

ZUPY

KREM POMIDOROWY	24,00
pomidory pelati, mozzarella, pieczywo	
ZUPA DNIA (W WEEKEND)	24,00
zapytaj obsługę o dzisiejszą zupę	

PRZYSTAWKI

FOCACCIA	23,00
sól morską, rozmaryn, czosnek, oliwa	
BRUSCHETTA Z MAŁŻAMI	33,00
małże, nduja, boczniaki, pieczona papryka, pieczywo	
TATAR WOŁOWY	43,00
ligawa wołowa, pasta truflowa, kapary, szalotka, pistacje, musztarda dijon, żółtko, pieczywo	
GAMBERINO FRESCA AL PEPERONCINO	55,00
krewetki, wino, czosnek, cukinia, pomidory, pietruszka, papryczka chilli, masło, pieczywo	
CARPACCIO WOŁOWE Z PASTĄ TRUFLOWĄ	65,00
połędwica wołowa, pasta truflowa, parmezan, rukola, kapary, pieczywo	

SALATKI

SALATKA CESAR	42,00
sałata rzymska, sos cesar, jajko, kurczak sv, warzywa, parmezan, pieczywo	
SALATKA Z KOZIM SEREM	43,00
mix sałat, sos winegret na bazie oliwy i miodu, kozi ser, karmelizowana gruszka, orzechy, pieczony burak, pieczywo	
SALATKA Z KREWETKAMI	49,00
mix sałat, sos chilli-jogurtowy, warzywa, granat, orzechy mętkowca, pieczywo	



Tvoja opinia ma znaczenie!

Makarony i ravioli podane w karcie są naszym własnym wyrobem produkowanym codziennie w naszej pracowni.

MAKARONY

SPAGHETTI ALL’AMATRICIANA	39,00
sos pomidorowy, pancetta, cebula, czosnek, pecorino	
CASARECCE ALLA NORMA	38,00
pomidory pelati, pomidory koktajlowe, parmezan, kuleczki z bakłażana w panko, ricotta, czosnek	
SPAGHETTI BOLOGNESE	41,00
ragu wołowe, sos pomidorowy, parmezan	
TAGLIOLINI ZE SPIANATĄ	39,00
spianata piccante, cukinia, boczniaki, pomidor koktajlowy, gorgonzola, sos śmietanowy, natka pietruszki	
RAVIOLI ZIELONE Z KOZIM SEREM	43,00
kozi ser, słonecznik, szczypiorek, pasta truflowa, zielona oliwa, parmezan	
LASAGNE BOLOGNESE	43,00
ragu wołowe, mozzarella, sos pomidorowy, beszamel, parmezan	
SPAGHETTI CARBONARA	43,00
guanciale, żółtko, czarny pieprz, pecorino	
RIGATONI ZIELONE Z KREWETKAMI	49,00
krewetki, cukinia, pomidor koktajlowy, karczochy, wino, czosnek, natka pietruszki, sos pomidorowy	
SPAGHETTI NERO DI SEPIA COZZE	45,00
mule, papryczka chilli, natka pietruszki, wino, masło	
RAVIOLI Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ	48,00
szarpana wołowina, czarny pieprz, masło, pecorino	
SPAGHETTI Z PESTO PISTACJOWYM I BURRATĄ	52,00
pesto pistacjowe, burrata, pistacje	
TAGLIOLINI Z WOŁOWINĄ	52,00
połędwica wołowa, pieczarka portobello, sos śmietanowo- trufłowy	

