



OFERTA

NA WYNOS (odbiór własny) **I NA DOWÓZ**

Warunki dostaw:

zamówienia przyjmujemy telefonicznie:

601 848 031 i **81 532 30 66**

dowóz w godzinach **12:00 - 21:00**,

dostarczamy zamówienia powyżej **50 zł**

Koszt dostaw:

- do **5 km** od lokalu **5 zł**,

- powyżej 5 km od lokalu do granic administracyjnych Lublina **8 zł**

- poza granice administracyjne Lublina - *koszt do uzgodnienia*

MENU

Pieczyno

Focaccia 12 zł

Przystawki i przekąski

Antipasto all'Italiana 25 zł

(talerz włoskich specjalów- prosciutto crudo, salami łagodne, salami pikantne, karczek parmeński, sery, oliwki, suszone pomidory)

Tatar wołowy z żółtkiem i piklami 33 zł

Tatar z łososia z chutneyem z ananasa*, 35 zł

(na wcześniejsze zamówienie) suszony pomidor, marynowana czerwona cebula, oliwki, kapary

Carpaccio z polędwicy wołowej 26 zł

z kaparami, rucolą, surową pieczarką i płatkami parmezanu

Carpaccio z buraka z ricottą, glazurowanym w miodzie orzechem i rucolą* 23 zł

Degustacja serów włoskich z musztardą owocową i orzechami, pieczywo 32 zł



Zupy

Krem z dyni 300 ml 13 zł

Krem z dyni z chipsem z szynki włoskiej 300 ml 15 zł

Krem z pomidora z mozzarellą 300 ml 15 zł

Rosół z tortellini i parmezanem 300 ml 15 zł

Zupa - krem 900 ml 36 zł

Risotto

Risotto owoce morza 38 zł

Risotto z borowikiem, bobem i provolone 34 zł

Risotto z kielbaską salsiccia, grzybami, groszkiem, śmietaną, parmezanem* 34 zł

Makarony

Linguine z owocami morza 36 zł

kalmary, krewetki, małże, ośmiorniczki, pikantny sos pomidorowy

Tagliatelle z borowikiem i kremem truflowym w sosie śmietanowym 34 zł

Lasagna 25 zł

tradycyjna z wołowiną

Ravioli ricotta szpinak z różowym sosem, parmezan 26 zł

(lub z masłem szałwiowym i parmezanem)

Tortelloni z pieczoną dynią i ricottą, masło szałwiowe, parmezan* 26 zł

Gnocchi sorrentina 25 zł

gnocchi zapiekane z mozzarellą w sosie pomidorowo-bazyliowym

Gnocchi verdi al gorgonzola e noci 27 zł

Gnocchi z rucoli i ziemniaka z sosem gorgonzola, orzech włoski, parmezan

Tagliatelle bolognese 25 zł

Rigatoni carbonara 25 zł

pancetta, żółtko, śmietana, parmezan, czarny pieprz

Rigatoni arrabbiata 24 zł

sos pomidorowy, czosnek, peperoncino, natka

Rigatoni al tonno 26 zł

tuńczyk, kapary, oliwki, delikatnie pikantny sos pomidorowy, natka

Penne salmone e spinaci 27 zł

łosoś wędzony, szpinak, czosnek, sos śmietanowy



Owoce morza i ryby

Mule ok. 400 g, grzanki czosnkowe* 33 zł

Mule na jeden z wybranych sposobów- w białym winie, pikantne w pomidorach, na śmietanie z cebulką

Ośmiorniczki w pomidorach*, puree maślane, bukiet sałat 40 zł

Grillowana ośmiornica*, 72 zł

ziemniaki pieczone z rozmarynem, rucola z pomidorkami cherry, oliwa czosnkowa

Kalmary na białym winie w pomidorach, focaccia 36 zł

Łosoś z sosem pomarańczowym na zielonym pieprzu, naturalny piemoncki czarny ryż, bukiet sałat 45 zł

Dorada pieczona w całości, ziemniaki z rozmarynem, bukiet sałat z rucolą 46 zł

Dania mięsne

Filet z kurczaka zapiekany z suszonym pomidorem, 28 zł

bazyliowym pesto i mozzarellą, puree ziemniaczane z pesto pietruszkowym, bukiet sałat z prażonym słonecznikiem i kremem balsamicznym

