

## **BRUSCHETTE – GRZANKI I PIECZYWO**

1. **Bruschetta al pomodoro [1]** 10 zł  
Grzanka z pomidorem, bazylią i oliwą, delikatnie czosnkowa
2. **Crostino con salmone e rucola [1,4,7]** 13 zł  
Grzanki z wędzonym łososiem i rucolą
3. **Crostino con salame piccante, gorgonzola e rucola [1,7]** 16 zł  
Grzanki z pikantnym salami, gorgonzolą, mozzarellą i rucolą
4. **Focaccia [1]** 13 zł  
Podpłomyk z oregano lub rozmarynem

## **ANTIPASTI – PRZYSTAWKI**

1. **Antipasto all' Italiana [7]** 27 zł  
Talerz specjalów włoskich: ostre i łagodne salami, szynka włoska, karczek dojrzewający, oliwki, sery, suszone pomidory, karczochy
2. **Caprese di bufala e pomodorini confit [7,8]** 26 zł  
Bufala, konfitowane pomidorki, pesto bazyliowe, oliwa extravergine
3. **Carpaccio di rapa rossa [7]** 26 zł  
Carpaccio z korzennego buraka, ricotta z pecorino, sos żurawinowy, glazurowany w miodzie orzech, rucola
4. **Carpaccio di manzo [7]** 27 zł  
Carpaccio z polędwicy wołowej z płatkami parmezanu, pieczarką, kaparami i rucolą
5. **Tartara di manzo – tatar wołowy [1,3,7,10]** 34 zł  
Manzo crudo, cetriolini e funghi sottoaceto, cipolla, tuorlo d'uovo
6. **Tagliere di formaggi misti [7,8,10]** 31 zł  
Degustacja serów włoskich z orzechami i musztardą owocową, grissini

## **ZUPPE- ZUPY**

1. **Tortellini in brodo [1,3,7,9]** 18 zł  
Rosół wołowo- drobiowy (wołowina, kaczka, kurczak)  
z mięsnymi pierożkami tortellini, parmezan
2. **Vellutata di zucca [1,7,9]** 18 zł  
Zupa- krem z dyni z chipsem z prosciutto crudo, parmezan, grzanka z ciabatty
3. **Vellutata di pomodoro [1,7,9]** 17 zł  
Zupa- krem z pomidora z mozzarellą i bazylią, grzanka z ciabatty

\*oferta ważna do wyczerpania asortymentu  
Oznaczenia w nawiasie „[ ]” oznaczają alergeny znajdujące się w daniach  
**PASTA E RISOTTO – MAKARONY I RISOTTA**

1. **Risotto ai frutti di mare [1,2,9,14]** **38 zł**  
Risotto z owocami morza
2. **Ravioli ricotta e spinaci con burro e salvia [1,3,7]** **26 zł**  
Ravioli nadziewane serem ricotta i szpinakiem  
na maśle z szałwią i parmezanem
3. **Tagliatelle gamberi e zucchini [1,2,3]** **36 zł**  
Tagliatelle z krewetkami, cukinią i pomidorkami cherry
4. **Tagliatelle porcini e burrata [1,3,7]** **38 zł**  
Tagliatelle z borowikiem i burratą
5. **Paccheri all'amatriciana [1,7,9]** **26 zł**  
Guanciale, pikantny sos pomidorowy, pecorino romano, grana padano
6. **Tagliatelle alla bolognese [1,3,7, 9]** **25 zł**  
Tagliatelle, sos boloński, parmezan
7. **Lasagna [1,3,7,9]** **25 zł**  
Tradycyjna lasagna z sosem z wołowiny

## **PESCE - RYBY I OWOCE MORZA**

1. **Saute di cozze\* [1,2]** **32 zł**  
Mule z białym winem na czosnku i oliwie, grzanka
2. **Gamberoni al vino bianco [3,14]** **46 zł**  
Krewetki blacktiger (5 szt.) w białym winie, focaccia genovese
3. **Polpo alla griglia [1,7, 14]** **75 zł**  
Ośmiornica z grilla, pieczone pomidorki, bukiet sałat z rucolą  
i płatkami marynowanego selera, grzanki, oliwa czosnkowa
4. **Salmone al forno con salsa di aranci al pepe verde,  
riso venere, insalata [1,3,7]** **47 zł**  
Filet z lososia z sosem pomarańczowym na zielonym pieprzu,  
sałatka z rucolą, naturalny czarny ryż z Piemontu

