



Tu, gdzie kiedyś biegła ulica Dzielna, młody architekt Gustaw Landau-Gutenteger rysował Łódź przyszłości.

Dziś my rysujemy ją na cieście – ręcznie, z prostych składników, bez pośpiechu.

Czerpiemy z historii miasta, ale żyjemy tu i teraz. W cieple pieca z Neapolu, w zapachu pomidorów i świeżej mozzarelli.

www.dzielna43.pl
kontakt@dzielna43.pl
t. 571 309 002 lub 42 63 19 806
instagram: @dzielna43

Dzielna

nie robimy pizzy pół na pół

o naszej pizzy

Wypiekamy pizzę w stylu neapolitańskim. Tylko cztery składniki: woda, mąka, sól i drożdże. Ciasto dojrzewa ponad **24 godziny**, żeby było lekkie, elastyczne i pełne smaku.

Do tego włoskie pomidory i kremowa mozzarella fior di latte. Każdy placek rozciągamy ręcznie – rant musi być puszysty, środek cienki.

Pieczemy w **450°C** przez **60–90 sekund** w piecu Manna Forni, stworzonym specjalnie dla nas przez rzemieślników z Neapolu.

Nie kroimy pizzy – tak podaje się ją w Neapolu. Ciemna panterka na cieście to znak, że dojrzewało długo i z cierpliwością.

Każda ma około **32 cm** średnicy i nigdy nie jest idealnie okrągła. Bo prawdziwa pizza – jak my – lubi być sobą.

słownik

mozzarella fior di latte: „kwiat mleka” – świeży, kremowy ser z mleka krowiego
stracciatella: kawałki mozzarelli w gęstej śmietance
mozzarella di bufala: ser z mleka bawolic pochodzący z regionu kampania, tłustszy i pełniejszy od fior di latte
salame ungherese: włoskie łagodne salami o węgierskim rodowodzie
’nduja: pikantna kalabryjska kiełbaska o miękkim miąższu
prosciutto crudo: długodojrzewająca szynka o bogatym smaku

nasze pizze

 marinara 380g	25
włoskie pomidory, bazylia, czosnek, oregano sycylijskie, oliwa	
 margherita 410g	33
(zamień na di bufala + 10 zł) włoskie pomidory, bazylia, grana padano, mozzarella fior di latte, oliwa	
-	-
od 6 osób – doliczamy 10% serwisu • ceny podawane są w pln	

vera capricciosa 500g	46
włoskie pomidory, grana padano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, pieczarki marynowane, oliwki, karczochy, oliwa	
magiario 450g	42
włoskie pomidory, grana padano, oliwki, mozzarella fior di latte, salame ungherese, czerwona cebula, oliwa	
salame 420g	41
włoskie pomidory, grana padano, mozzarella fior di latte, salame napoli, oliwki, oliwa	
 diavola 430g	40
włoskie pomidory, grana padano, mozzarella fior di latte, spianata piccante, marynowane jalapeno, oliwa	
prosciutto crudo 480g	49
pomidory włoskie, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rukola, pomidorki cherry, grana padano, oliwa	
 ’nduja 430g	38
włoskie pomidory, grana padano, mozzarella fior di latte, ’nduja, czerwona cebula, oliwa	
 tartufo 400g	46
truflowy creme fraiche, grana padano, mozzarella fior di latte, spianata piccante, marynowane pieczarki, rukola	
hit!  rossa piccante 370g	49
włoskie pomidory, salsiccia piccante, marynowane jalapeno, czosnek, burrata, miód bazyliowy	
 straciatella 500g	42
włoskie pomidory, bazylia, czosnek, oregano, pomidorki datterino, stracciatella, oliwa	
  pepe vegano 400g	39
sos pomidorowy, czosnek, papryka pieczona, jalapeno, cebula czerwona, oregano	
 gamberi 480g	49
włoskie pomidory, mozzarella fior di latte, krewetki 16/20 – 6 sztuk, czosnek, pomidorki cherry, natka pietruszki	
 pere 470g	42
creme fraiche, mozzarella fior di latte, grana padano, gruszka, karmelizowana cebula, ser kozi, rukola, balsamico	
 vegetariana 480g	40
włoskie pomidory, grana padano, mozzarella fior di latte, czosnek, grillowany bakłażan, pieczona papryka, ser kozi, oliwa	
-	-
dania i pizza wychodzą niezależnie – prosimy o wyrozumiałość	

