

PRZYSTAWKI *antipasti*

- FOCACCIA PESTO** 330g 27
sól, pieprz, oregano,
pesto bazyliowo-pistacjowe
- FOCACCIA PURO** 280g 19
sól, pieprz, oregano, oliwa EVO
- BAR DELLE OLIVE** 120g 22
oliwki Castelvetro, oliwki Leccino,
podsuszane pomidorki Ciliegino
- BRUSCHETTA** 250g 35
Dwie grzanki naszego pieczywa z
dodatkami. Wybierz jedną z opcji:

1. Burratina, pomidorki koktajlowe, bazylija,
krem balsamiczny z Modeny
2. Mortadella di Bologna IGP, nasze pesto
bazyliowo-pistacjowe, pistacje,
mascarpone
3. Gorgonzola piccante DOP, konfitura
figowa, Prosciutto Crudo, rukola, nitki chilli

- ANTIPASTI MISTO** 65
Selekcja włoskich serów i wędlin: Taleggio,
Gorgonzola, Pecorino, Grana Padano,
prosciutto Crudo, salami Napoli,
Mortadella di Bologna IGP, oliwki
Castelvetro, pomidorki podsuszane,
konfitura figowa.
Podawane w różnych proporcjach, min. 300 g.

- ZUPA KREM** 500g 20
Aksamitny krem z pomidorów San
Marzano, wzbogacony mascarpone i
oliwą extra vergine. Serwowany z listkami
świeżej bazylii, Grana Padano DOP i
grzanką z naszego pieczywa.

SALATKI *insalate*

- CAPRESE RICCA** 350g 39
Kremowa burratina, podsuszane pomidorki
ciliegino, pomidorki koktajlowe, oliwki
Castelvetro, rukola, sałata, pistacje,
świeża bazylija, grzanka, krem balsamiczny,
pesto bazyliowo-pistacjowe
+dodaj prosciutto Crudo + 7pln

- SIGNATURE VERDE** 350g 39
z filetem z kurczaka
lub z krewetkami 42
rukola, sałata,
pomidorki koktajlowe,
słodkie mini papryczki,
cebunki borettane,
grana padano DOP,
pestki dyni, grzanka,
dressing czosnkowy

PIZZA *classica*

Nasza pizza to styl neapolitański – cienki środek, puszyste brzegi i charakterystyczna „panterka”. Wypiekana w rozmiarze 30–32 cm. Poniżej znajdziecie klasyczne kompozycje, które spotkacie w Neapolu.

- MARINARA** 25
Pomidory San Marzano DOP, włoskie oregano,
czosnek, świeża bazylija, Oliwa EVO
(bez mozzarelli)
- MARGHERITA** 32
Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte,
świeża bazylija, Grana Padano DOP, Oliwa EVO
- CAPRICCIOSA** 43
Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte,
Prosciutto Cotto Alta Qualità, oliwki leccino, duszone
pieczarki, Grana Padano DOP, karczochy, bazylija, oliwa EVO
- DIAVOLA** 39
Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte,
Salami Salssicia Piccante, peperoncino,
Grana Padano DOP, świeża bazylija, oliwa EVO
- SOLEGGIATO** 40
Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte,
oliwki Castelvetro, słodka papryczka Gocce di peperoni,
podsuszane pomidorki Ciliegino, Grana Padano DOP,
bazylija, oliwa EVO
- NAPOLI** 40
Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte,
Salami Napoli, oliwki leccino, świeża bazylija, oliwa EVO,
Grana Padano DOP
- QUATTRO STAGIONI** 43
Pizza na bazie Margherity podzielona na 4 części:
¼ duszone pieczarki • ¼ mascarpone,
¼ Salami Salssicia Piccante, peperoncino,
¼ Prosciutto Cotto Alta Qualità, oliwki leccino
- FORMAGGIO** 44
Crème fraîche, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola DOP,
ser Taleggio DOP, Grana Padano DOP, Oliwa EVO, świeżo
mielony pieprz *spróbuj też na pomidorach San Marzano!*
- FRESCA** 45
Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte,
podsuszane pomidorki Ciliegino, Prosciutto Crudo, rukola,
Grana Padano DOP, świeża bazylija, oliwa EVO
- SOSPIRO** 39
Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte,
Prosciutto Cotto, duszone pieczarki
świeża bazylija, Grana Padano DOP, oliwa EVO
- PORCELLINO** 40
Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte,
Pancetta – włoski boczek, podsuszane pomidorki Ciliegino,
Grana Padano DOP, świeża bazylija, oliwa EVO
- VERDISSIMO** 43
Sos z żółtych pomidorów pelati, Mozzarella Fior di Latte,
grillowane warzywa (cukinia, bakłażan, papryka),
Gorgonzola DOP, mascarpone, świeża bazylija, oliwa EVO
- BURRATINA** 46
Pomidory San Marzano DOP, kulka Mozzarelli Burrata z
kremowym wnętrzem, pomidorki koktajlowe,
pesto bazyliowo-pistacjowe, świeża bazylija, oliwa EVO

