

## PRZYSTAWKI

*Starters / Antipasti*

### FOCACCIA

Pieczywo włoskie z rozmarynem  
*Italian style bread with rosemary*

12 zł

### CAPRESE

Plastry pomidora przekładane Mozzarellà z dodatkiem świeżej bazylii i oliwy z oliwek  
*Tomato with Mozzarella cheese tossed with fresh basil finished with olive oil*

19 zł

### BRUSCHETTA

Trzy chrupiące grzanki do wyboru:  
- z pomidorami, czosnkiem i bazylią lub  
- z Mozzarellą i szynką parmeńską  
- z pastą z czarnych oliwek  
*Three toasts with tomatoes, garlic and basil,  
or with Mozzarella and Parma ham, or with black olives pasta*

15 zł

### FOGLIE DI CICORIA

Łódeczki cykorii wypełnione serem gorgonzola, posypane orzechami włoskimi  
*Chicory leaves with gorgonzola tossed with walnuts*

18 zł

### TORTA

Placki z cukinii podawane z sosem jogurtowym  
*Zucchini pan cakes served with yoghurt sauce*

22 zł

### CARPACCIO DI MANZO

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

33 zł

### ANTIPASTI

Plastry szynki parmeńskiej, parmezan w kawałkach, suszone pomidory, garść czarnych i zielonych oliwek, orzechy włoskie  
*Slices of Parma ham with freshly shredded parmesan, sun dried tomatoes, green and black olives and walnuts*

37 zł

## PRZYSTAWKI

*Starters / Antipasti*

### **CALAMARI PANGRATTATI**

**26 zł**

Panierowane kalmary podawane z pikantnym sosem pomidorowym  
*Breaded calamari rings served with hot tomato sauce*

### **VITELLO TONATO**

**31 zł**

Plastry pieczonej cielęciny w sosie tuńczykowo-kaparowym  
*Slices of roasted veal in tuna and capers sauce*

### **GAMBERI AL AGLIO**

**36 zł**

Krewetki Black Tiger w sosie czosnkowo-koperkowym (8 szt.)  
*Black tiger prawns in garlic and dill sauce*

### **TARTARE DI VITELLO**

**34 zł**

Tatar z cielęciny podawany na liściach rukoli z oliwkami,  
pomidorkami cherry i płatkami parmezanu  
*Veal tartar with olives, cherry tomatoes and parmesan served on arugula leaves*

## SALATKI

*Salads / Insalate*

### **INSALATA DI SPINACI E NOCI**

**28 zł**

Świeży szpinak z orzechami włoskimi, chrupiącym bekonem, pomidorkami cherry i płatkami parmezanu w sosie vinegrette

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

### **INSALATA CON POLLO**

**26 zł**

Mix sałat z grillowanym kurczakiem, z pomarańczą, Mozzarellą, świeżymi pomidorami i sosem włoskim

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

### **INSALATA CON RUCOLA, SPINACI E PROSCUTO DI PARMA**

**32 zł**

Mix sałat z rukolą i szpinakiem, Mozzarellą, grillowaną papryką, suszonymi pomidorami, szynką parmeńską i octem balsamicznym posypany orzeszkami pinii

*Mixed salads with arugula and spinach, Mozzarella, grilled pepper, sun dried tomatoes, Parma ham and balsamic sauce tossed with pine nuts*

### **INSALATA CON TONNO**

**28 zł**

Mix sałat z tuńczykiem, czarnymi oliwkami, pomidorem, jajkiem i ogórkiem w sosie pomidorowo-majonezowym

*Mixed salads with tuna, black olives, tomato, egg and cucumber with mayonnaise and tomato sauce*

## ZUPY

### *Soups / Minestre*

#### **CREMA DI POMODORI SICILIANI**

Krem z pomidorów sycylijskich

*Creamy soup of fresh Sicilian tomatoes*

**16 zł**

#### **CREMA DI ZUCCHINI**

Zupa krem z cukinii z kielkami i płatkami migdałów

*Creamy zucchini soup with soybean seedlings and almonds*

**18 zł**

## MAKARONY

### *Pasta*

#### **SPAGHETTI AGLIO E OLIO**

**22 zł**

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

#### **SPAGHETTI CARBONARA**

**24 zł**

Z chrupiącym boczkiem i śmietaną  
*With crunchy bacon and fresh cream*

#### **RIGATONI GAMBERI**

**32 zł**

Z krewetkami Black Tiger, cukinią i czosnkiem w sosie szafranowym  
*With Black Tiger prawns, zucchini and garlic in saffron sauce*

