

MENU RESTAURACJI

Restauracja Tutti Santi Wola

Połączyńska 4, 01-378 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
159

KATEGORII
13

STAN NA DZIEŃ
29.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI

11

Krem z pomidorów - 300 g 28,95
Krem na bazie bulionu warzywnego, podawany ze świeżym tymiankiem i włoskim owozym serem Pecorino Romano.

Tartare di Tonno - 180 g 59,95
Tatar z tuńczyka Yellowfin (100 g) w stylu sycylijskim w emulsji z soku z cytryny i sycylijskiej oliwy, pistacje, cukinia, mięta, sól w płatkach, czarny pieprz. Podawany z Focaccią Superiore.

Gamberetti con Burro - 200 g 57,95
Krewetki argentyńskie, czosnek, peperoncino, masło, pietruszka, zest z cytryny, focaccia z rozmarynem.

Selekcja włoskich wędlin i serów PREMIUM - 370 g 89,95
Porchetta di Aricia, Bresaola Punta d'Anca, Prosciutto di San Daniele, Ventricina Piccante i Parmigiano Reggiano; z Focaccią Superiore, oliwkami, mostardą, karmelizowanym jabłkiem, kasztanami, Grissini i orzechami włoskimi.

Focaccia Superiore - 70 g 17,95
Ciepłe włoskie pieczywo na naturalnym zaczynie biga z rozmarynem.

Insalata Mista - DODATEK DO PIZZY - 60 g 14,95
Pomidorki koktajlowe, pesto z pietruszki, miks sałat, rukola, szpinak, roszponka, Grana Padano, bazylia.

Burrata e Pomodorini - 380 g 46,95
Włoski ser Burrata, pomidory koktajlowe konfitowane z oliwą extra vergine, miodem, czosnkiem i tymiankiem, pesto bazylkowe, puder z czarnych oliwek, zest z cytryny, sól w płatkach, bazylia. Podawane z focaccią.

Tatar wołowy z kremem z Gorgonzoli i nutą Primitivo - 230 g 55,95
Udziec wołowy (100 g) w marynacie na bazie Colatura di Alici, krem z Gorgonzoli, szalotka konfitowana z tymiankiem, chrupiące chipsy z ziemniaka, piklowana gorczyca, redukcja Primitivo, całość infuzowana dymem. Podawana osobno Focaccia Superiore.

Selekcja włoskich wędlin i serów - 370 g 69,95
Speck, Salami Milano, Prosciutto Crudo, Salami Picante, Provolone Picante, Pecorino Romano; z focaccią, oliwkami, mostardą pigwową i tymiankiem.

Focaccia Classica z oliwą czosnkową - 110 g 13,95

Olive della casa - 100 g 18,95
Oliwki w marynacie.

JESIEŃ PO WŁOSKU

2

Sapori del Bosco - 330 g

56,95

Makaron spaghetti, sos borowikowy, grzyby smażone na maśle (borowiki, shiitake, shimeji), chips z boczniaka, Grana Padano, natka pietruszki.

San Gervasio - 32 cm

59,95

Crema di Mascarpone, Mozzarella di Bufala, Bresaola, cytryna, pesto bazyliowe, emulsja Parmigiano Reggiano, rukola, Parmigiano Reggiano, bazylia, czarny pieprz.

SAŁATKI

7

Insalata di Carpaccio - 250 g

46,95

Miks sałat, sos winegret, Bresaola, rukola, Grana Padano, bazylia, świeżo mielony pieprz.

Insalata Pesca con Carne - 190 g

44,95

Plastry wędzonej piersi z kaczki, brzoskwinia, kozi ser, rukola, roszponka, sos musztardowy z mango, puder z orzechów laskowych.

Insalata Verdure e Gamberi - 290 g

48,95

Krewetki marynowane w oliwie czosnkowej i zapiekane w piecu, szpinak, feta, pesto z pietruszki, cebulki, karmelizowane pomidorki, kiełki.

