

PRZYSTAWKI

Starters / Antipasti

FOCCACIA

12 zł

Włoskie pieczywo z solą morską i czarnymi oliwkami z oliwą czosnkowo-rozmarynową
Italian style bread with sea salt and black olives with garlic-rosemary olive oil

BRUSCHETTA

15 zł

Z pomidorami, czosnkiem i bazylią / *With tomatoes, garlic and basil*
Z pastą z czarnych oliwek / *With black olives paste*
Z serem / *With cheese*

VERDURE ALLA GRIGLIA

19 zł

Grillowane śródziemnomorskie warzywa z sosem jogurtowym
Grilled Mediterranean vegetables with yoghurt sauce

CAPRESE

19 zł

Biała mozzarella ze świeżym pomidorem i pesto z odrobiną oliwy z oliwek
Mozzarella cheese with fresh tomato, pesto dressing and olive oil

TARTARE DI SALMONE

35 zł

Tatar z łososia z kaparami, czerwoną cebulą, rukolą podawany z grzankami czosnkowymi
Salmon tartar with capers, red onion and arugula, served with garlic toast

CARPACCIO DI MANZO

33 zł

Świeże plastry polędwicy wołowej z dodatkiem prażonych kaparów, rukoli i świeżo startego parmezanu
Slices of fresh loin with arugula finished with freshly shredded parmesan cheese

GAMBERI BLACK TIGER

36 zł

Krewetki królewskie (8 szt.) w sosie czosnkowo-koperkowym podawane z grzankami
Black Tiger shrimps in garlic- dill sauce served with toasts

INDIVIA CON GORGONZOLA

18 zł

Łódeczki z cykorii z serem gorgonzola z dodatkiem prażonych orzeszków pini
Chicory wedges with gorgonzola cheese and toasted pine nuts

SALATKI

Salads / Insalate

INSALATA CON FILETTO DI MANZO

29 zł

Mix sałat z grillowaną polędwicą wołową, pomidorkami cherry i mini mozzarellą w sosie musztardowo-miodowym z dodatkiem prażonych pestek dyni

Mix salads with beef, cherry tomatoes and mini mozzarella cheese in mustard and honey sauce with fried pumpkin seeds

INSALATA CON POLLO

25 zł

Mix sałat z kurczakiem w złocistej panierce z pomarańczą, mozzarellą, świeżym pomidorem i sosem włoskim

Mixed salads with breaded golden fried chicken, orange, mozzarella cheese, fresh tomatoes and Italian style sauce

INSALATA DI SPINACI E NOC

27 zł

Młody szpinak z orzechami włoskimi, chrupiącym bekonem, pomidorkami cherry i płatkami parmezanu w sosie vinaigrette

Baby spinach with walnuts, crunchy bacon, cherry tomatoes and freshly-shredded parmesan cheese in vinaigrette sauce

ZUPY

Soups / Minestre

CREMA DI POMODORO CON IL PESTO FRESCO

15 zł

Krem pomidorowy serwowany z zielonym pesto

Creamy soup of Sicilian tomatoes served with a touch of green pesto

STRACIATELLA

17 zł

Bulion drobiowy z kluseczkami z jajka i parmezanu

Chicken soup with homemade egg and Parmesan cheese noodles

MAKARONY

Pasta

SPAGHETTI CARBONARA

23 zł

Z chrupiącym boczkiem z dodatkiem parmezanu i jajka w kremowym sosie
With crunchy bacon, parmesan cheese and egg in a creamy sauce

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

23 zł

Ze świeżą papryczką, czosnkiem i natką pietruszki
With fresh peperoncino pepper, garlic and parsley

GNOCCHI CON FUNGHI PORCINI

27 zł

Włoskie kluseczki ziemniaczane z pieczonym boczkiem i borowikami w sosie maślanym
Italian potato noodles with roasted bacon and boletus in butter sauce

GNOCCHI CON FORMAGGIO DI CAPRA E TARTUFO

32 zł

Włoskie kluseczki ziemniaczane z kozim serem i truflami
w delikatnym sosie z oliwy truflowej i masła z dodatkiem rukoli i pomidorków cherry
*Italian potato noodles with goat cheese and truffles
in a delicate sauce of truffle oil and butter served with cherry tomatoes and arugula*