#### **PENNE ALL'ARRABBIATA**

**25 zł**

W pikantnym sosie pomidorowym  
*In hot tomato sauce*

#### **SPAGHETTI POMODORO**

**22 zł**

Ze świeżym sosem pomidorowym  
*In fresh tomato sauce*

## MAKARONY DOMOWE

*Homemade pasta / Pasta di casa*

### LASAGNA BOLOGNESE

31 zł

Lasagna z mi ęsem w sosie pomidorowym, robiona z pła tów domowego makaronu  
*Home made lasagna with meat and tomato sauce*

### TAGLIOLINI MARE-MONTI

36 zł

Domowe Spaghetti z borowikami, bakłażanem i krewetkami w sosie winno-maślany m  
*Home made Spaghetti with boletus, eggplant and prawns in wine and butter sauce*

### TAGLIOLINI IN SUGO DI POMODORI CILIEGE

34 zł

Domowe Spaghetti z orzeszkami pinii i rukolą w sosie z pomidorków cherry  
*Home made Spaghetti with pine nuts and arugula salad in cherry tomato sauce*

### PAPPARDELLE CON SPINACI

33 zł

Szerokie wsta ążki ze szpinakiem, czosnkiem, suszonymi pomidorami  
i szynka parmeńską w sosie śmietanowym  
*Home made pasta with spinach, garlic, sun dried tomatoes  
and Parma ham in cream sauce*

### FETTUCCINE BOLOGNESE

27 zł

Wsta ążki z mielonym mi ęsem w sosie pomidorowym  
*Home made pasta with minced meat in tomato sauce*

### FETTUCCINE VITELLO

35 zł

Wsta ążki z pieczoną cielęcina ą, borowikami i zielonymi szparagami w sosie śmietanowym  
*Home made pasta with roasted veal, boletus and green asparagus in cream sauce*

### RAVIOLI CON FUNGHI PORCINI

29 zł

Pierozki z farszem z borowików w delikatnym sosie z ma ęsta i szałwii  
*Ravioli stuffed with boletus in delicate butter and salvia sauce*

### TAGLIATELLE VERDE AL GORGONZOLA

31 zł

Wsta ążki szpinakowe w sosie z Gorgonzoli  
*Home made spinach flavor pasta in Gorgonzola cheese sauce*

## MAKARONY DOMOWE

*Homemade pasta / Pasta di casa*

### **TORTELLONI CON SPNACI**

**29 zł**

Pierozki nadziewane szpinakiem, serem Ricotta i parmezanem w sosie pomidorowym  
*Tortellini stuffed with spinach, Ricotta and parmesan cheese in tomato sauce*

### **TAGLIATELLE CON FILETO DI MANZO**

**38 zł**

Tagliatelle z polędwicą wołową z suszonymi pomidorami, szparagami w sosie z sera ricotta  
*Tagliatelle with beef loin, sun dried tomatoes, asparagus in ricotta cheese sauce*

### **TAGLIATELLE CON SALAMI**

**32 zł**

Tagliatelle z bekonem, salami peperoni oraz zielonym groszkiem w sosie śmietanowym  
*Tagliatelle with bacon, salami pepperoni and green peas in cream sauce*

### **RAVIOLI CON CARNE**

**31 zł**

Pierozki ravioli nadziewane farszem mięsnym obsypane bekonem i cebulką  
*Ravioli with meat tossed with crunchy bacon and onion*

### **TAGLIATELLE CON GAMBRETTI**

**34 zł**

Tagliatelle z krewetkami i świeżym szpinakiem w sosie cytrynowo-śmietanowym  
*Tagliatelle with prawns and fresh spinach in lemon and cream sauce*

### **TAGLIATELLE CON BROCOLI AL POLLO**

**31 zł**

Tagliatelle z brokułami i kawałkami kurczaka w sosie śmietanowym  
*Tagliatelle with broccoli and chicken in cream sauce*

