

PIZZA & GRILL & PASTA

BANKIETY PRZYJĘCIA CATERING



La Stella

www.lastella.pl

W naszej restauracji wszystkie potrawy są przygotowywane na bieżąco, dlatego czas realizacji zamówienia może być nieco dłuższy. Mamy jednak nadzieję, że doskonały smak potraw zrekompensuje Państwu czas oczekiwania.

We do not use pre-cooked products in our restaurant. All dishes are prepared from fresh ingredients therefore you may have to wait a little longer for your order to be delivered. We hope, however, that the excellent taste of our dishes will make the waiting worthwhile.

*Listę alergenów zawartych w potrawach podaje na życzenie obsługa restauracji.
The list of allergens provides on demand restaurant crew.*

AKCEPTUJEMY KARTY KREDYTOWE, WE ACCEPT CREDIT CARDS

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT. All prices include VAT.

Do grup od 6 osób wzwyż doliczamy 10% serwisu. For groups six or over, 10% service charge will be added.

Ceny naszych dań skalkulowane są według porcji, nie według wagi.



***Promocja**

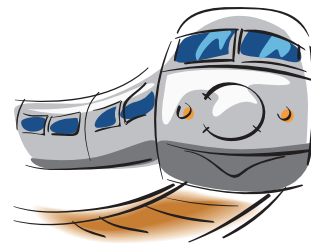
W każdy poniedziałek pizza i piwo tańsze o 30%

** Dotyczy tylko konsumpcji w restauracji.*

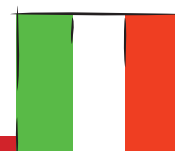
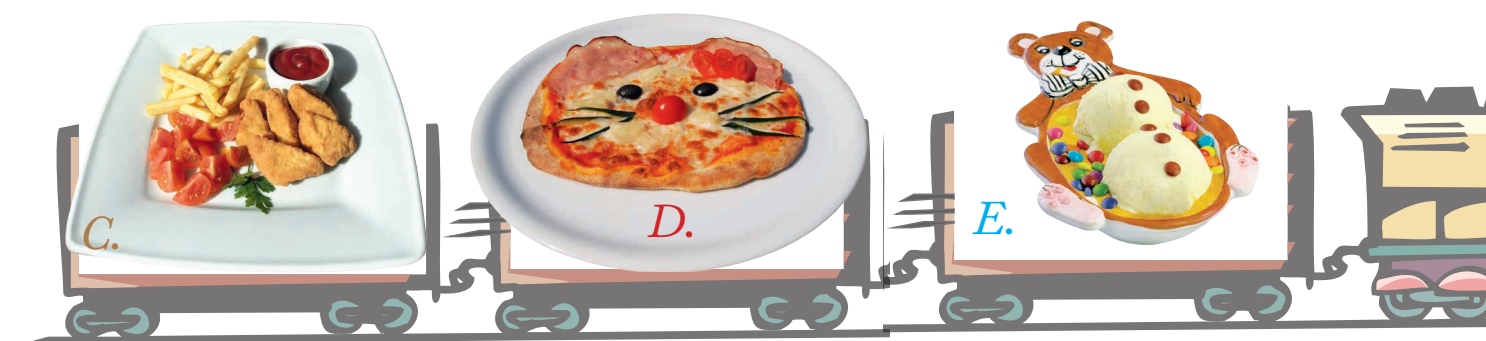
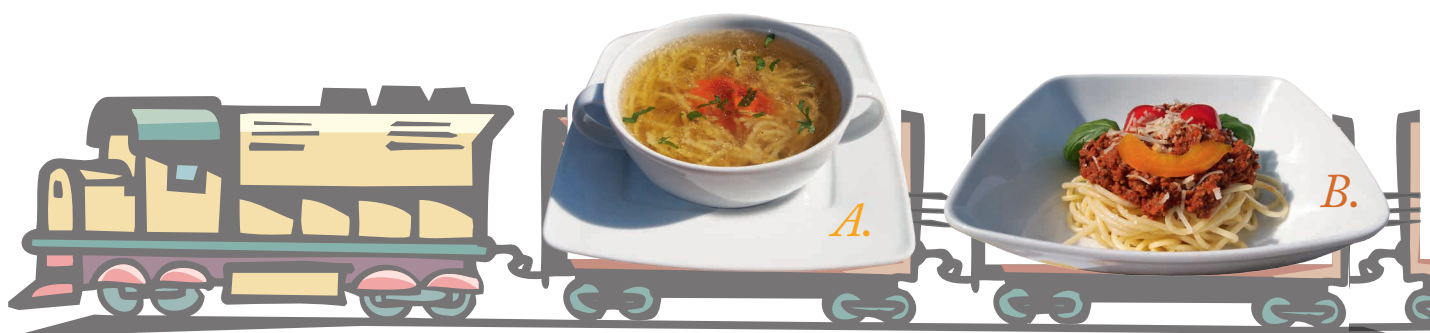




