

BRUSCHETTE – GRZANKI I PIECZYWO

- | | |
|---|--------------|
| 1. Bruschetta al pomodoro [1] | 15 zł |
| Grzanka z pomidorem, bazylią i oliwą,
delikatnie czosnkowa | |
| 2. Bruschetta con crudo, burrata e miele [1,7] | 18 zł |
| Grzanka z chleba włoskiego z szynką prosciutto crudo,
burratą i miodem | |
| 3. Focaccia [1] | 16 zł |
| Podpłomyk z oregano lub rozmarynem | |

ANTIPASTI – PRZYSTAWKI

- | | |
|--|--------------|
| 1. Antipasto all' Italiana [7] | 36 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] | 28 zł |
| Mozzarella z bawolego mleka, konfitowane pomidorki koktajlowe,
pesto bazyliowe | |
| 3. Carpaccio di manzo [7] | 36 zł |
| Carpaccio z polędwicy wołowej z płatkami parmezanu, pieczarką,
kaparami i rucolą | |
| 4. Tartara di manzo – tatar wołowy [1,3,7,10] | 47 zł |
| Manzo crudo, cetrjoliny i funghi sottoaceto, cipolla, tuorlo d'uovo | |
| 5. Tagliere di formaggi misti [1,7,8] | 44 zł |
| Degustacja serów włoskich (provolone, ricota salata stagionata, primosale con
peperoncino, gorgonzola, mozzarella, grana padano GOP), | |
| 6. Carpaccio di rapa rossa [1,12] | 28 zł |
| Carpaccio z korzennego buraka, ricotta z pecorino, sos żurawinowy,
glazurowany w miodzie orzech, rucola | |

ZUPPE- ZUPY

- | | |
|---|--------------|
| 1. Brodo con tortellini di anatra [1,3,7,9] | 26 zł |
| Rosół w wołowo- drobiowy (wołowina, kaczka, kurczak,
ręcznie lepiące tortellini z kaczki, grana padano DOP | |
| 2. Crema di broccoli | 25 zł |
| 3. | |
| 4. Vellutata di pomodoro [1,7] | 25 zł |
| Zupa- krem z pomidora, mozzarella, grana padano DOP,
grzanka, bazylia | |

*Prosimy pytać o dostępność

Numery w nawiasie „[]” oznaczają alergeny występujące w daniach



PASTA E RISOTTO – MAKARONY I RISOTTA

1. **Risotto ai frutti di mare [1,14]** **50 zł**
Risotto z owocami morza
2. **Ravioli ricotta e spinaci con burro e salvia [1,3,7]** **41 zł**
Ravioli nadziewane serem ricotta i szpinakiem
na maśle z szałwią i grana padano DOP
3. **Tagliatelle nero di seppia con gamberi e asparagi [1,2,3]** **52 zł**
Tagliatelle nero di seppia, krewetki, zielone szparagi, pomidorki cherry, peperoncino
4. **Tagliatelle con porcini e burrata [1,3,7]** **48zł**
Tagliatelle, borowik, burrata
5. **Paccheri all'amatriciana [1,7]** **41 zł**
Paccheri, guanciale, pikantny sos pomidorowy, pecorino romano, grana padano DOP
6. **Gnocchi alla sorrentina [1,3,7]** **39 zł**
Ręcznie robione gnocchi zapiekane z mozzarellą
i grana padano DOP w sosie pomidorowym z bazylią
7. **Tagliatelle alla bolognese [1,3,7, 9]** **39 zł**
Tagliatelle, sos boloński, grana padano DOP

PESCE - RYBY I OWOCE MORZA

1. **Saute di cozze* [1,2,12]** **38 zł**
Mule z białym winem na czosnku i oliwie,
grzanka
2. **Gamberoni al vino bianco [3,12,14]** **54 zł**
Krewetki blacktiger (5 szt.) w białym winie, focaccia genovese
3. **Polpo alla griglia [1,7, 14]** **84 zł**
Ośmiornica z grilla, pieczone pomidorki,
bukiet sałat z rucolą i marynowanymi płatkami selera,
grzanki, oliwa czosnkowa
4. **Salmone al forno con salsa di aranci al pepe verde,
riso venere, insalata [1,4,7]** **59 zł**
Filet z łososia z sosem pomarańczowym na zielonym pieprzu,
sałatka z rucolą i płatkami kwiatów jadalnych, naturalny czarny ryż z Piemontu