### **PASTA DI CASA**

**32 zł**

Domowe Spaghetti z czarnymi oliwkami, krewetkami  
I papryczką peperoncino w sosie śmietanowym  
*Homemade Spaghetti with black olives, prawns and peperoncino in cream sauce*

### **GNOCCHI**

**28 zł**

Kluseczki ziemniaczane z sosem do wyboru: pomidorowym, cztery sery lub borowikowym  
*Italian potato noodles with sauce at choice: tomato, four cheeses or boletus*

## OWOCY MORZA FRUTTI DI MARE

Tylko od czwartku do soboty  
*Thursday to Saturday*

### PIATTO DI FRUTTI DI MARE FRESCHI

98 zł

(dostępne tylko w restauracji / available only in the restaurant)

Półmisek rozmaitych owoców morza: małże Św. Jakuba (4 szt.), krewetki królewskie (3 szt.) oraz miseczka muli w białym winie lub w sosie pomidorowym (300 g) podawany z dwoma grzankami serowo-ziółowymi i sosem cytrynowym

*Platter of various sea food: scallops, King Prawns and a bowl of mussels in wine and garlic sauce or in tomato sauce served with two toasts with cheese and herbs and with lemon sauce*

### TAGLIATELLE NERE

51 zł

(dostępne tylko w restauracji / available only in the restaurant)

Czarne Tagliatelle ze świeżymi owocami morza: kalmarami, krewetkami, ośmiorniczkami baby, przegrzebkami i garścią małż w sosie winno-maślanym

*Black Tagliatelle with fresh sea food: calamari, prawns, baby octopus, scallops and mussels in wine and butter sauce*

### PIZZA FRUTTI DI MARE

47 zł

Pizza ze świeżymi owocami morza: krewetkami Black Tiger, ośmiorniczkami baby, kalmarami i małżami w muszlach

*Pizza with fresh sea food: black tiger prawns, baby octopus, calamari, and mussels*

### RISOTTO FRUTTI DI MARE

49 zł

Risotto ze świeżymi owocami morza: krewetkami Black Tiger, ośmiorniczkami baby, kalmarami i małżami w muszlach

*Risotto with fresh sea food: black tiger prawns, baby octopus, calamari, and mussels*

### ORATA GRIGLIATA CON ZUCCHINI

54 zł

Grillowana dorada podawana z ziemniaczkami, plastrami grillowanej cukinii oraz kruchą sałatą

*Grilled sea bream fish served with potatoes, grilled zucchini and crunchy green salad*

### COZZE IN VINO BIANCO

39 zł

Świeże mule w sosie winno-czosnkowym

*Fresh mussels in wine and garlic sauce*

### COZZE CON SUGO DI POMODORE

37 zł

Świeże mule w sosie pomidorowym

*Fresh mussels in tomato sauce*

## DANIA GŁÓWNE

*Main courses / Secondi piatti*

### RISOTTO CON FUNGHI

36 zł

Risotto z grzybami z sosem szafranowym  
*Risotto with mushrooms and saffron sauce*

### PIATTO DEI GAMBERETTI E CALAMARI

47 zł

Półmisek krewetek i kalmarów w delikatnym sosie z pomidorków cherry  
*Platter of prawns and calamari in delicate cherry tomato sauce*

### SALMONE GRIGLIATO CON FAGIOLI VERDI

42 zł

Grillowany łosoś podawany z frytkami, fasolką szparagową  
z dodatkiem masełka czosnkowego  
*Grilled salmon served with French fries and green beans with butter*

### SOGLIOLA AL SUGO DI SPINACI E GORGONZOLA

39 zł

Filety soli w sosie ze szpinaku i Gorgonzoli podawane z opiekаныmi ziemniakami i blanszowanymi warzywami  
*Sole fillets in spinach and Gorgonzola cheese sauce served with roasted potatoes and boiled vegetables*

### FILETTO DI MANZO AL PEPPE VERDE

58 zł

Polędwica wołowa w zielonym pieprzu podawana  
z włoskimi kluseczkami ziemniaczanymi i szpinakiem z parmezanem  
*Beef loin in green pepper served with Italian style potato noodles and spinach with parmesan*

### FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

52 zł

Polędwica wołowa z grilla podawana z grillowanymi krążkami cukinii,  
bakłażana i pieczoną papryką oraz grzanką ziołową  
*Grilled beef loin served with zucchini, eggplant, fried pepper and toasts with herbs*

### INVOLTINI DI POLLO

36 zł

Roladki z kurczaka w sosie własnym nadziewane suszonymi pomidorami  
i Mozzarellą podawane z opiekаныmi ziemniakami i kruchą sałatą  
*Chicken roulade with dried tomatoes and mozzarella served with roasted potatoes and crunchy green salad*

## DANIA GŁÓWNE

*Main courses / Secondi piatti*

### SALTIMBOCCA

44 zł

Cielęcina z szałwią i szynką parmeńską podawana z talarkami ziemniaczanymi i krucha sałatą

*Veal with salvia and Parma ham served with roasted potatoes and crunchy green salad*

### COSTOLETTE DI AGNELLO

65 zł

Kotleciki jagnięce z żurawiną, płatkami parmezanu i rukolą podawane z opiekany ziemniakami

*Lamb chops with cranberry, shredded parmesan and arugula served with roasted potatoes*

### PEZZO DI CARNE MILANESE

39 zł

Kotlet cielęcy podawany z frytkami, kruchą sałatą i sosem czosnkowym

*Pork loin served with French fries, crunchy green salad and garlic sauce*

### SPIEDINI DAI FILETTI DI MAIALE

41 zł

Szaszłyk z polędwiczek wieprzowych, papryki, boczku i cebuli podawany z frytkami i kruchą sałatą z sosem musztardowym

*Shashlik of pork loins, pepper, bacon and onion served with French fries and crunchy green salad in mustard sauce*

### PETTO DI POLLO GRIGLIATO CON VERDURA

35 zł

Grillowana pierś z kurczaka podawana z grillowanymi warzywami i sosem barbecue

*Grilled chicken fillet served with grilled vegetables and barbecue sauce*

### SCALOPINI CON ROSMARINO

41 zł

Eskalopki cielęce z suszonymi pomidorami i rozmarynem, opiekany ziemniaczkami i kruchą sałatą

*Veal escallops with sun dried tomatoes and rosemary, roasted potatoes and crunchy green salad*

## PIZZA

### MARGARITA

Sos pomidorowy, ser Mozzarella  
*Tomato sauce, Mozzarella cheese*

19 zł

### TROPICANA

Szynka, ananas  
*Ham, pineapple*

24 zł

### CALZONE

Pieróg włoski z szynką i pieczarkami  
*Calzone pizza stuffed with ham and champignons*

26 zł

### VEGETARIANA

Pieczarki, papryka, czarne oliwki, rukola, suszone pomidory  
*Mushroom, pepper, black olives, arugula, Sun dried tomatoes*

29 zł

### QUATTRO FORMAGGI

Cztery sery  
*Four cheeses*

28 zł

### PROSCIUTTO

Szynka parmeńska i rukola  
*Parma ham, arugula salad*

29 zł

### DIAVOLA

Ostre salami, czarne oliwki, cebula  
*Hot salami, black olives, onion*

29 zł

### PEPPERONI

Salami pepperoni, cebula  
*Pepperoni salami, onion*

26 zł

### GOD FATHER

Krewetki, szynka, cebula, pieczarki, majonez  
*Shrimps, ham, onion, champignons, mayonaise*

30 zł

## PIZZA

### PROSCIUTTO FUNGI

Szynka, pieczarki, ser

*Ham, mushrooms, cheese*

26 zł

### QUATTRO CANTI

Salami, szynka wędzona, pomidorki koktajlowe, ser, świeża rucola

*Salami, smoked ham, cocktail tomatoes, cheese, fresh arugula salad*

33 zł

### PIZZA CHERRY

Parmezan, rucola i pomidorki cherry

*Parmesan, cherry tomatoes, arugula*

29 zł

### MAFIOSO

Salami, papryczki peperoni, Mozzarella, tabasco

*Salami, pepperon peppers, mozzarella cheese, tabasco*

26 zł

### DEL CAPO

Peproni, cebula, ananas, ser gorgonzola

*Pepperoni, onion, pineapple, gorgonzola*

29 zł

### BANDIERA ITALIANA

Biały sos, świeży szpinak, pomidorki cherry, pomidor suszony, czarne oliwki i świeży czosnek