\*oferta ważna do wyczerpania asortymentu  
Oznaczenia w nawiasie „[ ]” oznaczają numery alergenów zawartych w daniach

## **SAŁATKI - INSALATE**

1. **Salatka Italia – Insalata Italia [1,7]** **34 zł**  
Szynka parmeńska, rucola, pomidorki cherry, mozzarella, płatki parmezanu, oliwki, sos włoski  
Rucola, pomodorini, mozzarella, prosciutto crudo, olive, parmigiano
  
2. **Insalata con pollo e ananas alla griglia [1,8]** **29 zł**  
**Salatka z grillowanym kurczakiem i ananasem**  
Bukiet salat, filet z kurczaka, ananas z grilla, pomidor, śliwka suszona, orzechy, malinowy vinaigrette, rucola  
Petto di pollo alla griglia, pomodori, insalata verde, ananas, prugne secche, noci
  
3. **Insalata con filetto di maiale [1,10]** **29 zł**  
**Salatka z polędwiczką wieprzową**  
Grillowana polędwiczka wieprzowa, pomidor, ogórek, grillowana papryka, czerwona cebula, kapary, oliwki, bukiet salat, sos vinaigrette  
Insalata verde, filetto di maiale grigliato, cetrioli, pomodori, cipollerosse, peperone grigliato
  
4. **Insalata gamberi e avocado [1,2,9]** **36 zł**  
**Salatka z krewetkami i avocado**  
Krewetki, avocado, confitowane pomidorki, rucola, cukinia, płatki korzennego marynowanego selera, kwiaty jadalne
  
5. **Salatka grecka – Insalata greca [1,7,10]** **26 zł**  
Salata, papryka, pomidor, feta, oliwki, ogórek, cebula, sos vinaigrette  
Insalata verde, pomodori, cetrioli, peperone, olive, feta, cipolla rossa

## **MENU DLA DZIECI - MENU BAMBINI**

1. **Tagliatelle con salsa rosa [1,3,7,9]** **17 zł**  
Tagliatelle w delikatnym sosie pomidorowo- śmietanowym
  
2. **Tagliatelle alla bolognese [1,3,7,9]** **18 zł**  
Tagliatelle z sosem bolońskim
  
3. **Cotoletta di pollo con patatine e insalata [1,3]** **20 zł**  
Kotlet panierowany z kurczaka, frytki, bukiet salat, pomidor

Oznaczenia w nawiasie „[ ]” oznaczają numery alergenów zawartych w daniach

## **DESERY**

1. **Tiramisu [1,3,7]** **17,50 zł**
  
2. **Panna cotta ai frutti di bosco [7]** **17,00 zł**  
*Delikatny deser śmietankowy z sosem z owoców leśnych i likieru maraschino*
  
3. **Torta di mascarpone con salsa di fragole e menta [1,3,7]** **18,00 zł**  
*Sernik z mascarpone i białą czekoladą, sos truskawkowy z mięta*
  
4. **Coppa "Pavlova" – "Pavlova na zimno" [3,7]** **18,00 zł**  
**Meringa sbricciolata, gelato di vanilia, puree di pesche, salsa ai frutti di bosco**  
*Kruszona beza z lodem waniliowym, puree brzoskwiniowym i sosem z owoców leśnych (deser bezglutenowy)*
  
5. **Torta caprese \*[3,7,8]** **22,00 zł**  
*Tradycyjne ciasto czekoladowo- migdałowe z Capri, lody pistacjowe (deser bezglutenowy)*
  
6. **Sorbetto al limone** **16,50 zł**  
*Sorbet cytrynowy (deser bezglutenowy)*
  
7. **Gelato misto [3,7]** **14,00 zł**  
*Lody z bitą śmietaną i puree brzoskwiniowym*

*\*danie nie znajduje się w stałej ofercie  
Oznaczenia w nawiasie „[ ]” oznaczają numery alergenów zawartych w daniach*