 quattro formaggi 390g	42
creme fraiche, grana padano, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, oliwa	
 funghi 460g	42
creme fraiche, mozzarella fior di latte, marynowane grzyby leśne, czosnek, rozmaryn, czerwona cebula, mascarpone	
hit! mortadela 410g	50
mozzarella fior di latte, mortadela, burrata, pomidorki, pistacje, pesto pistacjowe	
pizze sezonowe zapytaj lub sprawdź na naszym facebooku/instagramie	
burrata do pizzy do pudełka na wynos doliczamy 2,50 zł	+16
przystawki	
łódzka zalewajka 350g	22
tradycyjna łódzka zupa na wędzonce z podgrzybkami i śmietanką	
 oliwki 100g	9
miseczka włoskich oliwek marynowanych w czosnku i ziołach	
 focaccia 250g	14
pieczywo z rozmarynem, solą i oliwą	
 krewetki z ’ndują 180g	36
5 krevetek w sosie winno–maślanym z dodatkiem ’nduji i pieczywa	
 mozzarella sticks 300g	28
mozzarella smażona na chrupko, sos marinara	
carpaccio wołowe 150g	44
plastry polędwicy wołowej z grana padano, kapary, krem balsamiczny, pieczywo	
talerz włoskich wędlin i serów (2/4 os) 450/900g	49/89
selekcja różnych włoskich serów i wędlin, pieczywo naszego wypieku, konfitura, cebulki borettane, oliwki	
kalmary 180g	31
kalmary panierowane w panko z sosem limonkowo–ziołowym	
 frytki z ketchupem 300g	14
-	-
lunch: pn.–pt. 12–17	

sałaty

gorgonzola 350g 34 🍷🍷 mieszanka sałat, karmelizowana gruszka, chips z bekonu, orzechy włoskie, winegret miodowy, gorgonzola

grillowany kurczak 350g 34 mieszanka sałat, pomidor, ogórek, cebula, grillowany kurczak, prażony słonecznik, winegret musztardowo-miodowy

krewetka 350g 42 mieszanka sałat, pomidorki koktajlowe, zielony ogórek, krewetki, czerwona cebula, salsa mango-chilli, winegret

🍷 **chrupiący ser** 350g 34 mieszanka sałat, panierowany ser solankowy, pieczona słodka papryka, pomidorki koktajlowe, pestki dyni, winegret

cezar 350g 34 sałata rzymska, grillowany kurczak, sos cezar, grana padano, grzanki

sałatki podajemy z pieczywem naszego wypieku

dania główne

kotlet schabowy 550g 43 kotlet ze schabu z kością smażony na smalcu, puree ziemniaczane, kapusta zasmażana

łosoś 450g 57 łosoś smażony, puree ziemniaczane, sos kaparowy, szpinak smażony z czosnkiem i pomidorkami cherry

żeberka pieczone 650g 45 żeberka pieczone w sosie musztardowo-miodowym, ziemniaki opiekane, czerwony coleslaw

kotlet de volaille 550g 43 panierowany kotlet z masłem ziołowo-czosnkowym, puree ziemniaczane, karmelizowana marchewka baby

ragu wołowe 450g 45 długo duszona wołowina w winnym sosie z warzywami, kluseczki ziemniaczane, grana padano

- 20-26 potrzebujesz fv? poproś o nią przed wystawieniem paragonu

makarony/kluski

🍷🍷 **stracciatella arrabbiata** 500g 33 makaron rigatoni, pikantny sos pomidorowy, ser stracciatella

34 ('nduja +7 zł) 35 **spaghetti carbonara** 450g guanciale, żółtko, pecorino romano, grana padano, świeżo mielony pieprz

🍷 **tagliatelle z krewetkami** 450g 45 tagliatelle nero di seppia, krewetki 6 szt., masło, białe wino, czosnek, pomidorki, chilli, natka pietruszki

🍷 **casarecce pistachio** 350g 38 makaron z pesto, ser stracciatella, pecorino romano, pistacje