OLIWY DO WYBORU: KLASYCZNA CZOSNEK Z BAZYLIĄ CHILLI Z CYTRYNĄ

- ☞ danie pikantne
- ☞ danie bezmieszne
- ★ nowość w menu

Pizy neapolitańskiej nie podaje się z sosami – dlatego u nas ich nie znajdziesz. Za to mamy dobre oliwy – polecamy skropić.

Pizy nie kroimy przed podaniem – dostaniesz do niej nożyczki.

Jeśli chcesz dowiedzieć się więcej o składnikach, zajrzyj do gazetki na stoliku. Miary produktów to wartości minimalne i mogą się nieznacznie różnić od podanych.

PELNY WYKAZ ALERGENÓW DOSTĘPNY JEST U NASZEJ OBSŁUGI – ZAPYTAJ ŚMIAŁO.
CENY PODANE W POLSKICH ZŁOTYCH

PIZZA *speciale*

To ten sam styl pizy, ale w naszych autorskich, bardziej odważnych kompozycjach. Nowe smaki, najwyższej jakości składniki z różnych zakątków Włoch (i nie tylko) i większa swoboda w interpretacji klasyki.

- ESSENCE** 47
Crème fraîche truflowa, Mozzarella Fior di Latte,
Mortadella di Bologna IGP, mascarpone, świeża bazylija,
świeżo mielony pieprz, Pecorino Romano DOP, oliwa EVO
- TROFEO** 44
Crème fraîche, Mozzarella Fior di Latte, N’duja Calabrese,
karmelizowana czerwona cebula, mascarpone,
Pecorino Romano DOP, oliwa EVO
- VELOCE** 47
Pesto bazyliowo-pistacjowe, Mozzarella Fior di Latte,
Prosciutto Cotto Alta Qualità, podsuszane pomidorki
Ciliegino, pistacje, Grana Padano DOP, oliwa EVO
- PECCATO** 42
Sos z żółtych pomidorów pelati, mozzarella Fior di Latte,
salsa z mango i ananasa z chilli, Salami Salsiccia Piccante,
Mascarpone, świeża bazylija, oliwa EVO
- PIPISTRELLO** 45
Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte,
N’duja Calabrese, Gorgonzola DOP, miód chilli z czosnkiem,
świeża bazylija, Pecorino Romano DOP, oliwa EVO
- ANGELO** 45
Crème fraîche, Mozzarella Fior di Latte,
Prosciutto Crudo, Taleggio DOP, gruszka, mikroliście, miód
chilli z czosnkiem, oliwa EVO
- GIULIA** 45
Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte,
pleśniowy ser kozji, konfitura figowa, mascarpone, świeża
bazylija, oliwa EVO
- SACRO e PROFANO** 47
Pizza na bazie Margherity podzielona na 2 części:
½ Cotto Alta Qualità, konfitura z żółtych pomidorów,
mascarpone • ½ Salssicia Piccante, Gorgonzola DOP, chilli
- RUSTICA** 50
Pomidory San Marzano DOP, kulka Mozzarelli Burrata z
kremowym wnętrzem, Prosciutto Cotto Alta Qualità, słodka
papryczka Gocce di peperoni, czosnek, Grana Padano DOP,
świeża bazylija, oliwa EVO
- STELVIO** 48
Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte,
Szarpana wołowina, duszona cebula, chilli, szczypiorek,
Grana Padano DOP, świeża bazylija, oliwa EVO
- BRUTO** 45
Crème fraîche, Mozzarella Fior di Latte, Salami Napoli,
Pancetta – włoski boczek, czosnek, czerwona cebula, Grana
Padano DOP, świeża bazylija, oliwa EVO
- VULCANO** 48
Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte,
Salssicia Piccante, N’duja Calabrese, chilli, Mascarpone,
Grana Padano DOP, świeża bazylija, oliwa EVO
- TRIDENTE** 50
Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte,
Krewetki, salsa z mango i ananasa z chilli,
słodka papryczka Gocce di peperoni, bazylija, oliwa EVO