## **KAWY, HERBATY, CZEKOLADA**

1. <i>Herbata Richmond - imbryk</i>	12,00 zł
2. <i>Herbata Dilmah - imbryk</i>	10,00 zł
3. <i>Herbata zimowa</i> (malina, imbir, pomarańcza, cynamon, goździki)	14,00 zł
4. <i>Espresso Lavazza</i>	8,00 zł
5. <i>Lavazza americano</i>	8,00 zł
6. <i>Kawa parzona</i>	8,00 zł
7. <i>Cappuccino [7]</i>	9,90 zł
8. <i>Latte macchiato [7]</i>	12,00 zł
9. <i>Amaretto caffee [7]</i>	15,00 zł
10. <i>Bailey's caffee [7]</i>	15,00 zł
11. <i>Irish caffee</i>	15,00 zł
12. <i>Czekolada włoska na gorąco [7]</i>	14,00 zł
13. <i>Kawa mrożona [7]</i>	14,00 zł
14. <i>Kawa mrożona „Atrium” - z lodami waniliowymi [7]</i>	16,00 zł

## **WODY I NAPOJE**

1. <i>Woda mineralna Kropla Beskidu 0,33 l</i>	6,00 zł
2. <i>Woda mineralna S.Pellegrino 0,7 l (delikatnie gazowana)</i>	14,50 zł
3. <i>Woda mineralna Acqua Panna 0,7 l (niegazowana)</i>	14,50 zł
4. <i>Soki i nektary 0,25 l</i>	7,00 zł
5. <i>Sok ze świeżych owoców 0,2 l (pomarańcza, grejpfrut)</i>	13,00 zł
6. <i>Coca-cola, coca cola zero 0,25 l</i>	7,50 zł
7. <i>Fanta pomarańczowa, sprite, tonic Kinley 0,25 l</i>	7,50 zł
8. <i>Fuzetea 0,25 l* (cytrynowa lub brzoskwiniowa)</i>	7,50 zł
11. <i>Lemoniada domowa 0,3 l</i>	14,00-16,00 zł
11. <i>Red bull*</i>	13,00 zł

Oznaczenia w nawiasie „[]” oznaczają numery alergenów zawartych w daniach

## **PIWO BECZKOWE- BIRRA ALLA SPINA**

1. Żywiec 0,5 l	11,50 zł
2. Żywiec 0,3 l	8,90 zł

## **PIWO BUTELKOWE- BIRRA IN BOTTIGLIA**

1. Heineken 0,5 l	13,00 zł
2. Żywiec 0,5 l	12,00 zł
3. Żywiec niskoalkoholowy 0,5 l	12,00 zł
4. Strong 0,5 l	12,00 zł
5. Paulaner 0,5 l	14,50 zł
6. Desperados 0,4 l	14,50 zł
7. Corona 0,33 l	14,00 zł
8. Birra Moretti 0,33 l	12,50 zł
9. Żywiec Biały	12,00 zł
10. Sesyjne Ipa	13,50 zł
11. Warka Radler 0,5 l 2%	12,00 zł
12. Warka Radler 0,5 0%	11,50 zł
13. Żywiec 0%	11,50 zł
14. Heineken 0%	12,50 zł

### **PIWA REGIONALNE (but.)**

1. Perła Export 0,5 l	12,00 zł
2. Perła Koźlak 0,33 l	12,00 zł
3. Perła Miodowa 0,5 l	12,00 zł
4. Magnus Królewski 0,5 l	13,50 zł
5. Jagiello Vienna Lager 0,5 l	13,50 zł

### **GRZAŃCE**

Grzane wino 200 ml [12]	14,90 zł
Grzane piwo 0,5 l	14,90 zł

## **WINO W KARAFCE- VINO DELLA CASA [12]**

**BIAŁE Pinot Grigio / CZERWONE Nero d'Avola, Sycylia, WŁOCHY**

Karafka 1 l	Italia	59,00 zł
Karafka ½ l	Italia	34,00 zł
Karafka ¼ l	Italia	22,00 zł
Lampka 100 ml	Italia	12,00 zł

\*cena promocyjna, nie podlega rabatom

## **ALKOHOLE WŁOSKIE – AMARI, GRAPPE...**

1. Aperol	40 ml	11,00 zł
2. Campari	40 ml	11,00 zł
3. Grappa	40 ml	14,00 zł
4. Grappa Riserva	40 ml	24,00 zł
5. Amaro Fernet Branca	40 ml	13,00 zł
6. Amaro del Capo	40 ml	13,00 zł
7. Amaro Montenegro	40 ml	13,00 zł
8. Cynar	40 ml	13,00 zł
9. Limoncello	40 ml	13,00 zł
10. Sambuca	40 ml	13,00 zł
11. Brandy Stock 84	40 ml	9,00 zł
12. Amaretto di Saronno	40 ml	10,00 zł