MENU DLA DZIECI



- A. Rosół jak u babci** 15,90
tradycyjny domowy rosół z makaronem
traditional homemade broth with pasta
- B. Wciągające spaghetti bolognese** 27,90
makaron spaghetti z tradycyjnym sosem bolońskim
spaghetti pasta with Bolognese sauce
- C. Domowe nuggetsy z piersi kurczaka** 29,90
nuggetsy z piersi kurczaka z chrupiącymi frytkami
chicken nuggets breast with crispy fries
- D. Kusząca pizza hawajska** 29,90
pizza z sosem pomidorowym, mozzarellą, szynką i ananasem
pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, ham and pineapple
- E. Deser Niedźwiadek** 19,90
Lody waniliowe z polewą owocową
vanilla ice cream with fruit sauce



PRZEKĄSKI

1. **Pane al formaggio (Pieczywo czosnkowe)** 15,90
białe pieczywo zapieczone z masłem czosnkowym i serem, skropione oliwą z oliwek
white bread with garlic butter baked with mozzarella cheese
2. **Grissini (Paluchy chlebowe z masłem czosnkowym)** 18,90
gorące paluchy chlebowe podawane ze świeżym masłem czosnkowym
freshly baked bread sticks served with garlic butter
3. **Verdura alla griglia (Grillowane warzywa)** 28,90
grillowane warzywa (bakłażan, cukinia, pieczarki, papryka) podawane z sosem ziołowym
grilled vegetables (eggplant, zucchini, mushrooms, peppers) served with herb sauce
4. **Bruschetta e pomodoro (Bruschetta z pomidorami)** 26,90
oryginalne włoskie pieczywo zapiekane z pomidorami, czarnymi oliwkami, czosnkiem i bazylią, zaprawione znakomitym sosem pomidorowym
original bread with tomatoes, black olives and basil baked with garlic butter
5. **Calamari croccanti (Chrupiące kalmary)** 29,90
pierścienie kalmarów w chrupiącej panierce, podawane z sosem czosnkowym
breaded squid rings served with garlic sauce
6. **Involtini di melanzane (Roladki z bakłażana)** 29,90
roladki z bakłażana z mozzarellą i suszonymi pomidorami, serwowane na pomidorowej salsie skropionej kremem balsamicznym
rolled eggplant with mozzarella and sun dried tomatoes in tomato salsa
7. **Camembert al forno (Camembert pieczony w boczku)** 28,90
kremowy ser camembert owinięty boczkiem i zapieczony w piecu, serwowany z żurawiną
wrapped in bacon cream cheese Camembert served with cranberry
8. **Carpaccio (Carpaccio wołowe)** 38,90
cieniutkie plastry polędwicy wołowej polane delikatnym bazyliowym pesto i posypane struganym parmezanem
beef carpaccio served with home made basil sauce topped with parmesan shavings
9. **Fegatini di pollo (Wątróbki drobiowe)** 29,90
delikatne drobiowe wątróbki z duszonymi pieczarkami i winogronami
zaprawione miodem z odrobiną brandy
chicken livers with mushrooms and grapes with home made honey and brandy sauce



