský salám, parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine</i>	
9.	<b>CAPRICIOSA</b>	<b>239,–</b>
	<i>Drcená rajčata typu San Marzano, mozzarella fior di latte, italská šunka, artyčoky, žampiony, olivy varieta Caiazzana, parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine</i>	
10.	<b>VEGETARIANA</b>	<b>199,–</b>
	<i>Restovaná cherry rajčata, mozzarella fior di latte, rukola, hoblinky parmazánu, parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine</i>	
11.	<b>AL PROSCIUTTO CRUDO</b>	<b>239,–</b>
	<i>Restovaná cherry rajčata, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rukola, hoblinky parmazánu, parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine</i>	
12.	<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	<b>209,–</b>
	<i>Mozzarella fior di latte, provola, gorgonzola, parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine</i>	

## PIZZE GOURMET – SPECIÁLNÍ PIZZY

13.	<b>VESUVIO</b>	<b>245,–</b>
	<i>Rajčata Piennolo del Vesuvio DOP, bůvolí mozzarella DOP, parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine Gargiulo Syrenum Penisula Sorrentina DOP</i>	
14.	<b>TIROLESE</b>	<b>229,–</b>
	<i>Provola (zauzená mozzarella fior di latte), gorgonzola, tyrolský speck, parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine Gargiulo Syrenum Penisula Sorrentina DOP</i>	
15.	<b>BOSCO E TERRA</b>	<b>289,–</b>
	<i>Provola (zauzená mozzarella fior di latte), pravé hříbky, salsiccia di Maiale Nero Casertano, brambory pečené v peci, vlašské ořechy, parmazánové fondue</i>	
16.	<b>TARTUFATA</b>	<b>299,–</b>
	<i>Lanýžová salsa, mozzarella fior di latte, pravé hříbky, vlašské ořechy, parmazán, olivový olej extra vergine s bílým lanýžem Gargiulo Sorrento</i>	
17.	<b>SOLE DI NAPOLI</b>	<b>249,–</b>
	<i>Dýňový krém, mozzarella fior di latte, pancetta di Maiale Nero Casertano, parmazán, olivový olej extra vergine Gargiulo Syrenum Penisula Sorrentina DOP</i>	
18.	<b>SOLE DEL NORD</b>	<b>249,–</b>
	<i>Dýňový krém, mozzarella fior di latte, gorgonzola, vlašské ořechy, parmazánové fondue, olivový olej extra vergine Gargiulo Syrenum Penisula Sorrentina DOP</i>	
19.	<b>MARE E VERDE</b>	<b>289,–</b>
	<i>Krém z červené italské cibule, mozzarella fior di latte, filety z tuňáka z Cetary, pistáciové pesto Bronte DOP, drcené sjičlské pistácie Bronte DOP, bottarga di tonno (strouhaný sušený kaviár z tuňáka), citrónový olivový olej Gargiulo Sorrento</i>	
20.	<b>CALABRESE</b>	<b>269,–</b>
	<i>Krém z červené italské cibule, mozzarella fior di latte, salsiccia di Maiale Nero Casertano s fenyklem, nduja di spilinga (pikantní salám z Kalábrie), olivy varieta Caiazzana, parmazán, olivový olej extra vergine Gargiulo Syrenum Penisula Sorrentina DOP</i>	
21.	<b>RICORDO DI AMALFI</b>	<b>245,–</b>
	<i><b>Inspirace receptem z michelínskÉ restaurace La Caravella, Amalfi, šéfkuchař: Antonio Dipino</b></i>	
	<i>Krém z brokolice, provola (zauzená mozzarella fior di latte), ančovičky z Cetary, brambory pečené v peci, opečená strouhanka, citrónový olivový olej Gargiulo Sorrento</i>	
22.	<b>CASERTANA</b>	<b>245,–</b>
	<i>Krém z brokolice, provola (zauzená mozzarella fior di latte), salsiccia di Maiale Nero Casertano s fenyklem, parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine Gargiulo Syrenum Penisula Sorrentina DOP</i>	
23.	<b>GIRO DELLA CAMPANIA</b>	<b>289,–</b>
	<i>Polosušená žlutá a červená rajčata datterino, bůvolí mozzarella DOP, capicollo di Maiale Nero Casertano (sušená vepřová šunka z krku), strouhaný kozí sýr cacioricotta di cilento Presidio Slow Food, parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine Gargiulo Syrenum Penisula Sorrentina DOP</i>	

*Ingredience na pizzu navíc:*

<b>FORMAGGI – SÝRY</b>	
<i>Mozzarella di bufalla DOP</i>	<b>80,–</b>
<i>Mozzarella fior di latte, provola</i>	<b>50,–</b>
<i>Gorgonzola, parmazán</i>	<b>30,–</b>

### PROSCIUTTI, SALAMI, CARNE E PESCE – ŠUNKY, SALÁMY, MASO A RYBY

*Prosciutto cotto, neapolský salám, pikantní neapolský salám, speck, prosciutto crudo, ančovičky, tuňák*

*Salumi e carni Mastro Enrico di Maiale Nero Casertano – salsiccia bez/s fenyklem, pancetta a capicollo*

### VERDURA – ZELENINA

*Rukola, česnek, oregáno, cibule*
*Cherry rajčata, žampiony, olivy, artyčoky*
*Pravé hříbky*