Numery w nawiasie „[]” oznaczają alergeny występujące w daniach

INSALATE - SAŁATKI

1. Sałatka Italia – Insalata Italia [1,7]

43 zł

Szynka parmeńska, rucola, pomidorki cherry, mozzarella,
płatki parmezanu, oliwki, sos włoski
Rucola, pomodorini, mozzarella, prosciutto crudo, olive, parmigiano

2. Insalata con salmone – Sałatka z pieczonym łososiem [1,4,9]

45 zł

Łosoś, rucola, pomidorki koktajlowe, cukinia, korzenny burak,
płatki marynowanego selera, sos balsamico
salmone, rucola, pomodorini, verdure marinate:
rapa rossa, zucchini e sedano rapa

3. Insalata con anatra – sałatka z kaczką i chrupiącą polentą [1,10]

46 zł

Pierś z kaczki, chrupiąca polenta, granat, kaki, rucola,
marynowana gruszka, pieczona dynia, sos malinowy

4. Insalata gamberi e avocado - Sałatka z krewetkami i avocado

46 zł

Krewetki, avocado, konfitowane pomidorki, rucola,
cukinia marynowana, kwiaty jadalne
Gamberi, avocado, pomodorino confit, rucola, zucchini marinate, fiori edibili

MENU BAMBINI- MENU DLA DZIECI

1. Tagliatelle con salsa rosa [1,3,9]

26 zł

Tagliatelle w delikatnym sosie pomidorowo- śmietanowym

2. Tagliatelle alla bolognese [1,3,9]

26 zł

Tagliatelle z sosem bolońskim

3. Cotoletta di pollo con patatine e insalata [1,3]

28 zł

Kotlet panierowany z kurczaka, frytki, bukiet sałat, pomidor

PIZZE 30 cm

- | | |
|---|---------|
| 1. Margherita [1,7,9] | 29 zł** |
| Sos z pomidorów San Marzano, mozzarella w kulce | |
| 2. Atrium(ricotta, pomodorini, basilico) [1,7,9] | 33 zł |
| Sos z pomidorów San Marzano, ricotta, pieczone pomidorki cherry, świeża bazylia, oliwa | |
| 3. Prosciutto cotto e funghi [1,7,9] | 34 zł** |
| Szynka włoska prosciutto cotto, pieczarki, mozzarella, sos z pomidorów San Marzano | |
| 4. Capricciosa [1,7,9] | 39 |
| zł | |
| Szynka prosciutto cotto, pieczarki, karczochy, oliwki, mozzarella, sos z pomidorów San Marzano | |
| 5. Salmone, rucola e pomodorini [1,4,7] | 43 zł |
| Łosoś wędzony, pomidorki cherry, rucola, mozzarella | |
| 6. 4 formaggi-4 sery [1,7] | 38 zł |
| (mozzarella, gorgonzola, provolone, grana pad.) | |
| 7. Porcini e 4 formaggi [1,7] | 42 zł |
| 4 sery, borowik, czosnek, mozzarella | |
| 8. Con prosciutto crudo, rucola e grana padano [1,7,9] | 44 zł |
| Szynka crudo, rucola, płatki grana padano, sos, mozzarella | |
| 9. Alla diavola – Diabelska [1,7,9] | 38 zł |
| Włoskie salami pikantne, peperoncino, kapary, oliwki, mozzarella, sos z pomidorów San Marzano | |
| 10. Calabrotta [1,7,9] | 43 zł |
| Pikantna calabryjska ‘nduja, oliwki, suszony pomidor, czerwona cebula, mozzarella, sos | |
| 11. Crudaiola con bufala [1,7,9] | 43 zł |
| Szarpana mozzarella bufala, pomidorek cherry, rucola, mozzarella, sos z pomidorów San Marzano | |
| 12. Pesto e fior di latte [1,7,9] | 38 zł |
| Mozzarella w kulce, pesto bazyliowe, pomidorek cherry, bazylia, sos z pomidorów San Marzano | |
| 13. Milano [1,7,9] | 42 zł |
| Pancetta, salami Napoli, cebula, sos z pomidorów San Marzano, mozzarella | |
| 14. Calzone cardinale [1,7,9] | 41 zł |
| Calzone z mozzarellą, szynką prosciutto cotto, pieczarkami, sos z pomidorów San Marzano | |
| 15. Palermo [1,7,9] | 44 zł |
| Salami pikantne, bakłażan, suszone pomidory, oliwki, bazylia, sos z pomidorów San Marzano, mozzarella | |
| 16. Burratina [1,7,9] | 43 zł |
| Burrata, mozzarella, sos z pomidorów San Marzano, bazylia, oliwa | |
| 17. Zucca, salame spinaci e cipolla rossa [1,7] | 39 zł |
| Salami Napoli, dynia, czerwona cebula, szpinak, mozzarella, sos z pomidorów San Marzano | |
| 18. Bianca con mortadella, pesto e ricotta | 39 zł |
| Włoska mortadella, pesto bazyliowe, ricotta, mozzarella | |
| 19. Salmone e zuchine [1,4,7]** | 44 zł |
| Łosoś, grillowana cukinia, pomidorek cherry, kukurydza, mozzarella | |