*White sauce, fresh spinach, cherry tomatoes, sun dried tomatoes, black olives, fresh garlic*

30 zł

### CARBONARA

Sos pomidorowy, boczec, szpinak, jajko, pomidor

*Bacon, spinach, egg, tomato*

28 zł

### CON POLLO

Kurczak, kukurydza, papryka, ser feta

*Chicken, corn, pepper, Feta cheese*

28 zł

### Dodatki do pizzy *(pizza extras)*

- warzywa/owoce *(vegetables/fruits)* 4 zł

- owoce morza *(sea food)* 7 zł

- sos pomidorowy/czosnkowy *(tomato/ garlic sauce)* 2 zł

- dodatki mięsne *(meat)* 6 zł

- ser *(cheese)* 5 zł

## DESERVY

*Desserts / Dolci*

### PANNA COTTA

21 zł

Domowej roboty deser śmietankowo- czekoladowy z wiśniami  
*Home made cream dessert of chocolate flavor with cherries*

### TIRAMISU

18 zł

Domowej roboty deser z serka mascarpone i biszkoptow  
nasaczonych kawą espresso i likierem Amaretto  
*Layers of soft sponge soaked with espresso coffee and liqueur,  
filled with mascarpone cream dusted with cocoa powder*

### SEMIFREDO

20 zł

Domowej roboty wyśmienite lody z karmelizowanymi migdałami  
i bakaliami polane sosem truskawkowym  
*Home made delicious ice cream with caramelized almonds and strawberry sauce*

## DODATKI

*Extras*

### **SPINACI CON GORGONZOLA**

Szpinak z gorgonzolą

*Spinach with Gorgonzola cheese*

**18 zł**

### **SPINACI CON BURRO E PARMIGGIANO**

Szpinak z masłem i parmezanem

*Spinach with butter and Parmesan cheese*

**16 zł**

### **SPINACI CON PEPERONCINO**

Szpinak na ostro z peperoncino

*Spinach with peperoncino pepper*

**14 zł**

### **PATATE AL FORNO**

Ziemniaki opiekane

*Roasted potatoes*

**9 zł**

### **PATATE FRITTE**

Frytki

*French fries*

**8 zł**

### **VERDURE GRIGLIATE**

Warzywa grillowane z sosem jogurtowym

*Grilled vegetables with yoghurt sauce*

**18 zł**

### **VERDURE LEGGARMENTE BOLLITE**

Warzywa blanszowane

*Boiled vegetables*

**14 zł**

## MENU DZIECIĘCE

*Kids menu / Per i bambini*

### **BASTONI DAL POLLO**

**20 zł**

Paluszki z kurczaka w panierce podawane z frytkami i pomidorkami cherry z sosem barbecue  
*Chicken fingers with fries and cherry tomatoes with barbecue sauce*

### **MINI PIZZA MARGARITA CON PROSCIUTO**

**17 zł**

Mini pizza Margarita z szynką  
*Mini pizza Margarita with ham*

### **GNOCCHI**

**19 zł**

Kluseczki ziemniaczane na masłku z cukrem  
*Italian potato noodles on butter with sugar*

### **MINI PENNE POMODORO**

**17 zł**

Makaronowe rurki z sosem pomidorowym  
*Penne with tomato sauce*

## 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**

**PODWÓJNE ESPRESSO**

**12 zł**

**CAPUCCINO**

**10 zł**

**LATTE**

**12 zł**

## NAPOJE ZIMNE

Cold Drinks

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

## ALKOHOLE

### Alcohols

#### PIWO Z BECZKI

*Draft beer*

Tyskie 0,3l 8 zł

Tyskie 0,5l 10 zł

#### PIWO BUTELKOWE

*Bottle beer*

Pilsner Urquell 0,5l 14 zł

Lech 0,3l 7 zł

Lech 0,5l 9 zł

Redd's 0,3l 5 zł

Lech bezalkoholowy 0,3l  
*(non-alcohol)* 8 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