<b>DOLCI – DEZERTY</b>	
<b>TIRAMISU</b>	<b>79,–</b>
<b>PIZZA DOLCE (malá/velká)</b>	<b>99,– / 199,–</b>
<i>Nutella, drcené sušenky Oreo, pistáciový krém Bronte DOP</i>	

## ACQUA – VODA

<b>MATTONI</b>	<b>0,33 l</b>	<b>39,–</b>
<i>Neperlivá, jemně perlivá, perlivá</i>		
<b>ACQUA PANNA/SAN PELLEGRINO</b>	<b>0,75 l</b>	<b>89, –</b>
<i>Italská neperlivá/perlivá voda</i>		

## BEVANDE ANALCOLICHE – NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

<b>COCA COLA</b>	<b>0,33 l</b>	<b>45,–</b>
<i>Klasická, zero</i>		
<b>ORANSODA</b>	<b>0,2 l</b>	<b>45,–</b>
<b>LEMONSODA</b>	<b>0,2 l</b>	<b>45,–</b>
<b>ICETEA</b>	<b>0,25 l</b>	<b>45,–</b>
<i>Broskev, citron</i>		
<b>SCHWEPES</b>	<b>0,25 l</b>	<b>45,–</b>
<i>Tonic, ginger</i>		
<b>DŽUSY GRANINI</b>	<b>0,2 l</b>	<b>45,–</b>
<i>Pomeranč, jablko, jahoda, ananas</i>		

## APERITIVY

<b>CRODINO</b>	<b>0,1 l</b>	<b>55,–</b>
<i>Nealkoholický aperitiv</i>		
<b>PROSECCO</b>	<b>0,1 l</b>	<b>60,–</b>
<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>0,2 l</b>	<b>89,–</b>

## VINI – VÍNA

<b>VINO ROSSO DELLA CASA</b>	<b>0,1 l / 0,25 l / 0,5 l</b>
<i>Červené toskánské víno</i>	<b>35,– / 70,– / 120,–</b>
<b>VINO BIANCO DELLA CASA</b>	<b>0,1 l / 0,25 l / 0,5 l</b>
<i>Bílé toskánské víno</i>	<b>35,– / 70,– / 120,–</b>
<i>PRO ŠIRŠÍ NABÍDKU VÍN SI VYŽÁDEJTE VINNÝ LÍŠTEK U OBSLUHY</i>	

## BIRRE – PIVA

<b>PILSNER URQUEL (LAHEV)</b>	<b>0,33 l</b>	<b>45,–</b>
<b>ITALSKÉ PIVO PERONI</b>	<b>0,33 l</b>	<b>49,–</b>
<b>BIRELL</b>	<b>0,33 l</b>	<b>45,–</b>

## LE BIRRE SPECIALI - SPECIÁLNÍ PIVA

*Neapolské pivo z malého pivovaru K Birr – Exkluzivní dovoz pouze pro naši pizzerii*

**CUORE DI NAPOLI** 0,33 l **89,–**  
*typ: American pale ale, alkohol: 6 %, barva: červená, chuť: citrusy, bylinky*

**NATAVOT** 0,33 l **79,–**  
*typ: Lager, alkohol: 5,2 %, barva: světlá opálová, chuť: svěží, lehké chmelové zakončení*

**PALIAT** 0,33 l **95,–**  
*typ: Imperial stout, alkohol 9 %, barva: černá, chuť: káva, oříšky, hořká čokoláda*

**JATTURA** 0,33 l **89,–**  
*typ: Scotch ale, alkohol: 8,5 %, barva: měď, chuť: sladká, karamelová, s uzenými tóny*

## GRAPPE E LIQUORI – DESTILÁTY A LIKÉRY

<b>GRAPPA</b>	<b>0,04 l</b>	<b>70,–</b>
<b>GRAPPA BARRIQUE</b>	<b>0,04 l</b>	<b>100,–</b>
<i>Grappa stařená v dubovém sudu</i>		
<b>LIMONCELLO</b>	<b>0,04 l</b>	<b>70,–</b>
<i>Citrónový likér, podávaný namražený</i>		
<b>AMARO</b>	<b>0,04 l</b>	<b>70,–</b>
<i>Italský bylinkový likér</i>		

## CAFFÉ – KÁVA

<i>Výběrová káva z malé italské pražírny Valtellina</i>	
<b>ESPRESSO</b> <i>(8g)</i>	<b>43,–</b>
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	<b>70,–</b>
<i>Dvojité espresso</i>	
<b>ESPRESSO RISTRETTO</b>	<b>43,–</b>
<i>Poloviční dávka vody</i>	
<b>ESPRESSO AMERICANO</b>	<b>48,–</b>
<i>Ve větším hrnečku s konvičkou horké vody</i>	
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>48,–</b>
<i>Espresso s mléčnou pěnou</i>	
<b>ESPRESSO CORRETTO</b>	<b>65,–</b>
<i>Espresso doplněné grappou</i>	
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>53,–</b>

## TÉ – ČAJ

**KONVIČKA ČAJE HARNEY AND SONS** 0,4 l **59,–**  
*Dle výběru*

**INFORMACE O ALERGENECH VÁM POSKYTNE OBSLUHA NA VYŽÁDÁNÍ**

<b>POSLEDNÍ OBJEDNÁVKY DO KUCHYNĚ 45 MIN. PŘED ZAVÍRACÍ DOBOU</b>
---