## **WÓDKI - VODCHE**

	<b>40 ml</b>	<b>but. 0,5 l</b>
1. Wyborowa Exquisite	18,00 zł	0,7 l 265,00 zł
2. Ostoya	9,00 zł	100,00 zł
3. Absolut	8,00 zł	90,00 zł
4. Wyborowa	7,00 zł	75,00 zł
5. Baczewski	10,00 zł	110,00 zł
6. Finlandia	8,00 zł	90,00 zł
7. Żołądkowa Gorzka (tradycyjna, miętowa)	5,50 zł	70,00 zł
8. Żubrówka	6,00 zł	78,00 zł

## **WHISKY, WHISKEY...**

1. Chivas Regal 18	40 ml	34,00 zł
2. Chivas Regal xv 15	40 ml	23,00 zł
3. Chivas Regal 12	40 ml	16,00 zł
4. Glenlivet 15	40 ml	27,00 zł
5. Glenlivet 12	40 ml	22,00 zł
6. Jack Daniel's Single Barrel	40 ml	34,00 zł
7. BenRiach 10	40 ml	18,00 zł
8. BenRiach 10 Curiositas Peated	40 ml	28,00 zł
9. BenRiach 10 46%	40 ml	28,00 zł
10. BenRiach 21	40 ml	58,00 zł
11. Glenfiddish 15 (single malt)	40 ml	28,00 zł
12. Glenfiddich 18	40 ml	43,00 zł
13. Glenglassaugh Evolution	40 ml	25,00 zł
14. Glenglassaugh Revival	40 ml	25,00 zł
15. Dalmore 12	40 ml	28,00 zł
16. Johnie Walker Black Label	40 ml	20,00 zł
17. Jack Daniel's	40 ml	16,00 zł
18. Gentleman Jack	40 ml	28,00 zł
19. Jim Beam	40 ml	14,00 zł
20. Ballantines	40 ml	12,00 zł
21. Jameson	40 ml	15,00 zł

## **KONIAKI, RUM, LIKIERY, VERMUTY**

1. Martell VS	20 ml	15,00 zł
2. Hennessy	20 ml	15,00 zł
3. Metaxa 5*	40 ml	12,00 zł

4. <i>Metaxa 7*</i>	40 ml	18,00 zł
5. <i>Tequila Olmeca Gold</i>	40 ml	15,00 zł
6. <i>Tequila Olmeca Silver</i>	40 ml	15,00 zł
7. <i>Bombay Sapphire Gin</i>	40 ml	20,00 zł
8. <i>Beefeater</i>	40 ml	10,00 zł
9. <i>Malibu</i>	40 ml	8,00 zł
10. <i>Havana Rum</i>	40 ml	10,00 zł
11. <i>Martini Extra Dry, Bianco, Rosso</i>	100 ml	13,00 zł
12. <i>Bailey's</i>	40 ml	10,00 zł

## WINA [12]

Pochodzenie      lampka 100 ml/ butelka 0,75 l

### VINI BIANCHI - WINA BIAŁE

1. <i>Gambellara Dal Maso DOC</i>	Italia, Veneto	14 zł / 85 zł
2. <i>Pafaj Bianco Icardi DOC</i>	Italia, Piemonte	- / 175 zł
3. <i>Chablis Maison Champy</i>	Francja	- / 160 zł
4. <i>Madre Goccia IGT</i>	Calabria, Italia	- / 108 zł
5. <i>A Mano Bianco Puglia Barone Montalto IGT</i>	Italia, Puglia	- / 85 zł
6. <i>Bianco di Ciccio Cantina Zaccagnini DOC</i>	Abruzzo, Italia	- / 100 zł
7. <i>Pagadebit Romagna DOC</i>	Italia, Emilia -Romagna	- / 75 zł
8. <i>Pinot Grigio Ca' Bolani DOC</i>	Italia, Friuli	- / 120 zł
9. <i>Praecipius Riesling Renano IGT</i>	Italia, Veneto	- / 115 zł
10. <i>Falanghina DOC</i>	Campania, Italia	- / 105 zł
11. <i>Vermentino Sabbia DOC</i>	Italia, Sardenia	- / 120 zł
12. <i>Pecorino IGT</i>	Abruzzo, Italia	- / 92 zł
13. <i>Tuatara Bay Sauvignon Blanc</i>	Nowa Zelandia	- / 120 zł
14. <i>La Rustica Bianco Malvasia (psl) DOC</i>	Italia, Emilia Romagna	13 zł / 78 zł

