

Ferio Wawer, Kazimierza Szpotańskiego 4, 04-760 Warszawa, Polska

STAN NA DZIEŃ
29.10.2026

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

6

gruszka marynowana w Porto / marmolada z sezonowych owoców / focaccia

3

sałata rzymska / grillowane krewetki (5 szt.) / sos Cezar / grzanka

MAKARONY		7
GARGANELLI POLLO PESTO 48 zł	GNOCCHI ALL FORNO 48 zł	
pierś kurczaka, domowe pesto bazylowe, cukinia, pomidorki cherry, ser Grana Padano	zapiekane gnocchi / krewetki / małże / pomidorki cherry	
LINGUINIE CARBONARA 48 zł	GARGANELLI PARMA E GORGONZOLA 49 zł	
guanciale / żółtko / ser Grana Padano / ser Pecorino / chips parmezanowy	szynka parmeńska / Gorgonzola / mascarpone / rukola	
TAGLIATELLE CRUDO 52 zł	LINGUINE NERO TARTUFO E GAMBERI 69 zł	
szynka parmeńska / wstążki cukinii i marchewki / pomidorki cherry / rukola	krewetki / szalotka / kremowa pasta truflowa	
TAGLIATELLE ANDALUSIA 56 zł		
Chorizo / kalmary / pomidorki cherry / sos maślano-winny		

DANIA GŁÓWNE

4

PIZZA

13

MARGHERITA
34 zł

mozzarella Fior di Latte / sos San Marzano / świeża bazylia

CAPRICIOSA
38 zł

mozzarella Fior di Latte / szynka cotto / pieczarki / oliwki / sos San Marzano podawany oddzielnie

PERA AL GORGONZOLA
46 zł

sos bianco / ser Gorgonzola / szpinak / gruszka / miód lawendowy / orzechy włoskie

DELI E TARTUFO
48 zł

mozzarella Fior di Latte / sos bianco / szynka cotto / ser Pecorino / pieczarki / rukola / pistacje / oliwa truflowa

DI CARNE
48 zł

mozzarella Fior di Latte / sos San Marzano / szynka / salami Spianata Piccante / boczek / cebula

VEGETARIANA
42 zł

mozzarella Fior di Latte / sos San Marzano / grillowana papryka / cukinia / pieczarki / czerwona cebula / czosnek / sos balsamico

BOSCAIOLA
38 zł

mozzarella Fior di Latte / sos San Marzano / kurczak / pieczarki / czosnek

SAPORI SPEZIATI
48 zł

mozzarella Fior di Latte / sos San Marzano / salami Spianata Piccante / ser Gorgonzola / czerwona cebula / czarne oliwki

DIAVOLA
42 zł

mozzarella Fior di Latte / sos San Marzano / salami Spianata Piccante / czosnek / chilli

QUATTRO FORMAGGI
46 zł

mozzarella Fior di Latte / sos bianco / ser Gorgonzola / ser Pecorino / ser Grana Padano / rukola

PARMA
49 zł

mozzarella Fior di Latte / sos San Marzano / szynka Di Parma / rukola / pomidorki cherry / pestki słonecznika

GAMBERETTI
52 zł

mozzarella Fior di Latte / sos San Marzano / krewetki 6 szt. / pomidorki cherry / papryczka chilli

STACJA WAWER
48 zł

ser kozi / mozzarella Fior di Latte / creme fraiche / cebula karmelizowana / szpinak / ser Grana Padano

DLA DZIECI

5

GNOCCHI SOS POMIDOROWY / GNOCCHI MASŁO
28 zł

ser Grana Padano

PIZZA MIKI
34 zł

Margherita

NUGGETSY Z KURCZAKA
36 zł

opiekane ziemniaki / surówka sezonowa

GRILLOWANA PIERŚ KURCZAKA
34 zł

opiekane ziemniaczki / surówka sezonowa

ZUPA POMIDOROWA LUB ROSÓŁ
18 zł

z makaronem

MENU SEZONOWE - LATO

7

KURKI W ŚMIETANIE 42 zł duszone w śmietanie z dodatkiem aromatycznego koperku i natki pietruszki; podawane z wypiekaną na miejscu, chrupiącą focaccią	BURRATA Z KURKAMI 45 zł kremowy włoski ser w towarzystwie marynowanych kurek, podawany na świeżej rukoli z dodatkiem oliwy szczypiorkowej i chrupiących pistacji, focaccia
TAGLIATELLE Z WOŁOWINĄ 54 zł kawałki polędwicy wołowej w gęstym sosie kurkowym, ze świeżymi ziołami oraz wyrazistym serem Pecorino	RAVIOLI KURKOWE 42 zł delikatne pierożki z nadzieniem z kurek i ricotty, otulone maślano-winnym sosem z kurkami i dojrzałym serem Grana Padano
RISOTTO MILANESE 52 zł szafranowe, kremowe risotto z kurkami i zielonym groszkiem, chrupiącym chrustem z bekonu oraz delikatnym serkiem Straciatella	PIZZA BIANCA Z KURKAMI 48 zł z chrupiącą pancettą, leśnymi kurkami, aromatycznym serem wędzonym Scamorza i świeżym rozmarynem
PANNA COTTA 29 zł aksamitny tradycyjny włoski deser śmietankowy z prawdziwą wanilią, z sosem z leśnych owoców i chrupiącymi pistacjami	