DODATKI

SERY
Mozzarella Fior di Latte 9pln, Mozzarella Burrata 14pln, Grana Padano DOP 6pln, Gorgonzola DOP 7pln, Taleggio DOP 7pln, Pecorino Romano DOP 7pln, Mascarpone 7pln, Ser kozji pleśniowy 7pln

WĘDLINY I MIESA
Prosciutto Cotto 7pln, Prosciutto Crudo 7pln, Salami Salsiccia Piccante 7pln, Salami Napoli 7pln, Pancetta 7pln, Szarpana wołowina 9pln, Mortadella di Bologna IGP 7pln, N’duja Calabrese 7pln

WARZYWA, DODATKI ROŚLINNE I INNE
Pomidorki koktajlowe 4pln, Pomidorki podsuszane Ciliegino 5pln, Oliwki Leccino 4pln, Oliwki Castelvetro 5pln, Karczochy 4pln, Pieczarki duszone na maśle 4pln, Czerwona cebula 3pln, Duszona cebula 4pln, Słodka papryczka 4pln, Gruszka 4pln, Szczypiorek 3pln, Rukola 5pln, Mikroliście 3pln, Bazylija 3pln, Pesto bazyliowo-pistacjowe 8pln, Peperoncino 2pln, Miód chilli z czosnkiem 4pln, Świeżo mielony pieprz 2pln, Czosnek 2pln

MAKARONY *pasti*

- BUOGGONARA** 370g 39
Makaron rigatoni, Pancetta,
kremowy sos na bazie sera Tallegio DOP,
czosnek, Grana Padano DOP,
świeżo mielony pieprz
- RAGÙ NAPOLETANO** 440g 48
Makaron pappardelle, wolno
gotowana wołowina w sosie winnym z
pomidorów San Marzano DOP, cebula,
czosnek, Grana Padano DOP, bazylija
- RAVIOLI Z KACZKĄ** 350g 44
Pierozki ravioli nadziewane kaczką
w sosie mascarpone na białym winie z
gruszką, miodem i odrobiną peperoncino,
Grana Padano DOP
- TORTELINI VERDI** 370g 39
Zielone pierozki nadziewane szpinakiem i
Ricottą w maślanym sosie z pomidorkami
koktajlowymi, czosnkiem i bazylija, Grana
Padano DOP
- GAMBERETTI AL LIMONE** 350g 42
Makaron pappardelle, smażone krewetki
na maśle, domowe limoncello, peperoncino,
czosnek, cebula, pietruszka
- AMATRICIANA CALABRESE** 480g 42
Makaron pappardelle, N’duja Calabrese,
salami Salsiccia Piccante, pomidory San
Marzano DOP, Mascarpone, cebula, czosnek,
Grana Padano DOP
- POLLO BRILLO** 300g 45
Makaron rigatoni z kurczakiem
w kremowym sosie z dodatkiem
masła, Grana Padano DOP,
Pecorino Romano DOP,
czosnku i rukoli
- PISTACCHIO
E BURRATINA** 460g 44
Makaron pappardelle,
domowe pesto
bazyliowo-pistacjowe,
Burratina, pomidorki
koktajlowe,
Grana Padano DOP
- DESER *dolci***
- MUS PISTACJOWY** 160ml 19
Aksamitny mus pistacjowy
z nutą białej czekolady
- LEMON BRÛLÉE** 180ml 16
Delikatny, śmietankowy krem
cytrynowy z chrupiącą,
karmelizowaną skorupką z cukru
- KRUSZONE CANNOLI** 200g 22
Chrupiące kawałki cannoli z
kremem mascarpone, musem
malinowym i suszonymi owocami

INFO

ZAMÓWIENIA I CZAS OCZEKIWANIA
Ostatnie zamówienia z kuchni przyjmujemy 30 minut przed zamknięciem lokalu. W godzinach największego ruchu czas oczekiwania na posiłki może wynosić do 60 minut.

PLATNOŚCI I RACHUNKI
Rachunki dzielimy maksymalnie na dwie części. Chęć otrzymania faktury VAT prosimy zgłosić przed poproszeniem o rachunek. Jeśli chcesz wykorzystać BONUS KUPON – poinformuj nas o tym przy składaniu zamówienia.