SALATKI

10. **Caprese (Sałatka z mozzarellą i pomidorami)** 33,90
soczyste plastry mozzarelli z pomidorami i bazylią, zaprawione znakomitym bazyliowym pesto
sliced mozzarella and tomatoes splashed with home made basil pesto
11. **Greca (Sałatka grecka)** 35,90
sałata lodowa, pomidor, ogórek, papryka, czerwona cebula oraz ser typu feta
polane sosem winegret i udekorowane czarnymi oliwkami
iceberg lettuce, tomatoes, cucumbers, peppers, red onions and Feta cheese
with vinaigrette sauce, garnished with black olives
12. **Cesar con pollo (Sałatka cesarska z kurczakiem)** 39,90
HIT *krucha sałata z pomidorami i grillowaną pierśią kurczaka posypana płatkami parmezanu,*
doprawiona łagodnym dressingiem z anchois
iceberg lettuce with tomatoes and grilled chicken breast, served with anchovy dressing
and Parmesan shavings
13. **Cesar con salmone (Sałatka cesarska z łososiem)** 42,90
krucha sałata z pomidorami i grillowanym łososiem posypana płatkami parmezanu,
doprawiona łagodnym dressingiem z anchois
iceberg lettuce with tomato and grilled Salmon, served with anchovy dressing
and Parmesan shavings
14. **Insalata con Camembert (Sałatka z grillowanym serem camembert)** 42,90
HIT *sałatka z grillowanym serem camembert, pierśią kurczaka, ananasem i grzankami,*
doprawiona miodowym sosem winegret
salad with grilled Camembert cheese, chicken breast, pineapple and croutons
15. **Melanzane grigliate (Sałatka z grillowanym bakłażanem)** 38,90
HIT *sałata lodowa, plastry grillowanego bakłażana, kolorowa papryka, doprawione sosem*
winegret i posypane startym serem typu feta
salad with grilled eggplant, colorful peppers with vinaigrette sauce and Feta cheese



ZUPY

16. **Crema al pomodoro (Pomidorowa włoska)** 16,90
krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym
tomato cream with snow peas
17. **Tortellini in brodo (Rosół z pierożkami)** 18,90
złocisty rosół z mięsnymi pierożkami, aromatyzowany fenkułem (koprem włoskim)
chicken broth with meat tortellonis
- HIT**
18. **Zuppa di stagione (Zupa sezonowa)** 16,90
zupa cebulowa, krem z dyni hokkaido, chłodnik litewski, rosół z makaronem, krem z pomidorów
onion soup, hokkaido pumpkin cream, beetroot cold soup, broth, tomato cream
zapytaj kelnera co dziś serwujemy
ask our waiter what we serve today

MAKARONY

Makaron z mąki orkiszowej

dopłata 4,00

Makaron z mąki bezglutenowej*

dopłata 6,00

*Kuchnia restauracji nie jest środowiskiem wolnym od glutenu, dlatego nasze produkty bezglutenowe nie mogą być stosowane w restrykcyjnej diecie osób nietolerujących glutenu bądź chorych na celiakię.