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej, sos gorgonzola lub borowikowy, puree ziemniaczane z pesto, bukiet sałat, vinaigret 34 zł

Policzki wieprzowe, puree ziemniaczane z burakiem, bukiet sałat, sos balsamico 34 zł

Udko z królika w sosie winno- maślanym z oliwkami, puree ziemniaczane z pieczonym burakiem, sałatka z rucolą i marynowanym korzennym selerem, balsamico 36 zł

Polędwica wołowa z sosem borowikowym, ziemniaki pieczone na rozmarynie, pomidorki cherry z rucolą z sosem balsamicznym 70 zł

Sałatki serwowane z pieczywem

Italia 33 zł

szynka prosciutto crudo, kulka mozzarelli, pomidorki cherry, rucola, oliwki, włoski vinaigret

Gorgonzola 26 zł

gorgonzola, granat, oliwki, pomarańcza, bukiet sałat, pomidorki cherry, suszony pomidor, miodowy vinaigret

Bufala 32 zł

bufala, rucola, pomidorek cherry, karczoch, kukurydza, oliwki, sos balsamiczny

Pollo 26 zł

Grillowany kurczak, grillowany ananas, bukiet sałat, pomidor, śliwka wędzona, orzech włoski, malinowy vinaigret



Desery

Tiramisu 14 zł

Panna cotta z owocami leśnymi 14 zł

PIZZE ok. 30 cm

- | | |
|---|----------|
| 1. Margherita
Sos pomidorowy, mozzarella | 18,90 zł |
| 2. Pesto
Mozzarella, pomidorek cherry, pesto bazyliowe, oliwki | 26 zł |
| 3. Quattro formaggi – 4 sery
(mozzarella, gorgonzola, parmezan, provolone) | 27 zł |
| 4. Prosciutto e funghi – Z szynką i pieczarkami
Szynka, pieczarki, mozzarella, sos pomidorowy | 24 zł |
| 5. Frutti di mare
Owoce morza, mozzarella, sos pomidorowy, czosnek, natka | 29 zł |
| 6. Napoletana [1, 4, 7, 9]
Anchovies, oregano, mozzarella, sos pomidorowy | 24 zł |
| 7. Porcini e quattro formaggi
4 sery, borowik, czosnek | 34 zł |
| 8. Carbonara
Boczek, jajko, parmezan, cebula, mozzarella, pieprz | 26 zł |
| 9. Crudaiola con bufala
Mozzarella bufala, pomidorki cherry, rucola, mozzarella, sos | 36 zł |
| 10. Con prosciutto crudo, rucola e scaglie di parmigiano
Szynka parmeńska, rucola, płatki parmezanu, sos, mozzarella | 30 zł |
| 11. Alla diavola
Włoskie salami pikantne, peperoncino, kapary, oliwki, sos, mozzarella | 27 zł |
| 12. Con prosciutto crudo, salame piccante e rucola
Szynka parmeńska, włoskie salami pikantne, rucola, sos, mozzarella | 32 zł |



- | | |
|---|--------------|
| 13. Milano | 26 zł |
| Boczek, salami, cebula, sos, mozzarella | |
| 14. Manzo | 30 zł |
| Szarpana wołowina, cebula, pieczarki, gorgonzola, pieprz, mozzarella, sos | |
| 15. Tartufata con capicollo e porcini | 36 zł |
| Capicollo (karczek dojrzewający), krem truflowy, borowiki, mozzarella | |
| 16. Con salmone, mascarpone, pomodorini e rucola | 34 zł |
| Łosoś wędzony, mascarpone, pomidorki cherry, rucola, mozzarella | |
| 17. Palermo | 30 zł |
| Salami pikantne, suszone pomidory, bakłażan, oliwki, bazylia, sos, mozzarella | |
| 18. Flamenco | 27 zł |
| Salami, suszone pomidory, papryka, cebula, sos, mozzarella | |
| 19. Pollo | 27 zł |
| Kurczak, pieczarki, cebula, mozzarella, sos | |
| 20. Havaiana | 28 zł |
| Szynka, ananas, mozzarella, kukurydza, oliwki, sos | |
| 21. Rustica | 29 zł |
| Boczek, pieczarki, papryka, cebula, sos pomidorowy, mozzarella | |

Dodatkowe składniki:

Bufala 1 szt./	15,00 zł
Łosoś, borowiki, krem truflowy	8,00 zł
Prosciutto crudo, capicollo	7,00 zł
Włoskie salami pikantne, gorgonzola, pomidorek cherry	6,00 zł
Anchovies, mascarpone, wołowina, krewetka 1 szt., salsiccia	5,00 zł
Kurczak, tuńczyk, szynka, salami, rucola, bakłażan	4,00 zł
Gruszka, marynowany burak, szpinak baby	4,00 zł
Suszone pomidory, karczochy, mozzarella, boczek, brokuł	3,50 zł
Pomidor, pieczarki, papryka, ananas, szpinak	3,00 zł
Oliwki, peperoni, kapary, jajo, cebula, kukurydza	2,50 zł
Czosnek, peperoncino	1,50 zł



Napoje

Sok/ nektar 1l (pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka, różowy grejpfruit, ananas)	9 zł
Woda Acqua panna 0,75 l	13 zł
Woda San Pellegrino 0,75 l	13 zł

Wina

WINA BIAŁE

1. Pafoj Bianco Icardi DOC	Italia, Piemonte	136 zł
2. Madre Goccia IGT	Calabria, Italia	84 zł
3. Pagadebit Romagna DOC	Italia, Emilia -Romagna	60 zł
4. A Mano Bianco Puglia Barone Montalto IGT	Italia, Puglia	64 zł
5. Pinot Grigio Ca' Bolani DOC	Italia, Friuli	96 zł
6. Praecipuus Riesling Renano IGT	Italia, Veneto	92 zł
7. Falanghina DOC	Campania, Italia	80 zł
8. Bianco di Ciccio Cantina Zaccagnini IGT	Italia, Abruzzo	76 zł
9. Vermentino Sabbia DOC	Italia, Sardenia	96 zł
10. Pecorino IGT	Abruzzo, Italia	72 zł
11. La Rustica Bianco Malvasia (psł) DOC	Italia, Emilia Romagna	60 zł

WINA CZERWONE

1. Sassicaia Tenuta San Guido Bolgheri IGT	Italia, Toscana	1360 zł
2. Amarone Della Valpolicella Classico DOCG	Italia, Veneto	256 zł
3. Brunello di Montalcino DOCG	Italia, Toscana	320 zł
4. Barolo Batasiolo DOCG	Italia, Piemonte	200 zł
5. Ammasso DOC Santa Nimfa	Italia, Sicilia	120 zł
6. Chianti Classico Agricoltura Biologica DOCG	Italia, Toscana	100 zł
7. Monile Valpolicella Superiore Zaccagnini DOC	Italia, Abruzzo	96 zł
8. Montepulciano d' Abruzzo Zaccagnini DOC	Italia, Abruzzo	80 zł
9. Mazane Garda Marzemino Costaripa DOC	Italia, Lombardia	120 zł
10. Chianti da Vinci DOCG	Italia, Toscana	68 zł
11. Nero Pece Governo IGT	Toscana, Italia,	76 zł
12. Fico Grande Romagna Sangiovese DOC	Italia, Romagna	56 zł
13. 3 Passo IGT	Puglia, Italia	96 zł
14. Numero Uno Primitivo	Puglia, Italia	80 zł
15. La Rustica Rosso Bonarda DOC (psł)	Italia, Emilia Romagna	60 zł



WINA RÓŻOWE

- | | | |
|---|-----------------|-------|
| 1. Cerasuolo Montepulciano Zaccagnini DOC | Italia, Abruzzo | 80 zł |
|---|-----------------|-------|

SZAMPANY I WINA MUSUJĄCE

- | | | |
|--|--------------------|--------|
| 1. Prosecco Foss Marai | Italia, Veneto | 104 zł |
| 2. Prosecco Itynera Treviso Brut DOC | Italia, Veneto | 63 zł |
| 3. Prosecco Valdobbiadene Mionetto | Italia, Veneto | 60 zł |
| 4. Bellavista Gran Cuvee Franciacorta DOCG | Italia, Lombardia | 184 zł |
| 5. Veuve Cliquot Ponsardin Brut | Francja, Champagne | 280 zł |
| 6. G.H. Mumm | Francja, Champagne | 184 zł |

ZAPRASZAMY

do skorzystania z naszej oferty na wynos i na dowóz
w godz. 11:30 do 21:00

Zadzwoń pod nr telefonów
601 848 031 81 532 30 66