

# MENU

## antipasti | przystawki

Antonius Caviar 5\* - 290,-

Kawior z jesiotra syberyjskiego 30gr, czarne pieczywo, masło szczypiorkowe, sól Maldon  
1/4/7

Ostriche al naturale

1 szt - 37,- 3 szt - 109,- 5 szt - 159,-

Świeże ostrygi Gillardeau N°3 z cytryną i sosem mignonette  
4/12/14

Calamari Ripieni - 58,-

Kalmary nadziewane pesto bazyliowym, ziemniakami, pinii, pomidorki koktajlowe, puree z cukinii i mięty  
3/4/5/6/7/8/11/12/14

Tonno Vitellato - 67,-

Surowy tuńczyk marynowany w sosie Sojowym, demi glace, majonez na bazie z Anchois, kapary, tymianek, sól Maldon  
2/3/4/5/6/10/11/12/13/14

Tartare in Taco di Grana - 64,-

Tatar wołowy w tacosie z Grana Padano, szczypiorek, frytowane żółtko, sos tonnato, sos mango

Tatar zdobył GranPrix w konkursie organizowanym przez Smaki Powiatu Poznańskiego  
1/3/5/6/7/10/11

La Nostra Caprese - 48,-

Mozzarella Fior di Latte, pomidorki confit, ziemia bazyliowa, oliwki Leccino, oliwa bazyliowa

1/5/6/7/8/11/12

## zuppe | zupy

 Ciupin Savonese - 60,-

Liguryjska pikantna zupa z krewetkami argentyńskimi, mulami, kalmarami, małżami vongole  
2/4/5/6/9/11/12/14

## cozze | mule

250gr / 500gr - 52,- / 72,-

 Cozze piccanti

Mule w białym winie, sos pomidorowy, pikantna papryczka, czosnek, pietruszka, grzanki  
1/2/4/5/6/8/9/10/11/12/13/14

Cozze alla Marinara

Mule w białym winie, czosnek, pietruszka, grzanki  
1/2/4/5/6/8/9/11/12/13/14

Cozze al Gorgonzola

Mule w białym winie, czosnek, pietruszka, krem gorgonzola, grzanki  
1/2/4/5/6/7/8/9/10/11/12/13/14

Do stolików od 6 osób doliczany jest serwis 10% oraz nie dzielimy rachunku.

Nasze dania są przygotowywane na bieżąco, średni czas oczekiwania wynosi 25-30 minut. W przypadku zwiększonego ruchu czas ten może ulec wydłużeniu.

Prosimy o zgłoszenie chęci otrzymania faktury lub paragonu z numerem NIP przed wystawieniem dokumentu sprzedaży.

## pasta fresca | makaron

makaron własnej roboty

### 🦞 Chitarra Nera della Riviera Ligure – 82,-

Makaron barwiony mątwą z krewetkami argentyńskimi, mulami, kalmarami, małżami vongole w sosie własnym pikantnym, wino, czosnek

1/2/3/4/5/6/9/11/12/14

### Spaghettoni Tonno e Bottarga – 64,-

Makaron podawany z tatarem z tuńczyka, bottargą, miętą, skórką cytryny

1/3/4/5/6/11/12

### Spaghettoni alla Carbonara con – 80,- Tartufo

Makaron z tradycyjnym sosem Carbonara przygotowany z żółtek, sera Pecorino Romano, guanciale i

świeżą trufłą

1/3/5/6/7/11

### Lasagna del Marino - 54,-

Makaron szpinakowy, ragù, guanciale, beszamel, Grana Padano

1/3/5/6/7/11/12

### Mandilli al Pesto con Stracciatella - 49,-

Makaron podawany z pesto bazyliowym, stracciatella by Rudnicki, pinii

1/3/5/6/7/8/11

## secondi | dania główne

### Orata Arrosto – 82,-

Pieczona cała Dorada, mix sałat, marynowana marchewka, ogórek, rzodkiewka, cytryna