SKŁADNIKI DO WYBORU:

Bufala, burrata 1 szt./14 zł Łosoś wędzony, borowiki

10 zł

Prosciutto crudo, pancetta, salami Napoli łagodne, salami pikantne, mortadella	8 zł
Szynka cotto, ricotta, gorgonzola, kurczak, pomidorek cherry	6 zł
Tuńczyk, rucola, bakłażan, mozzarella, grana padano, pesto	5 zł
Suszone pomidory, karczochy, pomidor, pieczarki, papryka, szpinak	4 zł
Oliwki, kapary, jajo, cebula, kukurydza 3 zł; bazylia, czosnek, peperoncino	2 zł

Numery w nawiasie „[]” oznaczają alergeny występujące w daniach

DESERY

1. **Tiramisu [1,3,7]** **26 zł**

2. **Panna cotta ai frutti di bosco [7]** **24 zł**
 Delikatny włoski deser śmietankowy z sosem
 z owoców leśnych

3. **Torta di mascarpone con salsa di fragole e menta** **25 zł**
 Sernik z mascarpone i białą czekoladą,
 sos truskawkowo- miętowy na żubrówce

4. **Coppa “Pavlova” – “Pavlova na zimno” [3,7]** **26 zł**
Meringa sbricciolata, gelato di vanilia, puree di pesche,
salsa ai frutti di boosco
 Kruszona beza z lodem waniliowym,
 puree brzoskwiniowym i sosem z owoców leśnych

5. **Torta caprese* [3,7,8]** **26 zł**
 Tradycyjne ciasto czekoladowo- migdałowe z Capri,
 lody słona pistacja

6. **Sorbetto al limone [7]** **24 zł**
 Sorbet cytrynowy

Numery w nawiasie „[]” oznaczają alergeny występujące w daniach

BEVANDE CALDE- NAPOJE GORĄCE

1. Herbata Richmond – imbryk 300 ml (dodatkowa filiżanka – 1,50 zł)	15 zł
2. Herbata Dilmah - imbryk 350 ml (dodatkowa filiżanka – 1,50 zł)	11 zł
3. Espresso	9 zł
4. Americano	9,50 zł
5. Cappuccino [7]	12 zł
6. Cappuccino duże [7]	14 zł
7. Latte macchiato [7]	14 zł
8. Flat white [7]	16 zł
9. Amaretto caffee [7]	18 zł
10. Bailey's caffee [7]	18 zł
11. Irish caffee [7]	18 zł
12. Czekolada włoska na gorąco [7]	17 zł