REZERWACJE
Rezerwacje przyjmujemy telefonicznie lub na miejscu. Standardowy czas rezerwacji to 2 godziny – jeśli potrzebujesz więcej czasu, daj nam znać wcześniej. Dla rezerwacji od 10 osób doliczamy serwis w wysokości 10%.

APERITIVI *spritz*

Lekkie, orzeźwiające, idealne na start.

PORNSTAR SPRITZ 260ml 32
passoa, wódka waniliowa, sok z limonki, marakuja, secco frizzante, woda gazowana

LIMONCELLO SPRITZ 380ml 29
domowe limoncello, gin malfy limone, kordiał bazyliowy, sok z cytryny, secco frizzante

HUGO SPRITZ 380ml 28
syrop z kwiatu czarnego bzu, secco frizzante, woda gazowana, mięta

MARADONA SPRITZ 380ml 32
bacardi malinowe, spinello spritz, blue curaçao, syrop cukrowy, secco frizzante, woda gazowana, maliny

APEROL SPRITZ 380ml 30
aperol, secco frizzante, woda gazowana, pomarańcza

BUOGGO SPRITZ 350ml 32
włoski likier ziołowo-kwiatowy strega, likier brzoskwinowy, sok z cytryny, secco frizzante, woda

APEROL SPRITZ XXL 900ml 55
aperol, secco frizzante, woda gazowana, pomarańcza. Duża porcja do dzielenia się :)

WINO DOMU

Secco FRIZZANTE
Białe wino musujące z kranu.
KIELISZEK 200ml 15
KARAFKA 900ml 59

CHARDONNAY - Białe
KIELISZEK 150ml 12
KARAFKA 500ml 34

SANGIOVESE, MERLOT - Czerwone
KIELISZEK 150ml 12
KARAFKA 500ml 34

Pełną selekcję win znajdziesz w osobnej karcie.

KAWA i herbata

Rzemieślnicza kawa z polskiej palarni **Kafar**. Ziarna pochodzące z brazylijskiej plantacji Monte Carmelo. Sprzedajemy również na paczki 250g lub 1000g. Sygnowane naszym logo.

ESPRESSO 30ml 7
ESPRESSO DOPPIO 60ml 10
CAPPUCCINO 200ml 14
CAFFE LATTE 250ml 15
AMERICANO 200ml 10
FLAT WHITE 200ml 14
ICED LATTE 300ml 16

HERBATA 250ml 10

TONIC ESPRESSO:
BAZYLIOWE 330ml 16
CZARNY BEZ 330ml 16

KOKTAJLE *signature*

Nasze autorskie kompozycje.

BASILICO SOUR 280ml 30
gin sicilian lemon, kordiał cytrynowo-bazyliowy, świeży sok z cytryny, białko kurze

MELON COLADA 280ml 29
bacardi coconut, likier meloncello, nektar ananasowy, sok z limonki

PASSION MOJITO 350ml 28
rum, limonka, mięta, syrop marakuja, pulpa marakuja, woda gazowana
dostępne też w wersji klasycznej

ROSA DI ROSA 280ml 30
pink gin, vermouth bianco, sok grejpfrutowy, syrop różany, sok z cytryny

BLOOD ORANGE 280ml 30
gin mediterranean orange, triple sec, sok z limonki, syrop mango, sprite

STREGA PESCHE 350ml 37
jack daniel's, likier strega, syrop brzoskwinowy, sok z cytryny, sprite

PIWO *birna*

BIRRA MORETTI 0,3l / 0,5l 14 / 20
ŻYWIEC BIAŁE 0,3l / 0,5l 10 / 14
ŻYWIEC BIAŁE 0% 0,3l / 0,5l 10 / 14

ŻYWIEC 0,5l 12
ŻYWIEC APA 0,5l 14
ŻYWIEC BIAŁE różne rodzaje 0,5l 14
ŻYWIEC 0% różne rodzaje 0,5l 12
BIRRA MORETTI 0,3l 12
BIRRA MORETTI 0% 0,3l 12



LEMONIADY *domowe*

Na świeżo wyciskanych sokach.

BAZYLIOWA 350ml 16
POMARAŃCZOWA 350ml 16

NAPOJE *zimne*

SYCYLIJSKIE NAPOJE GAZOWANE 275ml 15
CHINOTTO gorzka pomarańcza
ARANCIA czerwona pomarańcza
MANDARINO zielone mandarynki
CEDRATA sycylijskie cytrusy
TONIC klasyczny

WŁOSKIE SOKI YOGA 200ml 10
sok pomarańczowy
sok jabłkowy
nektar gruszkowy
nektar truskawkowy

MOKTAJLE *zero alko*

Pelen smak, zero procent.