### VINI ROSSI- WINA CZERWONE

1. <i>Cabernet Dal Maso IGT</i>	Italia, Veneto	14 zł / 85 zł
2. <i>Sassicaia Tenuta San Guido Bolgheri IGT</i>	Italia, Toscana	- / 1700 zł
3. <i>Amarone Della Valpolicella I Campi DOCG</i>	Italia, Veneto	- / 385 zł
4. <i>Brunello di Montalcino DOCG</i>	Italia, Toscana	- / 410 zł
5. <i>Barolo Gianni Gagliardo DOCG</i>	Italia, Piemonte	- / 385 zł
6. <i>Barolo Salvano DOCG</i>	Italia, Piemonte	- / 395 zł
7. <i>Ammasso DOC Santa Nimfa</i>	Italia, Sicilia	- / 155 zł
8. <i>Chianti Classico Agricoltura Biologica DOCG</i>	Italia, Toscana	- / 135 zł
9. <i>Monile Valpolicella Superiore Zaccagnini DOC</i>	Italia, Abruzzo	- / 125 zł
10. <i>Montepulciano d' Abruzzo Zaccagnini DOC</i>	Italia, Abruzzo	- / 100 zł
11. <i>Chianti da Vinci DOCG</i>	Italia, Toscana	- / 87 zł
12. <i>Barbera d'Alba DOC</i>	Italia, Piemonte	- / 105 zł
13. <i>Fico Grande Romagna Sangiovese DOC</i>	Italia, Romagna	- / 72 zł
14. <i>Numero Uno Primitivo</i>	Puglia, Italia	- / 105 zł
15. <i>La Rustica Rosso Bonarda DOC (psl)</i>	Italia, Emilia Romagna	13 zł / 78 zł

### WINA RÓŻOWE

1. <i>Cerasuolo Montepulciano Zaccagnini DOC</i>	Italia, Abruzzo	- / 100 zł
--	-----------------	------------



## **SZAMPANY I WINA MUSUJĄCE**

1. Prosecco Itinera	Italia, Veneto	- / 85 zł
2. Prosecco Foss Marai	Italia, Veneto	- / 140 zł
3. Bellavista Gran Cuvee Franciacorta DOCG	Italia, Lombardia	- / 230 zł
4. Veuve Cliquot Ponsardin Brut	Francja, Champagne	- / 440 zł
5. G.H. Mumm	Francja, Champagne	- / 275 zł

Oznaczenia w nawiasie „[ ]” oznaczają numery alergenów zawartych w daniach

## **DRINKI**

1. <b>WHISKY SOUR</b>		<b>22 zł</b>
<i>Whisky, angostura, sok z cytryny, syrop cukrowy</i>		
2. <b>APEROL SPRITZ [12]</b>		<b>25 zł</b>
<i>Aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza</i>		
3. <b>MOJITO</b>		<b>20 zł</b>
<i>Rum, limonka, woda gazowana</i>		
4. <b>CUBA LIBRE</b>		<b>22 zł</b>
<i>Czarny rum, cola, limonka</i>		
5. <b>TEQUILA SUNRISE</b>		<b>20 zł</b>
<i>Tequila Silver, sok pomarańczowy, grenadyna</i>		
6. <b>MARGHARITA</b>		<b>24 zł</b>
<i>Tequila Silver, cointreau, sok z cytryny</i>		
7. <b>TOM COLLINS</b>		<b>18 zł</b>
<i>Gin, syrop cukrowy, sok z cytryny, woda gazowana</i>		
8. <b>BLOODY MARY</b>		<b>18 zł</b>
<i>Wódka, sok pomidorowy, sok cytrynowy, tabasco, sól, pieprz</i>		
9. <b>LONG ISLAND ICED TEA</b>		<b>30 zł</b>
<i>Wódka, gin, tequila silver, cointreau, sok z cytryny, cola, syrop cukrowy</i>		
10. <b>GIN TONIC</b>		<b>18 zł</b>
<i>Gin, tonic</i>		
11. <b>BLACK/WHITE RUSSIAN</b>		<b>20/22zł</b>
<i>Wódka, kahlua /mleko/</i>		
12. <b>MALIBU</b>		<b>18 zł</b>
<i>Malibu, mleko</i>		
13. <b>KIR [12]</b>		<b>18 zł</b>
<i>Creme de cassis, białe wino</i>		
14. <b>KIR ROYAL [12]</b>		<b>22 zł</b>
<i>Creme de cassis, prosecco</i>		