34 **tagliatelle bolognese** 500g 39 makaron z bogatym sosem wołowym, grana padano

🍷 **truflowe gnocchi** 450g 39 gnocchi ziemniaczane, sos truflowo-śmietanowy, pieczarki, rukola, grana padano

pierogi z mięsem 300g 34 8 sztuk pierogów z mięsem i skwarkami

43 🍷 **pierogi ze szpinakiem** 300g 34 domowe pierogi z ricottą i szpinakiem, masło szatwiowe, pistacje

desery

deser z cukierni kęsy 20-26

cannolo 110g 17 włoska rurka z kremem z ricotty i pistacjami

affo pistacjowe 100g 22 filiżanka lodów śmietankowych z pastą pistacjową i kawą

tiramisu pistacjowe 180g 26

- 20-26 kuchnia i pizza zamyka się godzinę przed zamknięciem lokalu

piwo

ipa / sour / owocowe 33 pinta, funky fluid, trzech kumpli – zapytaj o dostępną ofertę

funky fluid gelato (różne rodzaje) 26 trzech kumpli pan i pani IPA 25

pils / pszenica / ciemne 0,5l 16 svijany 10 16 bernard 10 16 jever 17 berliner pilsner 17 augustiner helles 19 hacker pschorr münchen hell 20 trzech kumpli polski pils 21 trzech kumpli weizen 22 primator weizen 16 franziskaner 18

trzech kumpli oaty stout 22 porter warmiński 20

miodowe 0,5l 16 Manufaktura Piwna: 16 na miodzie gryczanym 16 na miodzie wielokwiatowym

bezalko 0,5l 15 miłośław ipa 15 miłośław pszeniczny 16 kormoran 1 na 100 16 grodziskie mango ale 16 czeskie bezalkoholowe 15 pszenica bezalkoholowa 17 trzech kumpli bezalkoholowe 22

cydr rzemieślniczy 18 chyliczki stary sad 0,33l 25 chyliczki różne smaki 0,5l

piwo włoskie 0,33l 17 peroni nastro azzurro 16 peroni nastro azzurro 0%

serwujemy piwo rzemieslnicze z 5 kranów o nasza oferte zapytaj obsługę lub sprawdź na:

zapytaj o kartę win i koktajli 20-26 spis alergenów jest dostępny na barze

napoje ciepłe

espresso / doppio 30/50ml 8/11 **americano** 120ml 12 **cappuccino** 200ml 14 **latte macchiato** 200ml 14 **flat white** 200ml 16 **mleko roślinne +2 zł**

espresso tonic 200ml 18 **vanilla iced latte** 200ml 18

herbata birchall 300ml 11 czarna, earl grey, zielona, owocowa **herbata sypana** 450ml 15 czarna ceylon, early grey rose, zielona sencha, owocowe love **herbata rozgrzewająca** 300ml 18 malinowa, imbirowa, pomarańczowa dodaj rum +7 zł

napar imbirowy z kurkumą 300ml 16 **napar z zielonej herbaty i mięty** 300ml 16 z miodem i pomarańczą **napar cytrynowy** 300ml 16 z rozmarynem

czekolada na gorąco 200ml 22 z bitą śmietaną

wino grzane 200ml 24 z pomarańczą i goździkami

napoje zimne

pepsi, pepsi max, 7up, mirinda, tonic 0,2l 9 **sok: pomarańcza, jabłko, porzeczka 0,2l** 9 **red bull** 12 **three cents 0,2l** 12 aegean tonic, tonic, pink grapefruit, ginger beer **włoski napój verum 0,2l** 14 chinotto, bergamotto, limone, arancia rossa **mio mio mate 0,5l** 15 lemongrass, orange, original, ginger **domowa lemoniada 0,3/1l** 15/28 cytrynowa, kwiat czarnego bzu, marakuja **sok wyciskany 0,3l** 18 pomarańczowy, grejpfrutowy **woda z filtra gaz/niegaz 0,3/1l** 3/9 **woda butelkowana gaz/niegaz 0,3/0,7l** 7/12 **woda san pellegrino 0,7l** 17

- 20-26 instagram: @dzielna43