BEVANDE FREDDE – NAPOJE ZIMNE

1. Chinotto 0,2 l (włoski napój gazowany z gorzkiej pomarańczy)	14 zł
2. Fior di sambuco 0,2 l (włoski napój z kwiatów czarnego bzu i limonki)	14 zł
3. Sodarosa grapefruit 0,2 l (włoski napój z grejpfruta)	14 zł
4. Woda mineralna Kropla Beskidu 0,33 l	8 zł
5. Woda mineralna S.Pellegrino 0,7 l (delikatnie gazowana)	15 zł
6. Woda mineralna Acqua Panna 0,7 l (niegazowana)	15 zł
7. Woda z miętą i cytryną – karafka 1l	14,50 zł
8. Soki i nektary 0,25 l	9 zł
9. Sok ze świeżych owoców 0,2 l (pomarańcza, grejpfrut)	16 zł
10. Coca-cola, coca cola zero 0,25 l	10 zł
11. Fanta pomarańczowa, sprite, tonic Kinley 0,25 l	10 zł
12. Fuzetea 0,25 l* (cytrynowa lub brzoskwiniowa)	10 zł
11. Red bull*	14 zł

BIRRE, VINO 0% - PIWO, WINO, DRINKI BEZALKOHOLOWE [12]

1.	Mionetto Prestige Prosecco 0,2 l	30 zł
2.	Mionetto Prestige Prosecco 0,7 l	69 zł
3.	Chardonnay	18 zł
100 ml/ 89 zł but.		

4.	Merlot	18 zł
100 ml/ 69 zł but.		
5.	Żywiec 0%	15 zł
6.	Heineken 0%	15 zł
7.	Radler 0%	15 zł
8.	Mojito Virgin	21 zł
9.	„Aperol Spritz” (bitter rosso, kinley, pomarańczowa) 0%	21 zł

Numery w nawiasie „[]” oznaczają alergeny występujące w daniach

VINO DELLA CASA - WINO W KARAFCE [12] (BIAŁE, MUSUJĄCE, CZERWONE)

	Karafka 1 l	Karafka ½ l	Karafka ¼ l	Kieliszek 125 ml
Pinot Gigio, Sycylia (b, 11,5%)	75 zł	43 zł	27 zł	19 zł
Frizzante, Emilia Romagna (b, 11,5%)	-	43 zł	27 zł	19 zł
Nero d'Avola, Sycylia (cz, 13,5%)	75 zł	43 zł	27 zł	19 zł

BIRRA ALLA SPINA - PIWO BECZKOWE

1. Żywiec 0,5 l (5,8%)	15 zł
2. Żywiec 0,3 l (5,8%)	12 zł

BIRRA IN BOTTIGLIA - PIWO BUTELKOWE

1. Heineken 0,5 l (5%)	17 zł
2. Strong 0,5 l (6,8%)	16 zł
3. Paulaner 0,5 l (5,5%)	17 zł
4. Corona 0,33 l (4,5%)	16 zł
5. Żywiec Biały 0,5 l (4,9%)	16 zł

BIRRA ITALIANA

1. Birra Moretti 0,33 l (4,6%)	16 zł
2. La Decisa Castello 0,33 l (4,8 % lager)	16 zł
3. La Rubina Castello 0,33l (6,7%) (piwo czerwone, kolor uzyskuje się podczas karmelizowania słodu jęczmiennego w procesie warzenia)	16 zł

PIWA REGIONALNE (but.)

1. Perła Export 0,5 l (5,2%)	15 zł
2. Perła Miodowa 0,5 l (5,4%)	15 zł
3. Magnus Królewski 0,5 l (5,6%)	17 zł

- | | |
|---------------------------------------|-------|
| 4. Jagiello Vienna Lager 0,5 l (5,5%) | 17 zł |
| 5. Koźlak Perła 0,33 l (7%) | 14 zł |

Numery w nawiasie „[]” oznaczają alergeny występujące w daniach

APERITIVI, AMARI, GRAPPE - ALKOHOLE WŁOSKIE

- | | | |
|------------------------------|-------|-------|
| 1. Aperol (11%) | 40 ml | 14 zł |
| 2. Campari (25%) | 40 ml | 15 zł |
| 3. Grappa (40%) | 40 ml | 15 zł |
| 4. Grappa Riserva (44%) | 40 ml | 26 zł |
| 5. Amaro Fernet Branca (38%) | 40 ml | 15 zł |
| 6. Amaro Lucano (28%) | 40 ml | 15 zł |
| 7. Amaro Negroni (28%) | 40 ml | 15 zł |
| 8. Limoncello (26%) | 40 ml | 14 zł |
| 9. Sambuca (38%) | 40 ml | 14 zł |
| 10. Amaretto (21%) | 40 ml | 14 zł |