19. **Spaghetti alla bolognese (Spaghetti bolognese)** 42,90
makaron spaghetti (nitki) z tradycyjnym sosem bolońskim z soczystych pomidorów i mięsa wieprzowego
spaghetti pasta with Bolognese sauce
- HIT**
20. **Spaghetti alla carbonara (Spaghetti carbonara)** 43,90
makaron spaghetti (nitki) z boczkiem, żółtkiem i parmezanem
spaghetti pasta with bacon, egg yolk and parmesan cheese
21. **Spaghetti ubriachi (Pijane spaghetti)** 44,90
makaron spaghetti (nitki) gotowany w czerwonym winie, z grillowanym boczkiem i parmezanem
spaghetti pasta cooked in red wine with bacon and parmesan cheese
22. **Spaghetti con gamberoni (Spaghetti z krewetkami)** 47,90
makaron spaghetti (nitki) z grillowanymi krewetkami królewskimi, rukolą, pomidorami cherry i ostrą papryczką
spaghetti pasta with grilled shrimps, cherry tomatoes and chilli peppers
- HIT**
23. **Fettuccine al salmone (Wstążki z łososiem wędzonym)** 46,90
makaron fettuccine (wstążki) z łososiem wędzonym i szparagami w sosie gorgonzola
fettuccine pasta with smoked salmon, green asparagus and gorgonzola sauce

24. **Fettuccine ai funghi (Wstążki z borowikami)** 44,90
makaron fettuccine (wstążki) z duszonymi na maśle borowikami i natką pietruszki
fettuccine pasta with stewed mushrooms in butter and parsley
25. **Penne con pollo (Rurki z kurczakiem)** 43,90
makaron penne (rurki) z kawałkami piersi kurczaka w sosie czosnkowo-pomidorowym
penne pasta with grilled chicken breast in tomato and garlic sauce
26. **Penne con lombata e finferli (Penne z polędwicą i kurkami)** 46,90
HIT makaron penne (rurki) z polędwicą wieprzową i kurkami
penne pasta with pieces of pork tenderloin and chanterelles
27. **Lasagne "La Prima" (Lazania mięsna)** 42,90
platy makaronu przekładane mielonym mięsem i bechamelem, zapieczone mozzarellą
lasagne pasta with home made Bolognese tomato sauce
28. **Gnocchi con formaggio di capra (Gnocchi z kozim serem)** 42,90
HIT oryginalne włoskie kluski ziemniaczane faszerowane kozim serem i truflami w sosie curry
gnocchi with goat cheese and truffles with curry sauce
29. **Tagliatelle verde (Zielone wstążki)** 42,90
zielone tagliatelle (wstążki) z piersią kurczaka i zielonymi warzywami w lekkim sosie maślanym
green tagliatelle with chicken breast, green vegetables and butter sauce
30. **Ravioli ai funghi e burro (Pierozki włoskie z borowikami)** 41,90
HIT pierożki ravioli z borowikami i serem ricotta w maselku czosnkowym
ravioli with wild mushrooms and ricotta cheese with garlic butter
31. **Risotto ai funghi e pollo (Risotto z kurczakiem i borowikami)** 47,90
risotto z borowikami, cebulą i kawałkami piersi kurczaka w sosie serowym
risotto with wild mushrooms, onion and pieces of chicken breast with cheese sauce



DANIA GŁÓWNE

32. **Petto di pollo tradizionale (Kotlet devolay)** 42,90
soczyste mięso z piersi kurczaka zawijane z masłem i natką pietruszki
chicken breast stuffed with butter and parsley
33. **Pollo al prosciutto (Pierś kurczaka faszerowana szynką)** 44,90
HIT *chrupiący filet z piersi kurczaka faszerowany szynką i karmelizowaną cebulką, zapieczony mozzarellą*
crispy chicken breast filled with ham and onion baked with mozzarella cheese
34. **Cotoletta alla Milanese (Kotlet po mediolańsku)** 43,90
HIT *klasyczny kotlet schabowy panierowany w jajku i bułce tartej, smażony na maśle*
pork chop breaded and fried with butter
35. **Lombata con compagnola (Połędwica wieprzowa z grzybami)** 46,90
plastry pieczonej połędwicy wieprzowej marynowanej w zalewie rozmarynowej, serwowane z duszonymi w śmietanie leśnymi grzybami
slices of roast pork marinated in rosemary, served with wild mushrooms in cream
36. **Salmone al vapore (Filet z łososia gotowany na parze)** 51,90
HIT *delikatny filet z łososia przygotowywany na parze, serwowany na warzywach z maselkiem koperkowym*
steamed Salmon fillet served with dill butter
37. **Filetto di merluzzo (Dorsz na sosie z suszonych pomidorów)** 49,90
delikatnie smażony filet z dorsza serwowany na sosie z suszonych pomidorów
gently fried in oil cod fillet with dried tomatoes sauce
38. **Lucioperca con porri brasati (Sandacz klasycznie smażony)** 51,90
klasycznie smażony filet z sandacza serwowany na duszonych porach
fried in oil zander fish fillet served with stewed leeks