Insalata Terra e Mare - 360 g

46,95

Miks sałat, pomarańcza, łosoś wędzony na zimno, Mozzarella di Bufala, sos imbirowo-musztardowy z mango, mięta, szczypiorek, czarny sezam.

Insalata Verdure Grigliate - 300 g

48,95

Miks sałat z mięta, grillowane warzywa, Mozzarella di Bufala, miks oliwek, karmelizowane pomidorki, oliwa ziołowa, czosnek, peperoncino, Pecorino Romano, pieprz, ocet balsamiczny.

Focaccia Superiore - 70 g

17,95

Podawana na ciepło z rozmarynem.

Focaccia Classica z oliwą czosnkową - 110 g

13,95

PIZZA

39

N°1 San Nicola - 432 g

98,00 zł

Tatar z wołowiny z nutą trufli, sos borowikowy, grzyby shiitake i shimeji smażone na maśle, chips z topinamburu, Pecorino Romano.

N°2 Santa Caterina - 420 g

98,00 zł

Crudo di San Daniele dojrzewająca 24 miesiące, karczochy smażone z szalwią i skórką cytryny, śmietanka, emulsja i Parmigiano Reggiano, chips z liści szalwii, puder z oliwek.

N°3 Santa Lucia - 460 g

98,00 zł

Crème Fraiche, Mozzarella di Bufala, Porchetta di Ariccia I.G.P., Straciatella, sos pistacjowy, czerwony pieprz, pistacje z Sycylii, autorskie pesto pietruszkowe.

N°4 Santa Rosalia - 480 g

98,00 zł

Crudo di San Daniele dojrzewająca 24 miesiące, pomidory z oliwą czosnkową i Grana Padano, Straciatella, pomidory karmelizowane, krystalizowana bazylia, chips z Grana Padano, autorskie pesto pietruszkowe.

Abruzja - 32 cm

54,95

Sos z włoskich pomidorów, Mozzarella di Bufala, Pancetta, cebula, Pecorino Romano.

Rukola - 32 cm

54,95

Sos z włoskich pomidorów, Mozzarella, pieczarki, Prosciutto Crudo, świeża rukola.

PIZZA [ciąg dalszy](#)

39

San Antonio - 32 cm **54,95**
Sos z włoskich pomidorów, Mozzarella, Gorgonzola, Salami Picante, Grana Padano, świeża rukola.

Spinaci e Ricotta - 32 cm **52,95**
Sos z włoskich pomidorów, Mozzarella, szpinak, karmelizowane pomidorki koktajlowe, Ricotta, czarne oliwki, tymianek.

Quattro Formaggi Plus - 32 cm **54,95**
Sos z włoskich pomidorów, Mozzarella, Salami Picante, Gorgonzola, Pecorino Romano, Grana Padano.

Sant' Andrea - 32 cm **58,95**
Sos z włoskich pomidorów, Mozzarella, krewetki w oliwie pikantnej, szpinak, Salami Picante, Ricotta, cytryna, tymianek.

Pancetta - 32 cm **51,95**
Sos z włoskich pomidorów, Mozzarella, pieczarki, Prosciutto Cotto, Pancetta.

San Marco - 32 cm **55,95**
Sos śmietanowy z Grana Padano i czosnkiem, miks grzybów leśnych, Mozzarella di Bufala, Prosciutto Crudo, szczypiorek.

Spinaci e Ventricina - 32 cm **55,95**
Sos śmietanowy z Grana Padano i czosnkiem, szpinak, Mozzarella, Ventricina Piccante, Mozzarella di Bufala, chips Grana Padano.

San Giovanni - 32 cm **52,95**
Mozzarella, pieczarki, Prosciutto Cotto, krem truflowy, rukola, Pecorino Romano.

San Pietro - 32 cm **51,95**
Mozzarella, Stracchino, karmelizowane pomidorki koktajlowe, pesto z pietruszki, rukola.

San Gervasio - 32 cm **59,95**
Crema di Mascarpone, Mozzarella di Bufala, Bresaola, cytryna, pesto bazyliowe, emulsja Parmigiano Reggiano, rukola, Parmigiano Reggiano, bazylia, czarny pieprz.