WÓDKI - VODCHE

- | | | |
|---|--------------|-------------------|
| | 40 ml | but. 0,5 l |
| 1. Baczewski (40%) | 12 zł | 110 zł |
| 2. Wyborowa (40%) | 10 zł | 90 zł |
| 3. Absolut (40%) | 12 zł | 100 zł |
| 4. Finlandia (40%) | 12 zł | 100 zł |
| 5. Żołądkowa Gorzka (tradycyjna, miętowa) (28%) | 10 zł | 90 zł |
| 6. Żubrówka (40%) | 11 zł | 100 zł |
| 7. Śliwowica Paschalna (70%) | 18 zł | 290 zł |

WHISKY, WHISKEY...

- | | | |
|---------------------------------------|-------|-------|
| 1. Laphroaig 10 (40%) | 40 ml | 32 zł |
| 2. Chivas Regal 18 (40%) | 40 ml | 34 zł |
| 3. Chivas Regal xv 15 (40%) | 40 ml | 23 zł |
| 4. Chivas Regal 12 (40%) | 40 ml | 17 zł |
| 5. Glenlivet 15 (40%) | 40 ml | 29 zł |
| 6. Glenlivet 12 (40%) | 40 ml | 24 zł |
| 7. BenRiach 21 (40%) | 40 ml | 58 zł |
| 8. Glenfiddish 12 (40%) | 40 ml | 30 zł |
| 9. Glenfiddish 15 (single malt) (40%) | 40 ml | 33 zł |
| 10. Glenfiddich 18 (40%) | 40ml | 62 zł |
| 11. Gentleman Jack (40%) | 40 ml | 26 zł |
| 12. Jack Daniel's (40%) | 40 ml | 17 zł |
| 13. Jim Beam (40%) | 40 ml | 14 zł |
| 14. Ballantines (40%) | 40 ml | 13 zł |
| 15. Jameson (40%) | 40 ml | 15 zł |

COGNAC, RUM, LIQUORI - KONIAKI, RUM, LIKIERY...

1. Martell VS (40%)	20 ml	17 zł
2. Hennessy (40%)	20 ml	17 zł
3. Metaxa 5* (40%)	40 ml	14 zł
4. Metaxa 7* (40%)	40 ml	18 zł
5. Metaxa 12* (40%)	40 ml	31 zł
6. Tequila Olmeca Gold (35%)	40 ml	18 zł
7. Tequila Olmeca Silver (35%)	40 ml	16 zł
8. Bombay Sapphire Gin (40%)	40 ml	19 zł
9. Glendaough Gin (41%)	40 ml	18 zł
10. Seagrams (37,50 %)	40 ml	13 zł
11. Malibu (18 %)	40 ml	13 zł
12. Bacardi Black (37,50%)	40 ml	15 zł
13. Martini Extra Dry, Bianco, Rosso (14,40%)	100 ml	15 zł
14. Bailey's [12] (17%)	40 ml	14 zł

WINA [12]

Pochodzenie

kieliszek 125 ml/ butelka 0,75 l

VINI BIANCHI - WINA BIAŁE

1. Soave Classico Cesari DOC (12,5%)	Italia, Veneto	24 zł / 100 zł
2. La Rustica Bianco Malvasia (psl) DOC (10%)	Italia, Emilia Romagna	22 zł / 88 zł
3. Chablis Premier Cru Beuroy (13%)	Francja, Bourgogne	- / 269 zł
4. Chablis Olivier Tricon A.O.C. (12,5%)	Francja, Bourgogne	- / 195 zł
5. Tuatara Bay Sauvignon Blanc (12,5%)	Nowa Zelandia	- / 125 zł
6. Due Uve Pinot Grigio Sauvignon Blanc Bertani DOC	Italia, Venezia Giulia	- / 98 zł
7. Madre Goccia IGT (12,5%)	Italia, Calabria	- / 115 zł
8. Pinot Grigio Ca' Bolani DOC (13%)	Italia, Friuli	- / 125 zł
9. Praecipius Riesling Renano IGT (13,5%)	Italia, Veneto	- / 145 zł
10. Primadonna Chardonnay di Puglia IGP (13,5%)	Italia, Puglia	- / 120 zł
11. Falanghina Irpinia Corte Di Giso DOC (13%)	Italia, Campania	- / 150 zł
12. Bianco di Ciccio Cantina Zaccagnini IGT (12%)	Italia, Abruzzo	- / 115 zł
13. Vermentino Sabbia DOC (13,5%)	Italia, Sardegna	- / 130 zł
14. Pecorino Zite IGT (13,5%)	Italia, Abruzzo	- / 95 zł
15. A Mano Fiano Greco Barone Montalto IGT (13%)	Italia, Puglia	- / 95 zł