Dodatki do dań głównych

Do każdego dania głównego podajemy SURÓWKĘ FIRMOWĄ
oraz do wyboru: RYŻ, FRYTKI, ZIEMNIAKI (zapieczone), KUSKUS

2,00

2,00

All Main Courses are served with SALAD

2,00

and one of the following: RICE, FRENCH FRIES, POTATOS (baked), COUSCOUS

2,00



PIZZA

Pizza 31cm z mąki orkiszowej

dopłata 4,00

Pizza 41cm z mąki orkiszowej

dopłata 8,00

Pizza 31cm z mąki bezglutenowej*

dopłata 6,00

**Kuchnia restauracji nie jest środowiskiem wolnym od glutenu, dlatego nasze produkty bezglutenowe nie mogą być stosowane w restrykcyjnej diecie osób nietolerujących glutenu bądź chorych na celiakię.*

średnia	duża	rodzinna
31 cm	41 cm	61 cm
1-2 osoby	2-4 osoby	4-8 osób

39. Margherita

sos pomidorowy, ser

home made tomato sauce, mozzarella

36,90 55,90 91,90

40. Prosciutto

sos pomidorowy, ser, szynka

home made tomato sauce, mozzarella, ham

39,90 59,90 97,90

41. Peperoni

sos pomidorowy, ser, salami

home made tomato sauce, mozzarella, salami

39,90 59,90 97,90

42. Capricciosa

sos pomidorowy, ser, szynka, pieczarki

home made tomato sauce, mozzarella, ham, champignons

40,90 62,90 102,90



43. Hawaï

sos pomidorowy, ser, szynka, ananas

home made tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple

40,90 62,90 102,90



44. Con Pollo

sos pomidorowy, ser, grillowana pierś z kurczaka, ananas

home made tomato sauce, mozzarella, grilled chicken breast, pineapple

40,90 62,90 102,90

45. Arkadia

sos pomidorowy, ser, pieczarki, salami

home made tomato sauce, mozzarella, champignons, salami

40,90 62,90 102,90

46. Vesuviola

sos pomidorowy, ser, szynka, oliwki

home made tomato sauce, mozzarella, ham, olives

40,90 62,90 102,90

47. **Pancetta** 42,90 65,90 109,90
sos pomidorowy, ser, boczek, cebula, ostra papryczka chilly
home made tomato sauce, bacon, onion, hot chilly pepper
48. **Pizzaiolo** 42,90 65,90 109,90
 *sos pomidorowy, ser, świeży pomidor, plastry mozzarelli, pesto*
home made tomato sauce, fresh tomatoes, sliced mozzarella, pesto
49. **Zucchini** 42,90 65,90 109,90
sos pomidorowy, ser, bakłażan, cukinia, pomidor koktailowy
home made tomato sauce, eggplant, courgette, cherry tomatoes
50. **Asparagi** 44,90 67,90 111,90
 *sos śmietanowy, ser, szparagi, boczek, jajko sadzone*
cream sauce, mozzarella, asparagus, bacon, fried egg
51. **Asparagi Vege** 44,90 67,90 111,90
sos pomidorowy, ser, szparagi, pomidor koktailowy, krem balsamiczny
home made tomato sauce, mozzarella, asparagus, cherry tomatoes, balsamic cream
52. **Vegetariana** 44,90 67,90 111,90
sos pomidorowy, ser, pieczarki, papryka, oliwki, kukurydza
home made tomato sauce, mozzarella, champignons, peppers, olives, corn
53. **Milano** 44,90 67,90 111,90