Oznaczenia w nawiasie „[ ]” oznaczają numery alergenów zawartych w daniach

## **SECONDI PIATTI – DANIA GŁÓWNE**

- 1. *Petto di pollo gratinato con pesto, pomodori secchi e mozzarella* 33 zł  
*purea di patate, insalata verde con semi di girasole [7]*  
Filet z kurczaka zapiekany z bazyliowym pesto, suszonym pomidorem i mozzarellą, puree z ziemniaka z pesto pietruszkowym, bukiet sałat z prażonym słonecznikiem i kremem balsamicznym**
- 2. *Filetto di maiale ai porcini, patate al forno,* 36 zł  
*insalata [7]*  
Polędwiczka wieprzowa sous vide, sos borowikowy, ziemniaki pieczone na rozmarynie, bukiet sałat z kremem balsamicznym**
- 3. *Bistecca di manzo, salsa al pepe, patatine, broccoli saltati* 68 zł  
Stek Hereford z grilla, sos pieprzowy, frytki stekowe, brokuły na ostro**
- 4. *Coniglio al vino bianco, purea di patate, verdure marinate*[1,7,] 42 zł  
Udko z królika w sosie winno- maślanym z szalwią i oliwkami, puree, sałatka z rucoli z płatkami marynowanego selera i korzenną dynią**
- 5. *Costolette di agnello alla griglia, caponata, crostini*[1,7,9,12] 76 zł  
Grillowany comber jagnięcy, pesto pistacjowe, caponata, grzanki z mozzarellą**
- 6. *Filetto di manzo al gorgonzola, [7]* 78 zł  
*purea di patate e rapa rossa, zucchini alla griglia*  
Polędwica wołowa, sos gorgonzola, puree z pieczonym burakiem, pomidorki cherry, grillowana cukinia**

## **CONTORNI- DODATKI**

- 1. *Insalata mista* 12,00 zł  
Sałatka ze świeżych warzyw z oliwą z pierwszego tłoczenia i octem winnym**
- 2. *Insalata di rucola e pomodorini* 14,00 zł**

## Salatka z pomidorków cherry i rucoli

3. **Insalata verde** 9,00 zł  
Bukiet sałat z rucolą
4. **Patate al forno, patate, purea** 9,00 zł  
Ziemniaki z pieca, frytki, puree