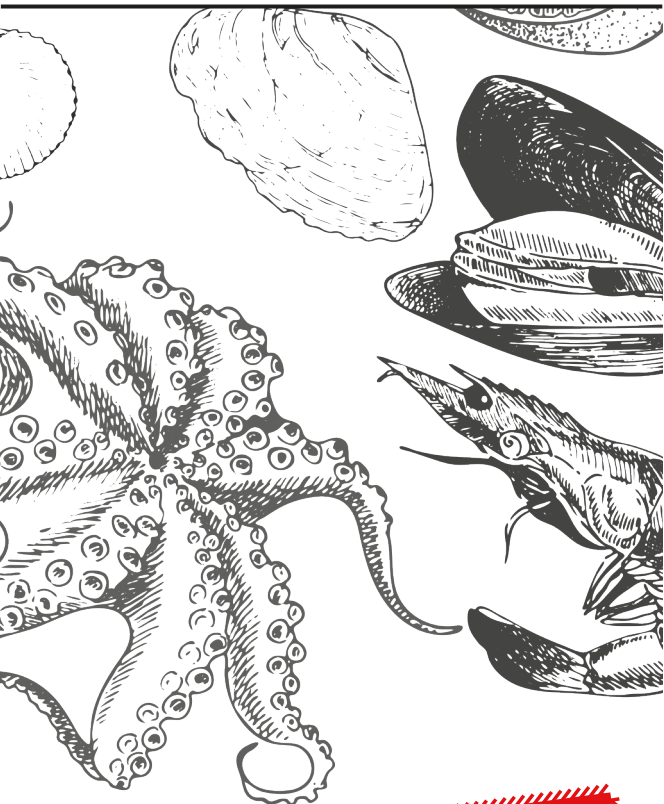
DANIA GŁÓWNE

KURCZAK CAPRESE	42,00
zapiekany filet z kurczaka z pomidorami i mozzarella, pesto bazyliowe, frytki, mix sałat	
FILET Z SANDACZA	67,00
sandacz smażony w masle, puree ziemniaczane, pieczone warzywa okopowe, mus dyniowy	
TAGLIATA WOŁOWA	79,00
antrykot 200gr, gratin dyniowo-ziemniaczane, mix sałat, pesto bazyliowe	
RISOTTO Z WOŁOWINĄ	52,00
ryż carnaroli, pieczarka portobello, połędwica wołowa, masło, parmezan, natka pietruszki	

🍃 - vege 🌶️ - ostre

MULE

MULE VINO BIANCO	49,00
mule, wino, czosnek, masło, natka pietruszki, papryczka chilli, cytryna, pieczywo	
MULE PICCANTE	49,00
mule, pomidory, wino, czosnek, masło, natka pietruszki, papryczka chilli, cytryna, pieczywo	



Zapytaj obsługę o ofertę Frutti Di Mare



Mozzarella - fior di latte
Sos pomidorowy - pomidory san marzano
Ciasto na zakwasie długo dojrzewające [48h]

PIZZA

MARINARA	25,00
sos pomidorowy, oliwa czosnkowa, oregano	
MARGHERITA	29,00
sos pomidorowy, mozzarella, oliwa, bazylia	
COTTO E FUNGHI	35,00
sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, pieczarki	
SALAME	35,00
sos pomidorowy, salame napoli, mozzarella, oliwa	
DIAVOLA	35,00
sos pomidorowy, salame spianata, mozzarella, jalapeno	
NDUJA	35,00
sos pomidorowy, mozzarella, nduja, mascarpone, czerwona cebula	
NDUJA PROVOLA	35,00
sos pomidorowy, mozzarella, nduja, provolone, czosnek	
CAPRICIOSA	39,00
sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, pieczarki, oliwki, karczochy	
QUATTRO FORMAGGI	44,00
sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola piccante, provolone, parmezan	
MEDITERRANEA	41,00
sos pomidorowy, mozzarella, rukola, prosciutto crudo, pomidorki koktajlowe, parmezan	
BURATTA	46,00
sos pomidorowy, rukola, burrata, prosciutto crudo, oliwa	
GAMBERI	44,00
sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, czosneki, papryczka chilli, natka pietruszki, limonka	
COTTO CREMA	38,00
creme fraiche, prosciutto cotto, rozmaryn, gorgonzola	
PANCETTA BIANCO	38,00
creme fraiche, pancetta, cebula czerwona, jalapeno, provolone	
VERDE	35,00
pesto bazyliowe, mozzarella, rukola, pomidorki koktajlowe, parmezan	
PREZZEMOLA	38,00
pesto pietruszkowe, mozzarella, pancetta, mascarpone, pistacje, parmezan	
BURATTA VERDE	43,00
pesto bazyliowe, pomidorki koktajlowe, burrata, oliwa	

KIDS MENU

FRYTKI Z PARMEZANEM	18,00
SPAGHETTI AL POMODORO	25,00
sos pomidorowy, parmezan	
POŁĘDWICZKI Z KURCZAKA	32,00
połędwiczki z kurczaka, frytki, mix sałat	

DESERY

FONDANT CZEKOLADOWY	25,00
gorzka czekolada, gąłka lodów czekoladowych, mus z owoców, świeże owoce	
SUFLET Z BIAŁEJ CZEKOLADY I GORGONZOLI	29,00
biała czekolada, gorgonzola dop, suszona śliwka, wiśnie	

Dla grup od 8 osób doliczony jest serwis w wysokości 10%

AMALFI

CUCINA MODERNA

menu

NAPOJE GORĄCE

ESPRESSO	9,00
ESPRESSO DOPPIO	12,00
KAWA CZARNA	10,00
KAWA BIAŁA	11,00
CAPPUCINO	12,00
CAFFÈ LATTE	15,00
HERBATA	12,00

English Breakfast, Earl Grey Blue,
Gunpowder Green, Forest Fruits

NAPOJE ZIMNE

PEPSI/7 UP/MIRINDA/SCHWEPES	9,00
SOKI JABŁKO, POMARAŃCZ, CZARNA PORZECZKA 0,2L	9,00
LIPTON ICE TEA LEMON/ PEACH	9,00
ACQUA PANNA 0,25L/0,7L	10/19
SAN PELLEGRINO 0,25L/0,7L	10/19
SOK WYCISKANY POMARAŃCZOWY/ GREJPFRUTOWY 0,2L	16,00



Odwiedź nasze social media!



Podziel się opinią. To dla nas ważne!