HUGO ZERO 380ml 26
syrop z kwiatu czarnego bzu, bezalkoholowe prosecco, woda gazowana, mięta

MOJITO FIGOWE 320ml 27
rum bezalkoholowy, limonka, mięta, syrop figowy, woda gazowana

ZERO FLOREALE 300ml 24
bitter martini floreale bezalkoholowy, bezalkoholowy cin cin, syrop brzoskwinowy, sok grejpfrutowy

ZENZERO 380ml 27
ginger beer, syrop malinowy, sok z cytryny, maliny

LIKIERY *digestivi*

Włoskie likiery idealne po posiłku.

LIMONCELLO 40ml -35% alk. 14
domowy likier cytrynowy robiony przez nas

MELONCELLO 40ml 17% alk. 14
kremowy likier melonowy - delikatny, lekko słodki

CREMA DI PISTACCHIO 40ml 17% alk. 14
kremowy likier pistacjowy - delikatny, lekko słodki

STREGA 40ml 40% alk. 16
ziołowo-korzenny likier z południa Włoch - intensywny, z charakterem

GRAPPA 40ml 41% alk. 19
tradycyjny włoski destylat z winogron - mocny i wytrawny

MIRTO 40ml 30% alk. 16
likier z jagód mirtu z Sardynii - lekko ziołowy, owocowy

ALKOHOLE

WHISK(E)Y 40ml 15
JACK DANIEL'S 18
GLENFIDDICH 12yo 15
JAMESON

GIN 40ml 16
MALFY originale, rosa, con limone, blood orange 16
GORDON'S originale, pink, Sicilian Lemon, Mediterranean Orange

WÓDKA 40ml 16
ALTAMURA (włoska wódka) 10
WYBOROWA 10
ABSOLUT 12

RUM 40ml 12
BACARDI 17
KRAKEN

KLASYKI 10
CocaCola 250ml 10
CocaCola Zero 250ml 10
Sprite 250ml 10
Fanta 250ml 10

WŁOSKA WODA MINERALNA GAZOWANA 750ml 13
NIEGAZOWANA 750ml 13

KARAFKA WODY Z CYTRUSAMI 900ml 12



 buoggo
 buoggo.pizza
www.buoggo.pl

ADRES
ul. K.E.N. 12, STAŁOWA WOLA
t: 577 721 222

GODZINY OTWARCIA
poniedziałek - czwartek 14⁰⁰ - 22⁰⁰
piątek - sobota 12⁰⁰ - 23⁰⁰
niedziela 12⁰⁰ - 22⁰⁰



Buoggo

PIZZA NAPOLETANA

INFO

ZAMÓWIENIA I CZAS OCZEKIWANIA
Ostatnie zamówienia z kuchni przyjmujemy 30 minut przed zamknięciem lokalu.
W godzinach największego ruchu czas oczekiwania na posiłki może wynosić do 60 minut.
PLATNOŚCI I RACHUNKI
Rachunki dzielimy maksymalnie na dwie części. Chcąc otrzymać faktury VAT prosimy zgłosić przed poproszeniem o rachunek.
Jeśli chcesz wykorzystać BON lub KUPON - koniecznie poinformuj nas o tym przy składaniu zamówienia.

REZERWACJE

Rezerwacje przyjmujemy telefonicznie lub na miejscu.
Nie prowadzimy rezerwacji na ogródku.
Nie rezerwujemy nigdy całej przestrzeni. Część stolików zawsze zostawiamy dla gości bez rezerwacji.
Standardowy czas rezerwacji to 2 godziny - etnie zapisać na dłużej, tylko daj nam o tym znać wcześniej.
Dla rezerwacji od 10 osób doliczamy serwis w wysokości 10%.
Regulamin rezerwacji dostępny na stronie.

PARKING

Pierwsze 1,5 godziny są darmowe - bez żadnych formalności.
Dla gości restauracji istnieje możliwość wydłużenia darmowego czasu do 3 godzin - po wpisaniu numeru rejestracyjnego na specjalnym tablecie w lokalu.
Po 3 godzinach obowiązuje opłata 5 zł za każdą rozpoczętą godzinę (opłata przez aplikację APCOA).
Dla pozostałych użytkowników opłata obowiązuje po 1,5h.