



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
dzielna43@gmail.com
t. 571 309 002
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 **24**
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 **48**
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 **38**
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 **+16**
do pudełka na wynos doliczamy 2 zł

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 **47/87**
selekcja różnych włoskich serów i wędlin, pieczywo naszego wypieku, konfitura, cebulki borettane, oliwki

kalmary 180g **29**
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 55
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 44
długo duszona wołowina w winnym sosie z warzywami, kluseczki ziemniaczane, grana padano

- 34
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)
spaghetti carbonara 450g 35
guanciale, żółtko, pecorino romano, grana padano, świeżo mielony pieprz

🍷 **tagliatelle z krewetkami** 450g 44
tagliatelle nero di seppia, krewetki 6 szt., masło, białe wino, czosnek, pomidorki, chilli, natka pietruszki

🍷 **casarecce pistachio** 350g 36
makaron z pesto, ser stracciatella, pecorino romano, pistacje

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

🍷 **gnocchi alla sorrentina** 500g 35
małe gnocchi ziemniaczane, sos pomidorowy z czosnkiem i bazylią, mozzarella, 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 sztalwiowe, pistacje

desery

deser z cukierni kęsy 20-26

cannolo 110g 16
włoska rurka z kremem z ricotty i pistacjami

affo pistacjowe 100g 18
filiżanka lodów śmietankowych z pastą pistacjową i kawą

tiramisu pistacjowe 180g 26

- 34
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

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

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

-
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 10
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 20
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 17
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

-
instagram: @dzielna43