VINI ROSSI- WINA CZERWONE

1. Chianti Leonardo da Vinci DOCG 2022 (13%)	Italia, Toscana	24 zł / 100 zł
2. La Rustica Rosso Bonarda DOC (psl) (11%)	Italia, Emilia Romagna	22 zł / 88 zł
3. Oreno Tenuta Sette Ponti 2016 IGT (Supertoskan)15 (13,5%)	Italia, Toscana	- / 780 zł
4. Brunello di Montalcino San Giovanni Baptista 2017 DOCG (13,5%)	Italia, Toscana	- / 420 zł
5. Amarone Della Valpolicella Classico Cesari 2019 DOCG (15%)	Italia, Veneto	- / 395 zł
6. Barolo Icardi Parej 2016 DOCG (14,5%)	Italia, Piemonte	- / 385 zł
7. S.to Ippolito Villa Da Vinci (Supertoskan) 2021 IGT (12,5%)	Italia, Toscana	- / 220 zł
8. Petra Hebo IGT 2021 (Supertoskan) (14%)	Italia, Toscana	- / 160 zł
9. Cerasuolo di Vittoria 2020 DOCG (13%)	Italia, Sicilia	- / 163 zł
10. 1502 Sangiovese Passito Superiore 2019 DOC (15%)	Italia, Toscana	- / 159 zł
11. Chianti Classico Castello d'Alba 2020 DOCG (13,5%)	Italia, Toscana	- / 140 zł
12. Montepulciano d'Abruzzo Zaccagnini 202/221 DOC (13%)	Italia, Abruzzo	- / 115 zł
13. Primitivo di Manduria Papale 2022 DOP (14%)	Italia, Puglia	- / 125 zł

- | | | |
|---|----------------|------------|
| 14. Numero Uno Primitivo di Manduria 2021 DOC (14%) | Italia, Puglia | - / 110 zł |
| 15. Numero Uno Primitivo di Manduria Riserva 2019 DOC (14,5%) | Italia, Puglia | - / 135 zł |

WINA RÓŻOWE

- | | | |
|---|------------------------|------------|
| 1. 1502 Da Vinci in Romagna Sangiovese IGT (12%) | Italia, Emilia Romagna | - / 95 zł |
| 2. Cerasuolo Montepulciano d'Abruzzo Zaccagnini DOC (12,5%) | Italia, Abruzzo | - / 115 zł |

SZAMPANY I WINA MUSUJĄCE

- | | | |
|--|-------------------------------|------------|
| 1. Prosecco Foss Marai (11%) | Italia, Veneto | - / 162 zł |
| 2. Prosecco Itinera Treviso Brut DOC (11%) | Italia, Veneto | - / 85 zł |
| 3. Lambrusco dell'Emilia (cz,sl) (8,5%) | Italia, Reggio Emilia | - / 70 zł |
| 4. Cuvee Brut DOC | Italia, Emilia Romagna | - / 80 zł |
| 5. Bellavista Gran Cuvee Franciacorta DOCG (12,5%) | Italia, Lombardia | - / 290 zł |
| 6. Papilou Gerard Bertrand Pet- Nat (12%) | Francja, Languedoc-Roussillon | - / 169 zł |
| 7. Moet & Chandon Imperial (12,5%) | Francja, Champagne | - / 480 zł |
| 8. Gardet (12%) | Francja, Champagne | - / 345 zł |