PENNE ALL' ARRABBIATA

23 zł

W pikantnym sosie pomidorowym
In spicy tomato sauce

PENNE ALL'AMATRICIANA

25 zł

Z boczkiem i cebulą w sosie pomidorowym z dodatkiem białego pieprzu
With bacon and onion in tomato sauce with white pepper

MAKARONY DOMOWE

Homemade pasta / Pasta di casa

PAPPARDELLE CON PROSCIUTTO DI PARMA

33 zł

Szerokie wstążki makaronu ze szpinakiem, czosnkiem, suszonymi pomidorami i szynką parmeńską w sosie śmietanowym

Homemade pappardelle with spinach, garlic, sun dried tomatoes and Parma ham in cream sauce

FETTUCCINE VITTELO

33 zł

Wstążki makaronu z pieczoną cielęciną, kurkami i zielonymi szparagami w sosie śmietanowym

Homemade fettuccine with roasted veal, chanterelle and green asparagus in cream sauce

PAPPARDELLE VERDE CON ZAFFERANO E GAMBARETTI

31 zł

Szerokie wstążki makaronu zagniatanego ze szpinakiem w sosie szafranowym z krewetkami

Homemade green pappardelle with prawns in saffron sauce

PAPPARDELLE CON POLLO

29 zł

Domowe pappardelle z kurczakiem, czarnymi oliwkami, karczochami, suszonym pomidorem i świeżym rozmarynem na oliwie

Homemade pappardelle with chicken, black olives, artichokes, sun dried tomatoes and fresh rosemary with olive oil

TORTELLONI VERDE CON SALMONE

29 zł

Włoskie pierożki z zielonego ciasta z nadzieniem z łososia i sera ricotta w sosie pomidorowo - śmietanowym

Green tortelloni dumplings stuffed with salmon and ricotta cheese in creamy tomato sauce

RAVIOLI CON CARNE

29 zł

Włoskie pierożki z cielęciną i parmezanem w sosie pomidorowym z bakłażanem

Ravioli with veal and parmesan cheese in tomato sauce with eggplant

TIAGLIOLINI BOLOGNESE

26 zł

Domowe spaghetti z mielonym mięsem i sosem pomidorowym

Homemade spaghetti with minced meat in tomato sauce

LASAGNE BOLOGNESE

28 zł

Lasagne z mięsem w sosie pomidorowym i beszamelowym, robiona z płatów domowego makaronu

Homemade lasagna with meat, tomato and béchamel sauce

MAKARONY DOMOWE

Homemade pasta / Pasta di casa

NASTRONI CON CARNE DI MAIALLE

32 zł

Szerokie wstążki makaronu z plastrami polędwiczki wieprzowej, grzybami, cebulą, serem gorgonzola i mascarpone

Nastroni pasta with slices of pork loin with mushrooms, onion, gorgonzola and mascarpone cheese

TORTELLONI CON SPINACI E RICOTTA

27 zł

Włoskie pierożki ze szpinakiem i serem ricotta w sosie ze świeżego pomidora z dodatkiem bazylii

Italian dumplings with spinach and ricotta cheese in sauce of fresh tomato with basil

FETTUCINE CON SALMONE

29 zł

Makaron fettucine z wędzonym łososiem, koprem włoskim i cebulą w sosie śmietanowym z dodatkiem świeżego kopru

Fettucine pasta with smoked salmon, fennel and onion in creamy sauce with fresh dill

TAGLIOLINI CON POMODORI SECCHI

28 zł

Domowe spaghetti z suszonymi pomidorami, czosnkiem i świeżym rozmarynem w delikatnym maślanym sosie

Homemade spaghetti with sun-dried tomatoes, garlic and fresh rosemary in a delicate butter sauce

NASTRONI CON BROCCOLI

30 zł

Szerokie wstążki makaronu z kurczakiem, brokułami, pieczarkami w kremowym sosie curry

Nastroni pasta with chicken, broccoli and mushrooms in a creamy curry sauce

DANIA GŁÓWNE

Main courses / Secondi piatti

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA

35 zł

Grillowana pierś z kurczaka podawana z masłem czosnkowo-rozmarynowym, frytkami i grillowanymi warzywami

Grilled chicken breast served with rosemary-garlic butter, fries and grilled vegetables

FILETTO DI MANZO GRIGLIATO

56 zł

Grillowana polędwica wołowa z brokułami, kalafiozem, opiekanymi ziemniakami z rozmarynem i czosnkiem oraz sosem do wyboru:

- śmietanowy sos z gorgonzolą
- z zielonego pieprzu
- w occie balsamicznym

Grilled beef steak with broccoli, cauliflower and roasted potatoes with rosemary and garlic served with sauce at choice:

- creamy sauce with gorgonzola cheese
- green pepper sauce
- balsamic vinegar

SALTIMBOCCA SOTTO FORMAGGIO PHILO

44 zł

Cielęcina z szafwią i szynką parmeńską pod serem filone z kluseczkami gniocchi na maśle i szafwii z dodatkiem kruchej sałaty

Veal with sage, Parma ham and cheese Philo served with Italian potato noodles and crunchy green salad

POLPPETINE DI VITTELO

35 zł

Pulpeciki cielęce w sosie z pomidorowym zapiekane w mozzarelli podawane z opiekanymi ziemniaczkami i kruchą sałatą

Veal meatballs in tomato sauce baked in mozzarella served with roasted potatoes and crunchy green salad

FILETTO DI SALMONE

41 zł

Filet z łososia podawany na szafranowym risotto z dodatkiem zielonej fasolki szparagowej

Fillet of salmon served on saffron risotto with green beans

MENU DZIECIĘCE

Kids menu / Per i bambini

PEZZETTI DI POLLO

19 zł

Panierowane paluszki z kurczaka podawane z frytkami i sałatą
Chicken fingers with fries and salad

PIZZETTA

17 zł

Mini pizza z dwoma składnikami do wyboru
Mini pizza with two ingredients at choice

GNOCCHI AL BURRO CON ZUCHERRO

17 zł

Włoskie kluseczki ziemniaczane podsmażone na maśle z cukrem
Italian style potato noodles with sugar

PENNE CON PROSCIUTTO

18 zł

Makaron penne z szynką w sosie śmietanowo - pomidorowym
Penne pasta with ham in creamy - tomato sauce

DESERY

Desserts / Dolci

TIRAMISU

17 zł

Domowej roboty deser z serka mascarpone i biszkoptów nasączonych kawą espresso i likierem Amaretto

Layers of soft sponge soaked with espresso coffee and amaretto liqueur

SOUFFLE DI CIOCCOLATO

15 zł

Suflet czekoladowy podawany na ciepło

Chocolate soufflé served hot

PANNA COTTA

16 zł

Domowej roboty deser śmietanowy polany karmelem z sosem malinowym

Homemade cream dessert with caramel and raspberry sauce

TRIO DI GELATO

17 zł

Trzy kulki lodów: waniliowe, czekoladowe, truskawkowe

Three balls of ice cream: vanilla, chocolate, strawberry

PIZZA

MARGHERITA

19 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella
Tomato sauce, mozzarella cheese

PROSCIUTTO FUNGHI

25 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka, pieczarki
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms

TROPICANA

24 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka, ananas
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, pineapple

PEPPERONI

25 zł

Sos pomidorowy, ser Mozzarella, pepperoni, oliwki, cebula
Tomato sauce, Mozzarella cheese, pepperoni, olives, onion

CALZONE

26 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka, pieczarki
Calzone stuffed with tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms

SOPRANO

26 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, bekon, salami, oliwki, papryka
Tomato sauce, mozzarella cheese, bacon, salami, olives, pepper

VEGETARIANA

28 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, grillowana cukinia,
grillowany bakłażan, oliwki, cebula, pieczarki
*Tomato sauce, mozzarella cheese, grilled zucchini,
grilled eggplant, olives, onion, mushrooms*

PIZZA

BANDIERA ITALIANA

28 zł

Sos biały, ser mozzarella, bakłażan, pomidor, szpinak, czosnek, suszone pomidory

White sauce, mozzarella cheese, eggplant, tomato, olives, spinach, garlic, sun dried tomatoes

CARBONARA

27 zł

Sos biały, ser mozzarella, bekon, szynka, jajko, cebula, pieczarki

White sauce, mozzarella cheese, bacon, ham, egg, onion, mushrooms

PICCANTE

29 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, ostre salami "spinata",
kapary, papryczki peperoncino, papryka

*Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami „spinata”,
capers, peperoncino peppers, pepper*

GODFATHER

28 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, krewetki, szynka, cebula, pieczarki, majonez

Tomato sauce, mozzarella cheese, prawns, ham, onion, mushroom, mayonnaise

CAMPANIOLA

29 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, boczek, polędwiczki wieprzowe, cebula, czarne oliwki