Santa Clara - 32 cm **56,95**
Sos z włoskich pomidorów, Prosciutto Crudo, pomidory koktajlowe, rukola, Burrata, krem balsamiczny.

Parma - 32 cm **54,95**
Sos z włoskich pomidorów, Mozzarella, pieczarki, Mozzarella di Bufala, Prosciutto Crudo, czarne oliwki.

San Giorgio - 32 cm **58,95**
Sos z włoskich pomidorów, krewetki z czosnkiem i pietruszką, Mozzarella di Bufala, Pancetta, karmelizowane pomidorki koktajlowe, natka pietruszki.

San Sebastiano - 32 cm **54,95**
Sos z włoskich pomidorów, Mozzarella, Speck, Provolone Picante, cebula, pikantna papryczka, tymianek.

Margherita con Bufala - 32 cm **47,95**
Sos z włoskich pomidorów, Mozzarella di Bufala, świeża bazylia.

Santa Rita - 32 cm **54,95**
Pomidory zapieczone z oliwą czosnkową i Grana Padano, Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala, pomidorki koktajlowe, bazylia.

San Luca - 32 cm **52,95**
Sos śmietanowy z Grana Padano i czosnkiem, miks grzybów leśnych, Mozzarella di Bufala, Salami Picante, szczypiorek.

Tartufo - 32 cm **52,95**
Mozzarella, pieczarki, Prosciutto Cotto, Mozzarella di Bufala, krem truflowy.

Carciofi e Bufala - 32 cm **51,95**
Mozzarella di Bufala, karczochy, szpinak, oliwa czosnkowa, orzechy włoskie, pesto z pietruszki, suszone pomidory, rukola, koperek.

Verdure Miste - 32 cm **49,95**
Sos z włoskich pomidorów, bakłażan z czosnkiem, oliwki Leccino, cebula, kapary, orzeszki pinii, bazylia.

PIZZA ciąg dalszy 39	
Funghi Misti - 32 cm 48,95 Sos z włoskich pomidorów, miks grzybów leśnych, rukola, orzechy włoskie, krem balsamiczny o smaku orzechowo-gruszkowym.	Capricciosa - 32 cm 49,95 Sos z włoskich pomidorów, Mozzarella, pieczarki, karczochy, Prosciutto Cotto, czarne oliwki.
Prosciutto e Salame - 32 cm 49,95 Sos z włoskich pomidorów, Mozzarella, pieczarki, Prosciutto Cotto, Salami Milano.	Pancetta e Salame - 32 cm 49,95 Sos z włoskich pomidorów, Mozzarella, pieczarki, Pancetta, Salami Picante, Gorgonzola.
Quattro Stagioni - 32 cm 49,95 Cztery smaki; sos z włoskich pomidorów, Mozzarella, pieczarki, karczochy, Prosciutto Cotto, Salami Milano.	Calzone Valerio - 32 cm 47,95 Pizza zamykana do środka; sos z włoskich pomidorów, Mozzarella, Prosciutto Cotto, pieczarki, rukola.
Prosciutto e Funghi - 32 cm 49,95 Sos z włoskich pomidorów, Mozzarella, pieczarki, Prosciutto Cotto.	Quattro Formaggi - 32 cm 49,95 Sos z włoskich pomidorów, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino Romano.
Prosciutto - 32 cm 49,95 Sos z włoskich pomidorów, Mozzarella, Prosciutto Cotto.	Salame Picante - 32 cm 49,95 Sos z włoskich pomidorów, Mozzarella, Salami Picante.
Salame Dolce Italy - 32 cm 48,95 Sos z włoskich pomidorów, Mozzarella, Salami Milano.	Margherita - 32 cm 42,95 Sos z włoskich pomidorów, Mozzarella, świeża bazylia.
Ciasto z mąki bezglutenowej - 30 cm 18,00 do wybranej pizzy / 30 cm Dopłata do wybranej pizzy; produkt może zawierać śladowe ilości glutenu.	