DESERY

3

CREME BRULEE

28 zł

wanilia / karmelizowany cukier

TIRAMISU SEZONOWE

32 zł

FONDANT CZEKOLADOWY

32 zł

podawany na ciepło z lodami waniliowymi; czas oczekiwania 15 min

WINO

17

WINO ciąg dalszy 17	
Roero Arneis, DOCG, 2022, Franco Conterno, Piemont, Włochy - 0,75 l 0,75 l / 130 zł Bogaty owocowy bukiet z nutami moreli i białych owoców; doskonałe do przystawek, szafranowego risotto i dań z czarną truflą.	Pinot Grigio, DOC, 2021, Novantaceppi, Latentia, Fruita, Włochy - 0,75 l 0,75 l / 120 zł
Pecorino Superiore, DOP 2021, Abruzja, Citra Vini, Włochy - 0,75 l 0,75 l / 120 zł Kwiatowy i balsamiczny aromat z nutami akacji, szaławii, owoców tropikalnych i ananasa. Doskonałe do owoców morza, skorupiaków, przystawek, delikatnych potraw i białych mięs.	Blanc de Mer, Bouchard Finlayson 2021, Cape South Coast, RPA - 0,75 l 0,75 l / 120 zł Wino złożone głównie z Rieslinga, Viognier i Chardonnay, o kwiatach, pigwie, moreli i migdałach; pasuje do letnich sałatek, łososia, ostryg i białych serów.
Riesling "Traditionale", Pikes, 2022, Clare Valley, Australia - 0,75 l 0,75 l / 160 zł Orzeźwiający i pijalny Riesling z nutami cytryny i grejpfruta; polecany do owoców morza, ryb i białych mięs.	La Poda, Albariño, D.O. Rias Baixas, Hiszpania - 0,75 l 0,75 l / 140 zł Eleganckie, cytrusowe i orzeźwiające; świeże, soczyste i nieco słone. Polecane do deski serów i wędlin oraz owoców morza.
Montepulciano d'Abruzzo, Ferzo Teate, DOP 2018, Citra Vini, Abruzja, Włochy - 0,75 l 0,75 l / 120 zł Intensywna rubinowa barwa, aromaty czarnych wiśni, dzikich owoców, pieprzu i kakao; doskonałe do dań z grzybami i trufkami, salami oraz dojrzewających serów.	Primitivo Di Manduria Uno Riserva 2021, Puglia, Włochy - 0,75 l 0,75 l / 120 zł Aromaty dojrzałych wiśni i śliwek z nutami kakao i wanilii; polecane do makaronów na bazie sera Grana Padano, cielęciny i szynki parmeńskiej.
Dolcetto d'Alba DOC, Piemont, Franco Conterno, Włochy - 0,75 l 0,75 l / 140 zł Wino o intensywnym purpurowo-czerwonym kolorze i aromatach czerwonych owoców; doskonałe do dań z makaronem, białych mięs i świeżych serów.	"Nicola Fabiano" Valpolicella Classico Superiore, D.O.C.G. Włochy - 0,75 l 0,75 l / 140 zł Klasyczne czerwone wino z Veneto z Corviną, Corvinese i Rondinellą; lekkie, delikatnie wytrawne, z nutami przypraw, wiśni i jeżyn. Pasuje do pizzy, makaronów i pieczonego mięsa.
Luis Cañas, Reserva, Tempranillo Rioja, Hiszpania, 2018 - 0,75 l 0,75 l / 120 zł Wino eleganckie i złożone, z aromatami tytoniu, skóry, tymianku i rozmarynu; polecane do steka i twardych serów.	Summum, Monastrell, Senorio de Barahonda, Yecla, Hiszpania 2018 - 0,75 l 0,75 l / 160 zł Intensywne aromaty kandyzowanych i suszonych owoców, bogata struktura i delikatna słodycz; polecane do czerwonych mięs, carpaccio i makaronów.
Shiraz, Bremerview, 2020, Langhorne Creek, Bleasdale, Australia - 0,75 l 0,75 l / 125 zł Intensywny aromat przypraw i ciemnych owoców jagodowych, soczyste śliwki i jeżyny z nutami goździków oraz pieprzu; srebrne medale National Wine Show of Australia 2019 i Royal Adelaide Wine Show 2019.	