sos pomidorowy, ser, szynka, pieczarki, salami
home made tomato sauce, mozzarella, ham, champignons, salami
54. **Palermo** 44,90 67,90 111,90
sos pomidorowy, ser mozzarella, gorgonzola, parmezan
home made tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, parmesan
55. **Ravenna** 44,90 67,90 111,90
sos pomidorowy, ser, grillowany kurczak, kukurydza, papryka
home made tomato sauce, mozzarella, grilled chicken, corn, peppers
56. **Piratta** 44,90 67,90 111,90
sos pomidorowy, ser, pieczarki, tuńczyk, kukurydza
home made tomato sauce, mozzarella, champignons, tun-fish, corn
57. **Bolognese** 44,90 67,90 111,90
sos pomidorowy, ser, sos mięsny bolognese, cebula czerwona
home made tomato sauce, mozzarella, bolognese sauce, red onion
58. **Carbonara** 44,90 67,90 111,90
sos śmietanowy, ser, boczek, cebula, jajko
cream sauce, mozzarella, bacon, onion, egg

59. **Venezia** 46,90 69,90 114,90
sos pomidorowy, ser, szynka, pieczarki, kukurydza, papryka
home made tomato sauce, mozzarella, ham, champignons, corn, peppers
60. **Vergine** 46,90 69,90 114,90
 *sos pomidorowy, ser, szynka parmeńska, rucola, parmesan*
home made tomato sauce, mozzarella, ham, rucola, parmesan
61. **Farmerska** 46,90 69,90 114,90
sos pomidorowy, ser, boczek, pieczarki, papryka, cebula
home made tomato sauce, mozzarella, bacon, champignons, peppers, onion
62. **Killer** 48,90 73,90 121,90
 *sos pomidorowy, ser, salami, ostra papryka, cebula, czosnek, tabasco*
home made tomato sauce, mozzarella, salami, pepperoni, onion, garlic, tabasco sauce
63. **Gamberoni** 49,90 76,90 124,90
sos pomidorowy, ser, krewetki królewskie, pomidorki koktajlowe, rucola, parmezan
home made tomato sauce, mozzarella, shrimps, cherry tomatoes, rucola, parmesan
64. **La Stella** 51,90 78,90 126,90
sos pomidorowy, ser, szynka, grillowany kurczak, pieczarki, kukurydza, papryka, oliwki
home made tomato sauce, mozzarella, ham, grilled chicken, champignons, corn, peppers, olives

Sosy do pizzy / Sauces for pizza
pomidorowy, czosnkowy / tomato, garlic

gratis gratis* gratis**

Dodatki do pizzy:
Ingredients:

6,90 9,90 14,90

mozzarella, gorgonzola, parmezan, anchois, krewetki, kurczak, boczek, salami
szynka, pieczarki, kukurydza, cebula, pomidor, papryka, kapary, oliwki, czosnek, ananas, jajko, rucola
mozzarella, gorgonzola, parmesan, anchovies, shrimps, chicken, bacon, salami,
ham, champignons, corn, onion, tomato, pepper, capers, olives, garlic, pineapple, egg, rucola

**Dotyczy tylko konsumpcji w restauracji.*

**It applies only to the consumption in the restaurant*

Dodatki można wymieniać tylko w obrębie tej samej grupy cenowej.

Pizza ingredients can be replaced, but only within the same price group.