Oznaczenia w nawiasie „[ ]” oznaczają numery alergenów zawartych w daniach

## PIZZE 30 cm

1. **Margherita** [1,7,9] 21,90 zł  
Sos pomidorowy, mozzarella, świeża bazylia
2. **Atrium(ricotta, pomodorini, basilico)** [1,7,9] 26,50 zł  
Sos pomidorowy, ricotta, pieczone pomidorki cherry, świeża bazylia, oliwa
3. **Napoletana** [1,4,7,9] 26,90 zł  
Anchovies, oregano, mozzarella, sos pomidorowy
4. **4 formaggi-4 sery**(mozzarella, gorgonzola, provolone, grana pad.)[1,7] 28,90 zł
5. **Prosciutto e funghi – Z szynką i pieczarkami** [1,7,9] 26,90 zł  
Szynka, pieczarki, mozzarella, sos pomidorowy
6. **Allegra- Pollo, pomodoro, mais, rucola** [1,7]\*\* 29,00 zł  
Kurczak, świeży pomidor, kukurydza, rucola, sos pomidorowy, mozzarella
7. **Porcini e 4 formaggi** [1,7] 34,00 zł  
4 sery, borowik, czosnek, mozzarella
8. **Crudaiola con bufala** [1,7,9] 36,00 zł  
Szarpana mozzarella bufala, pomidorek cherry, rucola, mozzarella, sos
9. **Con prosciutto crudo, rucola e scaglie di parmigiano** [1,7,9] 32,90 zł  
Szynka parmeńska, rucola, płatki parmezanu, sos, mozzarella
10. **Alla diavola – Diabelska** [1,7,9] 29,90 zł  
Włoskie salami pikantne, peperoncino, kapary, oliwki, sos, mozzarella
11. **Pesto e fior di latte** [1,7,9] 29,90 zł  
Mozzarella w kulce, pesto bazyliowe, pomidorek cherry, bazylia, sos
12. **Milano** [1,7,9] 28,90 zł  
Boczek, salami, cebula, sos, mozzarella
13. **Calzone cardinale** [1,7,9] 27,90 zł  
Pizza „pieróg” z mozzarellą, pieczarkami i szynką
14. **Tonno, olive e cipolla** 28,90 zł  
Tuńczyk, oliwki, cebula, mozzarella, sos
15. **Manzo** [1,7,9] 29,90 zł  
Szarpana wołowina, cebula, pieczarki, gorgonzola, pieprz, mozzarella, sos
16. **Con prosciutto crudo, salame piccante e rucola** [1,7,9] 33,90 zł  
Szynka parmeńska, włoskie salami pikantne, rucola, sos, mozzarella
17. **Tartufata con capicollo e porcini** [1,7,9] 36,00 zł  
Capicollo (karczek dojrzewający), krem truflowy, borowiki, mozzarella
18. **Carbonara** [1,3,7,9] 29,90 zł  
Boczek, jajko, parmezan, cebula, mozzarella, pieprz
19. **Con salmone, pomodorini e rucola** [1,4,7] 32,90 zł  
Łosoś wędzony, pomidorki cherry, rucola, mozzarella
20. **Palermo** [1,7,9] 28,50 zł  
Salami pikantne, suszone pomidory, bakłażan, oliwki, bazylia, sos, mozzarella

- |   |                 |
|---|-----------------|
| <b>21. Havaiana - Hawajska [1,7,9]</b>                                    | <b>29,90 zł</b> |
| <i>Szynka, ananas, mozzarella, kukurydza, oliwki, sos</i>                 |                 |
| <b>22. Flamenco(salame, pomodoro secco, peperone, cipolla) [1,7,9]</b>    | <b>30,90 zł</b> |
| <i>Salami, suszone pomidory, papryka, cebula, sos, mozzarella</i>         |                 |
| <b>23. Rustica – Wiejska(pancetta, funghi, peperone, cipolla) [1,7,9]</b> | <b>30,90 zł</b> |
| <i>Boczek, pieczarki, papryka, cebula, sos pomidorowy, mozzarella</i>     |                 |
| <b>24. Pollo –Kurczak(pollo, funghi, cipolla) [1,7,9]</b>                 | <b>28,90 zł</b> |
| <i>Kurczak, pieczarki, cebula, mozzarella, sos</i>                        |                 |

**SKŁADNIKI DO WYBORU:**

- |   |   |                |
|---|---|----------------|
| <i>Bufala, burrata 1 szt./14 zł</i>   | <i>Łosoś wędzony, borowiki, krem truflowy</i> | <b>8,00 zł</b> |
| <i>Prosciutto crudo, anchovies</i>  |   | <b>7,00 zł</b> |
| <i>Ricotta, włoskie salami pikantne, gorgonzola, pomidorek cherry, capicollo</i>            |   | <b>6,00 zł</b> |
| <i>Wołowina, krewetka 31/40 1 szt./</i>   |   | <b>5,00 zł</b> |
| <i>Kurczak, tuńczyk, szynka, salami, rucola, bakłażan, boczek</i>                           |   | <b>4,50 zł</b> |
| <i>Suszone pomidory, karczochy, mozzarella</i>  |   | <b>3,50 zł</b> |
| <i>Pomidor, pieczarki, papryka, ananas, szpinak</i>   |   | <b>3,00 zł</b> |
| <i>Oliwki, kapary, jajo, cebula, kukurydza <b>2,50 zł</b>; czosnek, peperoncino 1,50 zł</i> |   |                |