MAKARONY

12

Lasagna della Mamma - 440 g
44,95

Sos z włoskich pomidorów, mielone mięso wieprzowe, makaron lasagne, czosnek, Mozzarella, sos beszamelowy, Grana Padano, bazylia.

Amatriciana - 420 g
44,95

Makaron spaghetti, pomidory, Guanciale, Pecorino Romano, peperoncino.

Spaghetti Rossi - 410 g
48,95

Makaron spaghetti, Nduja, prażona Pancetta, pomidory, Stracciatella, karmelizowana czerwona cebula, czosnek, groszek cukrowy, puder z czarnych oliwek.

Tagliatelle con Ragù Bolognese - 460 g
66,95

Tagliatelle z długo gotowanym Ragù Bolognese, śmietana chrzanowa, Grana Padano, oliwa ziołowa.

Sapori del Bosco - 330 g
56,95

Makaron spaghetti, sos borowikowy, grzyby borowiki, shiitake i shimeji, chips z boczniaka, Grana Padano, natka pietruszki.

Gnocchi al Burro - 150 g
29,95

Ziemniaczane gnocchi, masło, czosnek, Grana Padano.

Pesto Verde - 350 g
39,95

Makaron spaghetti, pesto pietruszkowe, Grana Padano, orzeszki pinii, oliwa chili.

Ravioli di Burrata - 270 g
53,95

Ravioli nadziewane Burratą, emulsja z sycylijskiej oliwy, Parmigiano Reggiano, masło, szałwia, cytryna.

Pomodorini e Gamberetti - 470 g
60,95

Makaron tagliatelle, pomidorki koktajlowe, krewetki, białe wino, sos maślany, Grana Padano, natka pietruszki, czosnek.

Ravioloni Carne e Funghi - 280 g
49,95

Ravioloni z kaczka, miks grzybów leśnych, cebula, czosnek, Grana Padano, tymianek.

Parma e Tartufa - 420 g
50,95

Makaron tagliatelle, Prosciutto Crudo, białe wino, cebula, czosnek, sos śmietanowy z kremem z trufli, Grana Padano, rukola.

Spaghetti con Pomodoro - 315 g
29,95

Makaron spaghetti, włoskie pomidory, Grana Padano, oliwa extra vergine.

DODATKI		8
Warzywa i orzechy - 1 składnik 7,00 zł/1 składnik Rukola, szpinak, bakłażan, pieczarki, pomidor koktajlowy, cebula, oliwki, kapary, bazyliia, szczypior, papryczka chili, tymianek lub orzechy włoskie; gramatury według karty.	Karczoch, mix włoskich grzybów lub orzechy pinii - 1 składnik 7,00 zł/1 składnik Karczoch (50 g), mix włoskich grzybów (50 g) lub orzechy pinii (10 g).	
Sery - 1 składnik 7,00 zł/1 składnik Ricotta, Grana Padano, Pecorino Romano, Gorgonzola lub Provolone; gramatury według karty.	Mozzarella klasyczna lub Stracchino - 1 składnik 7,00 zł/1 składnik Mozzarella klasyczna (75 g) lub Stracchino (50 g).	
Mozzarella di Bufala D.O.P. - 60 g 14,00 zł/1 składnik	Wędliny - 1 składnik 7,00 zł/1 składnik Pancetta, Salami Milano, Prosciutto Cotto, Salami Picante lub tuńczyk; gramatury według karty.	
Crudo di Parma lub Speck - 1 składnik 14,00 zł/1 składnik Po 50 g.	Bresaola - 60 g 14,00 zł/1 składnik	

DESERY		4	
Domowa Panna Cotta z wanilią i musem malinowym - 120 g	25,95	Sernik z Ricottą i Grana Padano - 160 g	29,95
Podawany z sosem z marakui, orzechami oraz włoskim kremem Nocciolata Bio.			
Crostata con Panna e Frutti - 190 g	30,95	Tiramisu - 190 g	29,95
Masa ciasteczkowa z kremu migdałowego, masła i herbatników, jabłka i śliwki duszone z winem Marsala i rozmarynem, crème pâtissière, kruszonka migdałowa, liofilizowane maliny.		Biszkopty Savoiardi nasączone espresso i winem Marsala, krem mascarpone na bazie ucieranych żółtek z kakao.	