4/5/6/10/11

### Mosaico di Filetto di Maiale - 69,-

Polędwica wieprzowa sous vide, autorska mieszanka ziół, ziemniaki pavé, puree z cukinii i mięty, demi glace

5/6/7/8/9/11

### Melanzane alla Parmigiana – 46,-

Bakłażan, sos pomidorowy, pesto bazyliowe, Grana Padano, Mozzarella Fior di Latte

5/6/7/8/9/11

## insalata | sałatki

### Insalata con Gamberi – 56,-

Krewetki argentyńskie, mix sałat, marynowana marchewka, ogórek, rzodkiewka, sos selerowy, oliwa bazyliowo-miętowa

2/5/6/7/8/9/10/11/12

### Insalata con Tonno – 49,-

Tuńczyk w sezamie, mix sałat, marynowana marchewka, ogórek, rzodkiewka, sos selerowy, oliwa bazyliowo-miętowa

4/5/6/7/8/9/10/11/12

## dolce | desery

### Panna Cotta - 38,-

Panna Cotta waniliowa, lody pistacjowe, wiśnia z Sambucą, ziemia kakaowa

1/3/7/8/12

### Il Nostro Tiramisu – 36,-

1/3/7/12

### Mille Foglie – 38,-

Krem lawendowy, krem pomarańczowy, ganache z palonej białej czekolady

1/3/7

**bibite fredde | napoje zimne**

- Acqua Panna - 12 ,- / 22 ,-  
Woda niegazowana | 250 ml/750 ml
- San Pellegrino - 12 ,- / 22 ,-  
Woda gazowana | 250ml /750 ml
- Tomarchio - 15 ,-  
napój z granata, cola zero, chinotto zero, limonata zero, aranciata rossa zero, imbirowego piwa  
275 ml
- Cipriani Eloise Tonic Water - 15 ,-  
Woda tonizująca 200 ml
- Napój jabłkowy/pomarańczowy - 16,-  
250 ml
- Sanbitter | Crodino - 19,-  
200 ml

**bibite calde | napoje ciepłe**

- Espresso/doppio - 10,- / 13,-
- Americano - 13,-
- Caffe corretto - 16,-  
Kawa espresso z digestivo do wyboru
- Cappuccino - 15,-
- Caffe latte - 18,-
- Herbata - 15,-  
Różne smaki

**birra | piwo**

- Menabrea Arte in Bottiglia - 19,-  
330 ml
- Menabrea La 150 ° Bionda - 19,-  
330 ml
- Menabrea Zero Zero 0,0% - 16,-  
330 ml

**digestivo | likiery**

- Sambuca - 16,-  
40 ml
- Vodka Altamura - 25,-  
40 ml
- Amaro | Mirto | Grappa Bianca - 20,-  
40 ml
- Grappa Rum Wood Finish - 30,-  
40 ml
- Grappa XO Aged Cuvée - 36,-  
40 ml
- Limoncello własnej roboty  
40 ml - 20,- 250 ml – 60,- 1L - 210,-

**cocktail | koktajle**

- Gin & Tonic - 34,-
- Aperol Spritz - 34,-  
Aperol/spumante/woda gazowana
- Limoncello Spritz - 34,-  
Limoncello/spumante/woda gazowana
- Negroni Classic - 36,-  
Campari/vermouth/gin
- Negroni sbagliato - 36,-  
Campari/vermouth/spumante

**Alergeny**

1. Zboża zawierające gluten i produkty pochodne

2. Skorupiaki i produkty pochodne

3. Jaja i produkty pochodne

4. Ryby i produkty pochodne

5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne

6. Soja i produkty pochodne

7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)

8. Orzechy: migdały, orzechy włoskie, nerkowca, brazylijskie, pistacje, makadamia a także produkty pochodne

9. Seler i produkty pochodne

10. Gorczyca i produkty pochodne

11. Nasiona sezamu i produkty pochodne

12. Dwutlenek siarki i siarczyny

13. Łubin i produkty pochodne

14. Męczaki i produkty pochodne