DESERY

65. **Tiramisu (Deser Tiramisu)** 22,90
oryginalny włoski deser kawowy w formie puddingu
sweets made with mascarpone cheese with biscuits and coffee
66. **Gelato con lamponi (Malinowy sen)** 24,90
lody waniliowe z gorącymi malinami i kawałkami chrupiącej bezy (zawiera orzechy)
ice cream with raspberries
67. **Torta di meringa (Torcik bezowy z żurawiną)** 22,90
torcik bezowy z żurawiną i bitą śmietaną (zawiera orzechy)
meringue cake with cranberries and whipped cream
- HIT**
68. **Torta in Casa (Ciasto domowe)** 15,90
zapytaj kelnera co dziś serwujemy
ask our waiter what we serve today

NAPoje GORĄCE

69. **Herbata Dilmah (saszetka-sachet)** 11,90
czarna, earl grey, cytryna, czarna porzeczka, malina, truskawka, brzoskwinia, rum, karmel, mięta, zielona
70. **Herbata Dilmah (liściasta-leaves)** 16,90
czarna, zielona lub owocowa, podawana w dzbanku
71. **Espresso** 9,90
cudownie gęsta i aksamitna mała włoska kawa
72. **Americano** 12,90
duża czarna kawa
73. **Con Panna** 14,90
espresso z bitą śmietaną
74. **Caffe Latte** 15,90
espresso z dużą ilością gorącego mleka
75. **Caffe Cappuccino** 15,90
espresso ze spienionym gorącym mlekiem
76. **Latte Macchiato** 18,90
kawa złożona z warstwy mleka, espresso i mlecznej pianki
77. **Ciocolata** 17,90
gorąca czekolada z bitą śmietaną

KAWY MROŻONE

78. **Iced Coffee** 17,90
espresso schłodzone na kostkach lodu z mlekiem i syropem o smaku Irish Cream
79. **Latte Frappe** 18,90
mrożona mleczna kawa o kremowym smaku

NAPOJE ZIMNE

80.	Lemoniada domowa	0,30l	15,90
		1l	39,90
81.	Lemoniada sycylijska <i>mandarynka, limonka, czerwona pomarańcza, zielona mandarynka</i>	0,275l	14,90
82.	 Coca-Cola ,  Coca-Cola Zero	0,25l	9,90
	 Fanta ,  Sprite ,  KINLEY Tonic	0,85l	19,90
83.	KROPLA BESKIDU Woda mineralna Kropla Beskidu <i>gazowana lub niegazowana</i>	0,33l	8,90
		1,00l	15,90
84.	Cappy Sok Cappy <i>pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy</i>	0,25l	9,90
		1,00l	19,90
85.	 Fuze Tea <i>cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem</i>	0,25l	9,90
86.	 Burn <i>napój energetyzujący</i>	0,25l	14,90

PIWO

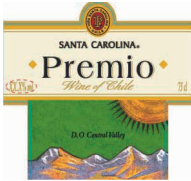
87.	Żywiec nalewany (beer on draught)	0,50l	16,90
		0,30l	14,90
88.	Heineken	but. 0,50l	16,90
89.	Żywiec	pusz. 0,50l	14,90
90.	Żywiec bezalkoholowe	but. 0,33l	14,90
91.	Warka Strong	but. 0,50l	16,90
92.	Królewskie	but. 0,50l	15,90
93.	Paulaner (piwo pszeniczne)	but. 0,50l	18,90
94.	Paulaner bezalkoholowe	but. 0,50l	18,90
95.	Desperados (piwo o smaku tequili)	but. 0,40l	18,90
96.	Desperados bezalkoholowe	but. 0,40l	18,90