NAPOJE

9

Herbata czarna z konfiturą śliwkową - 350 ml **26,95**
 Pomarańcza, cynamon, sok z limonki i suszona śliwka.

Herbata Earl Grey z pomarańczą - 350 ml **25,95**
 Syrop karmelowy i wiśniowy.

Gorące jabłko - 225 ml **26,95**
 Sok z jabłka i imbiru z anyżem, goździkami i cynamonem.

Herbata czarna z Averną - 350 ml **36,95**
 Averna (alk. 29% obj.), pomarańcza, syrop cynamonowy i wiśniowy, sok z pomarańczy, cynamon, goździki i anyż.

Czerwony grzaniec - 225 ml **29,95**
 Włoskie wino Primitivo (alk. 13% obj.), syrop korzenny, pomarańcza, miód, cynamon i goździki.

Herbata zielona z jabłkiem - 350 ml **26,95**
 Syrop brzoskwiniowy i cynamonowy, imbir, cynamon i mięta.

Herbata zielona jaśminowa z pomarańczą - 350 ml **25,95**
 Miód, syrop pomarańczowy i mięta.

Herbata zielona z Limoncello - 350 ml **36,95**
 Limoncello (alk. 30% obj.), syrop brzoskwiniowy i cynamonowy, limonka, imbir, cytryna, cynamon i mięta.

Biały grzaniec - 225 ml **29,95**
 Włoskie wino Verduzzo (alk. 12% obj.), gruszka, cynamon, miód, anyż i goździki.

NAPOJE ZIMNE

20

Pepsi - 0,2 l	11,95	Pepsi Zero Cukru - 0,2 l	11,95
Mirinda pomarańczowa - 0,2 l	11,95	7 UP Zero Cukru - 0,2 l	11,95
Schweppes Indian Tonic - 0,2 l	11,95	Lipton Ice Tea Peach - 0,2 l	11,95
Lipton Ice Tea Green - 0,2 l	11,95	Sok Toma 100% pomarańczowy - 0,2 l	11,95
Sok Toma 100% jabłkowy - 0,2 l	11,95	Sok Toma nektar z czarnej porzeczki - 0,2 l	11,95
Woda Krystaliczne Źródło niegazowana - 0,3 l	11,95	Woda Krystaliczne Źródło gazowana - 0,3 l	11,95
Woda Cisowianka niegazowana - 0,7 l	19,95	Woda Cisowianka perlage - 0,7 l	19,95
Ice coffee - 0,3 l	18,95	Ice coffee karmelowe - 0,3 l	19,95
Lemoniada cytrynowa z miętą - 0,45 l Z lodem.	22,95	Lemoniada Yuzu Cytrus - 0,45 l Świeży aromat łączący nuty limonki, mandarynki i grejpfruta; z lodem.	24,95
Lemoniada brzoskwiniowa - 0,45 l Z lodem.	22,95	Lemoniada mango - 0,45 l Z lodem.	22,95

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

17

Peach Sour - 120 ml

32,00

Lipton Peach, sok jabłkowy, syrop brzoskwiniowy, pianka, limonka, jabłko, mięta.

Aperitivo Spritz - 160 ml

35,00

Prosecco Lamia 0%, spritz bezalkoholowy, woda gazowana, pomarańcza, rozmaryn.

Mojito ananasowe - 100 ml

33,00

Purée ananasowe, woda gazowana, limonka, mięta.

Crodino - 175 ml

33,00

Crodino, pomarańcza.

Lech Free Lager 0,0% - 0,33 l

16,00

Książęce Złote Pszeniczne 0,0% - 0,5 l

21,00

Sauvignon Blanc „Genio Español Zero 0” - 750 ml

95,00

Jumilla / Hiszpania / Familia Bastida. Liście porzeczki / Agrest / Bezalkoholowe / Białe / Wytrawne.