Numery w nawiasie „[]” oznaczają alergeny występujące w daniach

DRINKI

- | | |
|--|------------------------------|
| 1. EDEN SPRITZ
Sprissetto eden, prosecco, woda gazowana | 29 zł |
| 2. APEROL SPRITZ
Aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza | 29 zł |
| 3. LIMONCELLO SPRITZ
Limoncello, prosecco, woda gazowana | 29 zł |
| 4. HUGO
Prosecco, elderberry syrup, woda, lime, mint | 29 zł |
| 5. MOJITO
Rum, limonka, mięta, woda gazowana | 29 zł |
| 6. NEGRONI
Campari, gin, vermut | 36 zł |
| 1. MARGHARITA
Tequila Blanco, cointreau, sok z cytryny | 30 zł |
| 2. WHISKY SOUR
Whisky, angostura, sok z cytryny, syrop cukrowy | 29 zł |
| 3. PISTACJA SOUR
Likier pistacjowy, wermut, syrop cukrowy, sok z cytryny, białko | 30 zł |
| 4. CUBA LIBRE
Czarny rum, cola, limonka | 27 zł |
| 11. TEQUILA SUNRISE
Tequila Silver, sok pomarańczowy, grenadyna | 29 zł
27 zł |
| 12. BLACK/WHITE RUSSIAN [7] | 30/32 zł |

Wódka, kahlua /mleko/

13. MALIBU [7]

27 zł

Malibu, mleko

14. BLOODY MARY [9]

27 zł

Wódka, sok pomidorowy, tabasco, seler

DRINKI BEZALKOHOLOWE

1. MOJITO VIRGIN

21 zł

Sprite, limonka, cukier trzcinowy, mięta

2. „APEROL SPRITZ”

21 zł

Bitter rosso, kinley, pomarańcza

3. LIMONCELLO SPRITZ

25 zł

Limoncello bezalkoholowe, tonic kinley, cytryna

Numery w nawiasie „[]” oznaczają alergeny występujące w daniach

SECONDI PIATTI – DANIA GŁÓWNE

1. Polpette alla romana al sugo, [1,3,7]

42 zł

purea di patate

Pulpety wołowo- wieprzowe po rzymsku - w sosie z pomidorów San Marzano, ser Grana Padano DOP, ser pecorino romano, śmietankowe puree ziemniaczane

2. Filetto di maiale al gorgonzola, purea di patate, asparagi, [7]

53 zł

Polędwiczka wieprzowa sous vide, sos gorgonzola, puree pieczony burak-ziemniak, szparagi

3. Braciola di maiale alla griglia, salsa al pepe, [7]

59 zł

lattuga arrostita, patate al forno

Grillowany stek wieprzowy z kością, sos pieprzowy, ziemniaki pieczone na rozmarynie, mini sałata rzymska z grilla

4. Petto di anatra, purea di carote e patate, [1,7]

59 zł

salsa di more, insalata

Pierś z kaczki, sos jeżynowy, puree ziemniaczano-marchwiowe, bukiet sałat z korzennym burakiem i płatkami marynowanej dyni

5. Coniglio al vino bianco, [1,7]

62 zł

purea di patate, insalata con verdure marinate- zucchine e sedano rapa

Królik w białym winie z oliwkami i szalwią, puree śmietankowe, sałatka z marynowaną cukinią i selerem

6. Bistecca di manzo, salsa al pepe, patatine, broccoli saltati [7],

89 zł

Stek Black Angus z grilla, sos pieprzowy, frytki stekowe, brokuły na ostro

7. Costolette di agnello alla griglia, caponata, [7]

122 zł

purea di patate viola

*Grillowany schab jagnięcy z kostką, sycylijska caponata,
puree z fioletowego ziemniaka*

8. **Filetto di manzo ai porcini, [7]** **114 zł**
purea di patate e rapa rossa, zucchine alla griglia
*Grillowana polędwica wołowa, sos borowikowy, puree ziemniaczane z pieczonym
burakiem, grillowana cukinia, pomidorek koktajlowy*

CONTORNI- DODATKI

1. **Insalata mista [9]** **16 zł**
*Salatka ze świeżych warzyw z oliwą z pierwszego tłoczenia
i octem winnym*
2. **Insalata di rucola e pomodorini** **16 zł**
Salatka z pomidorków cherry i rucoli
3. **Insalata verde** **14 zł**
Bukiet salat z rucolą
4. **Patate al forno, patatine, purea** **14 zł**
Ziemniaki z pieca, frytki, puree

Numery w nawiasie „[]” oznaczają alergeny występujące w daniach