DRINK / APERITIF


97. **Aperol Spritz**
Aperol, Prosecco, woda mineralna
kieliszek 300ml 19,90

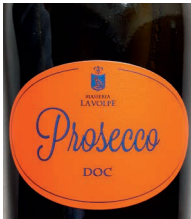
WINA BIAŁE

98. **Premio White**
Central Valley, Santa Carolina
Delikatne wino o złocistożółtej barwie, pełne aromatów brzoskwiń, moreli z delikatną nutą orzechów laskowych. Łagodne w smaku o zrównoważonej kwasowości, owocowe i odświeżające.

kieliszek 150ml 15,90
karafka 250ml 24,90
karafka 500ml 44,90

99. **Grifone Pinot Grigio Organic**
Sycylia, Włochy
HIT *Eleganckie wytrawne wino z nutami kwiatowymi, jabłek i grapefruita, oraz orzeźwiającym, lekko pikantnym zakończeniem. Polecane jako aperitif, do ryb, przekąsek warzywnych, sałatek i pizzy.*

butelka 71,90

100. **Ochagavia Medialuna Sauvignon Semillon**
D.O. Central Valley, Santa Carolina
Wino delikatne i przyjemne w smaku, aromatyczne, świeże z przewagą nut owocowych w bukietcie. Polecane jako aperitif, do potraw z drobiu, ryb oraz sałat.

butelka 71,90

101. **Ciro Bianco**
D.O.C. Region Calabria, Italy
Barwa słomkowo-żółta z zielonkawymi refleksami, zapach owocowy i aromatyczny, wyczuwalne delikatne, kwiatowe aromaty. W smaku niezwykle miękkie, świeże, intensywne. Idealnie pasuje do przystawek i dań rybnych.

butelka 77,90

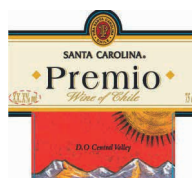
102. **Prosecco**
D.O.C. Region Veneto, Italy
Wytrawne wino musujące o barwie słomkowej, z delikatnymi zielonymi refleksami. W smaku niezwykle orzeźwiające.

butelka 78,90

DRINK / APERITIF

103. **Vin brule(Grzane wino)** kubek 150ml 16,90
Wino grzane z przyprawami

WINA CZERWONE

104. **Premio Red** kieliszek 150ml 15,90
Central Valley, Santa Carolina
Półwytrawne wino ciemnoczerwonej barwy, o rubinowym kolorze, mocno owocowym smaku oraz lekkim aromacie wiśni i śliwki. Świetne do sałat, makaronów i pizzy. karafka 250ml 24,90
karafka 500ml 44,90



105. **Ochagavia Medialuna Cabernet Merlot** butelka 71,90
D.O. Central Valley, Santa Carolina
Dobrze zrównoważone wino o owocowym bukiecie i delikatnym smaku. Idealne jako aperitif, do wędlin, serów, past i potraw mięsnych.



106. **Ciro Rosato** butelka 77,90
D.O.C. Region Calabria, Italy
Wino w kolorze łososiowego różu z wiśniowymi refleksami. Bukiet delikatny, kwiatowy z nutami kwiatów i przypraw. W smaku niezwykle miękkie i harmonijne. Świetny towarzysz dań na bazie ryb i białych mięs.



107. **Ciro Rosso Classico** butelka 77,90
D.O.C. Region Calabria, Italy
Kolor jasno-rubinowy czerwony, w zapachu delikatne, intensywne, proste i przyjemne. Smak ciepły, pełny, przyjemnie winny, zrównoważony i trwały. Wino doskonałe do wszystkich potraw.



108. **Primitivo** butelka 78,90
I.G.T. Region Puglia, Italy
Wino o kolorze czerwono-purpurowym oraz bardzo intensywnym, długotrwałym zapachu. W smaku mocne, harmonijne i złożone. Doskonale podkreśla smak mięsnych potraw.





La Stella

PIZZA & GRILL & PASTA

Aleja Wilanowska 43B

BANKIETY, PRZYJĘCIA, CATERING

Tel. 22 642 06 24

Tel. 22 424 77 88

www.lastella.pl