Tempranillo „Genio Español Zero 0” - 750 ml

95,00

Jumilla / Hiszpania / Familia Bastida. Czarny bez / Wiśnia / Bezalkoholowe / Czerwone / Wytrawne.

Lamia 0% - 750 ml

90,00

Bezalkoholowe wino musujące, w stylu prosecco.

Hugo 0% - 200 ml

36,00

Prosecco Lamia 0%, syrop elderflower, woda gazowana, limonka, mięta.

Fiore Lilla - 240 ml

34,00

Mrożona herbata jaśminowa, sok z czarnego bzu, sok z cytryny, pomarańcza, cytryna, mięta.

Frutto Spritz - 160 ml

34,00

Sok pomarańczowy, tonic, purée marakui, purée truskawkowe, sok ananasowy, pomarańcza.

Peroni Nastro Azzurro 0,0% - 0,33 l

19,00

Lech Free Lime Mint 0,0% - 0,5 l

21,00

Sauvignon Blanc „Genio Español Zero 0” - 150 ml

21,95

Jumilla / Hiszpania / Familia Bastida. Liście porzeczki / Agrest / Bezalkoholowe / Białe / Wytrawne.

Tempranillo „Genio Español Zero 0” - 150 ml

21,95

Jumilla / Hiszpania / Familia Bastida. Czarny bez / Wiśnia / Bezalkoholowe / Czerwone / Wytrawne.

Lamia 0% - 150 ml

19,95

Bezalkoholowe wino musujące, w stylu prosecco.

SOKI		6
Pomarańcza - 0,25 ml	20,95	Pomarańcza - Jabłko - Purée malinowe - 0,25 ml 22,95
Jabłko - Seler naciowy - Cytryna - Natka pietruszki - 0,25 ml	22,95	Jabłko - Nektar ananasowy - Szpinak - Natka pietruszki - Limonka - 0,25 ml 22,95
Jabłko - Limonka - Mięta - 0,25 ml	22,95	Giacomino - 0,25 ml 24,95 Pomarańcza, jabłko, banan, marchew.

NAPOJE GORĄCE		10
Herbata selekcjonowana „t-series” - 300 ml 14,95 Szeroki wybór gatunków i smaków.		Espresso - 30 ml 10,95
Podwójne Espresso - 60 ml 15,95		Kawa Americano - 150 ml 16,95
Cappuccino - 150 ml 17,95		Flat White - 150 ml 14,95
Caffé Latte - 330 ml 19,95		Caffé Mocha - 240 ml 20,95 Podwójne espresso, Nocciolata Bio, mleko, kakao.
Caffé Corretto - 60 ml 20,95 Espresso z dodatkiem Averna Amaro Siciliano (30 ml espresso, 30 ml Averna; alk. 29% obj.).		Mleko roślinne do wybranej kawy +3,00 Dopłata.

PIWO

14

Peroni Nastro Azzurro - 0,25 l Włoski lager, alk. 5,0% obj.	13,00	Peroni Nastro Azzurro - 0,4 l Włoski lager, alk. 5,0% obj.	21,00
Książęce Lager - 0,3 l Alk. 5,0% obj.	15,00	Książęce Lager - 0,5 l Alk. 5,0% obj.	21,00
Książęce Złote Pszeniczne - 0,3 l Alk. 4,9% obj.	15,00	Książęce Złote Pszeniczne - 0,5 l Alk. 4,9% obj.	21,00
Książęce Miodowy Lager - 0,5 l Alk. 4,5% obj.	21,95	Książęce IPA - 0,5 l Alk. 5,4% obj.	21,00
Książęce Cherry ALE - 0,5 l Alk. 4,1% obj.	21,00	Książęce Porter - 0,5 l Alk. 8,0% obj.	21,00
Książęce Ciemne Łagodne - 0,5 l Alk. 4,1% obj.	21,00	Tyskie Gronie - 0,5 l Alk. 5,2% obj.	21,00
Captain Jack Watermelon Margarita - 0,4 l Alk. 6,0% obj.	21,95	Lech Elderflower & Lemon - 0,5 l Alk. 4,0% obj.	21,95