Tomato sauce, mozzarella cheese, bacon, pork loin, onion, black olives

QUATTRO CANTI

32 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, salami, szynka wędzona,
pomidorki koktajlowe, świeża rucola

Tomato sauce, mozzarella cheese, salami, smoked ham, cherry tomatoes, fresh arugula

CHERRY

27 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, parmezan, rukola, pomidorki cherry

Tomato sauce, mozzarella cheese, parmezan, arugula salad, cherry tomatoes

PIZZA

SOMBRERO

29 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, fasola, jalapenio, ostre salami "picante", kurczak
Tomato sauce, mozzarella cheese, bean, jalapenio, spicy salami "picante", chicken

GRECKA

26 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, papryka, oliwki, ser feta, świeży pomidor
Tomato sauce, mozzarella cheese, pepper, olives, feta cheese, fresh tomatoes

TONNO

27 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, tuńczyk, krewetki, kapary
Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, prawns, capers

GORGONZOLA

27 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, gorgonzola, bakłażan, papryka
Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, eggplant, peppers

NAPOJE GORĄCE

Hot Drinks

HERBATA DZBANEK

Tea pot

10 zł

HERBATA JESIENNA

Czarna herbata z sokiem malinowym i świeżą pomarańczą
Autumn black tea with raspberry juice and fresh orange

16 zł

ESPRESSO

8 zł

ESPRESSO AMERICANO

9 zł

CAPUCCINO

10 zł

LATTE

12 zł

CIOCCOLATO CALDO

Hot chocolate

15 zł

NAPOJE ZIMNE

Cold Drinks

WODA GAZOWANA 0,2l	6 zł	SOK CAPPY	6 zł
<i>Soda water</i>		<ul style="list-style-type: none">• Pomarańczowy – orange• Grejfrutowy – grapefruit• Wieloowocowy – mixed fruits• Jabłkowy – apple• Pomidorowy – tomato	
WODA NIEGAZOWANA 0,2l	6 zł		
<i>Flat water</i>			
Woda Gazowana lub niegazowana dzbanek 0,7l	14 zł	SOK ZE ŚWIEŻO WYCISKANYCH OWOCÓW 0,3l	17 zł
SAN PELEGRINO 0,33l	10 zł	<i>Freshly squeezed juice</i>	
SAN PELEGRINO 0,7l	20 zł	LEMONIADA 0,7l	15 zł
COCA COLA	6 zł	<i>Lemonade</i>	
COCA COLA LIGHT	6 zł		
FANTA	6 zł		
SPRITE	6 zł		
TONIC	6 zł		
NESTEA CYTRYNA	6 zł		
<i>Nestea lemon</i>			
NESTEA BRZOSKWINIA	6 zł		
<i>Nestea peach</i>			
BURN	10 zł		

ALKOHOLE

Alcohols

PIWO Z BECZKI

Draft beer

Tyskie 0,3l 7 zł

Tyskie 0,5l 9 zł

PIWO BUTELKOWE

Bottle beer

Pilsner Urquell 0,5l 14 zł

Lech 0,3l 6 zł

Lech 0,5l 8 zł

Redd's 0,3l 5 zł

Lech bezalkoholowy 0,3l
(non-alcohol) 6 zł

APERITIF

Martini Bianco 100ml 12 zł

Martini Rosso 100ml 12 zł

Martini Extra Dry 100ml 12 zł

Campari 40ml 8 zł

Kir 125ml
(likier Cassis z białym winem) 15 zł

WODKI/ WHISKY/ COGNAC

Vodkas/ Whiskey/ Cognac

Wyborowa 40ml 9 zł

Absolut 40ml 12 zł

Żubrówka 40ml 9 zł

Tequila Olmeca Gold 40ml 15 zł

Grappa 40ml 13 zł

Johny Walker Red 40ml 15 zł

Johny Walker Black 40ml 22 zł

Jack Daniels 40 ml 18 zł

Chivas Regal 12 y. o. 40ml 18 zł

Cognac Martell V. S. 40ml 26 zł

Stock 40ml 15 zł

LIKIERY

Liqueurs

Baileys 40ml 10 zł

Bols Blue 40ml 8 zł

Bacardi 40ml 10 zł

Grand Marnier 40ml 8 zł

Amaretto 40ml 8 zł

Limoncello 40ml 10 zł

Cointreau 40ml 10 zł

Malibu 40ml 10 zł