PIWA BECZKOWE

PERONI NASTRO AZZURO 0,25L/0,4L	13/15
KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE 0,3L/0,5L	14/16

PIWA BUTELKOWE

PILSNER URQUELL 0,5L	16,00
KSIĄŻĘCE IPA 0,5L	17,00
KSIĄŻĘCE CHERRY ALE 0,5L	17,00
KSIĄŻĘCE CZERWONY LAGER 0,5L	17,00
KSIĄŻĘCE CIEMNE ŁAGODNE 0,5L	17,00
HARDMADE PEAR CRUSH 0,5L	17,00

PIWA BEZALKOHOLOWE

LECH FREE LAGER 0,33L	12,00
LECH FREE LIMONKA Z MIĘTĄ 0,33L	12,00
PERONI NASTRO AZZURO 0,33L	11,00
LECH FREE DARK FRUITS SOUR 0,5L	17,00
HARDMADE RHUBARB CRUSH 0,4L	16,00

KOKTAJLE

BELLINI <i>prosecco, mus z brzoskwini</i>	21,00
CUBA LIBRE <i>rum, pepsi, limonka</i>	25,00
MOJITO <i>rum, woda gazowana, limonka, cukier trzcinowy</i>	26,00
MARGARITA <i>tequila, cointreau, sok z limonki</i>	31,00
APEROL SPRITZ <i>aperol, prosecco, woda gazowana</i>	29,00
WHISKEY SOUR <i>whisky, sour, sweet, białko, angostura</i>	31,00
NEGRONI <i>campari, gin, wermut</i>	30,00
PORNSTAR MARTINI <i>wódka, passoa, mus z marakuji, sok z limonki, syrop waniliowy</i>	33,00
STRAWBERRY MARGARITA <i>tequila, cointreau, puree z truskawki, sok z limonki</i>	33,00

LIKIERY

CAMPARI	14,00
SAMBUCA	14,00
LIMONCELLO	14,00
JAGERMAISTER	14,00

WHISKEY/BOURBON

GRANT'S	17,00
TULLAMORE DEW	17,00
JACK DANIEL'S	20,00
WILD TURKEY 101	20,00
MONKEY SHOULDER	21,00
GRANT'S 12 YO	25,00
GLENFIDDICH 12 YO	28,00
BALVENIE 12 YO	28,00

RUM

SAILOR JERRY	16,00
--------------	-------

WÓDKA

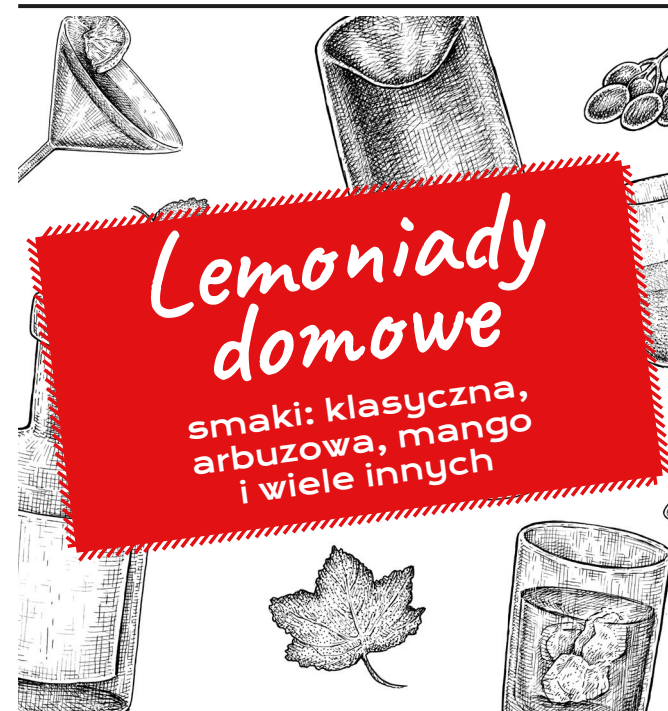
ŻUBRÓWKA CZARNA	14,00
BELVEDERE	24,00

GIN

FINSBURY	17,00
HENDRICK'S	24,00

TEQUILA

SIERRA SILVER	16,00
SIERRA REPOSADO	16,00



WINA MUSUJĄCE/SZAMPANY

KIELISZEK 125 ML/BUTELKA 750ML

TORRESELLA PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY	18/85
TORRESELLA PROSECCO DOC ROSE	-/79

WINA BIAŁE

KIELISZEK 125ML/BUTELKA 750ML

MUCHO MAS WHITE	19/89
VILLA BELVEDERE PINOT GRIGIO	19/89
VINA ESMERALDA BLANC	21/95
CRUDO CATARRATTO ZIBBIBO	-/115
PULPO SUVIGNON BLANC WHITE	-/115

WINA CZERWONE

KIELISZEK 125ML/BUTELKA 750ML

MUCHO MAS RED	19/89
MEGA ZIN	21/95
CHIANTI CECCHNI	21/95
CRUDO NERO DAVOLA CABERNET	-/115
PRIMITIVO DI MANDURIA	-/150

WINO DOMOWE

KIELISZEK 125ML/KARAFKA 0,5L

WINO BIAŁE	15/48
WINO CZERWONE	15/48

Dla grup od 8 osób doliczony jest serwis w wysokości 10%

