



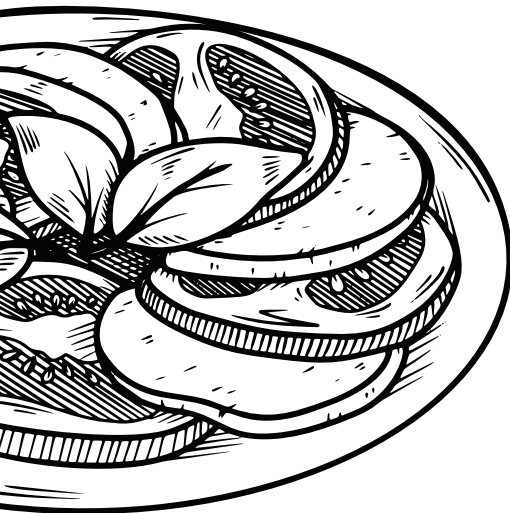


ZUPPA

KREM Z POMIDORÓW 	22 ZŁ
podawany z serem grana padano i grzanką	
BRODO DI CARNE	21 ZŁ
klasyczny włoski bulion z dodatkiem tortellini z farszem bolońskim	
ZUPA RYBNA	29 ZŁ
wywar rybno-pomidorowy, podawany z łososiem i owocami morza przygotowanymi w maślano-winnym sosie	

ANTIPASTI

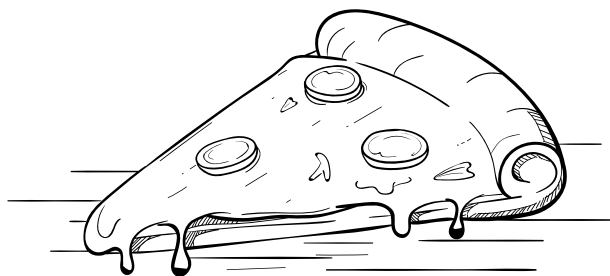
PIECZYWO SEROWO-CZOSNKOWE 	26 ZŁ
zapieczone z mozzarellą, podawane z oliwą czosnkową i serem grana padano	
PIECZYWO SEROWO-OLIWKOWE 	29 ZŁ
zapieczone z mozzarellą, oliwkami i fetą, podawane z pesto bazyliowym, oliwą czosnkową i serem grana padano	
PIECZYWO ZE SPIANATĄ 	31 ZŁ
zapieczone z dodatkiem spianaty calabrese i mascarpone, podawane z serem grana padano	
FOCACCIA 	19 ZŁ
placek z ciasta drożdżowego z dodatkiem oliwy czosnkowej i rozmarynu	
BRUSCHETTA 	20 ZŁ
grzanki (4 szt.) z serem kozim, podawane z drobno posiekanymi pomidorami i bazyliowym pesto	



CAPRESE DI BUFALA 	25 ZŁ
mozzarella z bawolego mleka, podawana z pomidorami, pesto, bazylią i grzankami	
CARPACCIO	44 ZŁ
sezonowana połówka wołowa z kaparami, oliwą truflową, sosem balsamicznym, serem grana padano, podawane z grissini	
ANTIPASTI DLA JEDNEJ LUB DWÓCH OSÓB	48/72 ZŁ
talerz włoskich przystawek: zielone oliwki, suszone pomidory, karczochy, cebulki marynowane w sosie balsamicznym, owoce kapara, plastry szynki parmeńskiej i spianaty calabrese, ser grana padano; PODAWANE Z FOCACCIA	
BRUSCHETTA CON GAMBERI 	39 ZŁ
cztery grzanki z krewetkami tygrysimi i musem z awokado, serwowane z limonką, chili oraz marynowaną cebulą	

MULE PO MARYNARSKU 	57 ZŁ
mule (ok. 500 g) w białym winie, maśle, czosnku i ziołach, podawane z grzankami	
KREWETKI CZOSNKOWE	42 ZŁ
krewetki (6 szt.) na maśle, winie, czosnku i ziołach, podawane z grzankami	
GAMBERI ALLA GRIGLIA 	49 ZŁ
krewetki w sosie winno-pomidorowym (6 szt.), zapiekane z serem feta, czosnkiem i świeżymi ziołami, podawane z grzankami	





PIZZA



KLASYKI


podstawą każdej pizzy są ser i sos pomidorowy Średnia 32 cm Duża 36 cm


MARGHERITA 	33/38 ZŁ
PROSCIUTTO	40/44 ZŁ
szynka gotowana	
PEPPERONI	40/44 ZŁ
salami napoli (łagodne)	
HAWAII	43/47 ZŁ
szynka, ananas	
CAPRICCIOSA	45/49 ZŁ
szynka, karczochy, pieczarki oliwki	
CINQUE FORMAGGI 	47/51 ZŁ
gorgonzola, grana padano, ser kozi, feta	

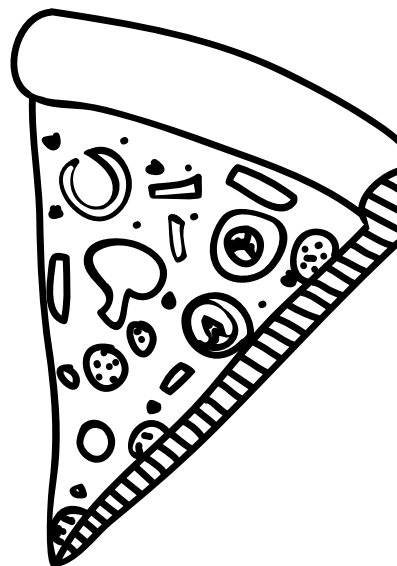
PIZZA BIANCA	Średnia 32 cm Duża 36 cm
<i>pizze na bazie innych sosów- nie dzielimy pół na pół</i>	
FANTASIA BIANCA	51/56 ZŁ
pizza na bazie oliwy czosnkowej szynka parmeńska, orzechy, gruszka, gorgonzola	
ALLA CARBONARA	51/56 ZŁ
pizza na bazie sosu śmietanowego boczek, czosnek, cebula, pieczarki, ser grana padano	



NASZE KOMPOZYCJE

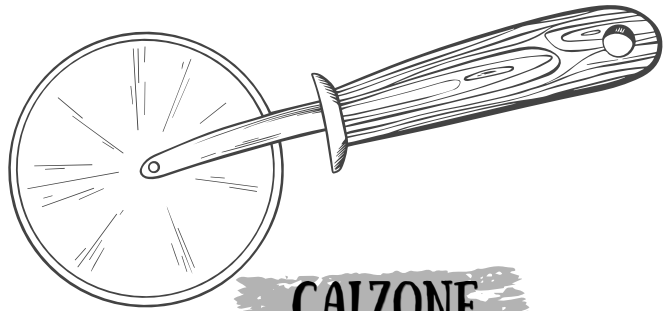
	Średnia 32 cm Duża 36 cm
BOSCO	53/58 ZŁ
szynka parmeńska, rukola, pomidory, ser grana padano	
CARNEVALE	47/52 ZŁ
włoska kielbasa, ser kozi, papryka, oliwki, pesto	
PICCANTE ALLA DIAVOLA 	49/54 ZŁ
spianata calabrese, jalapeno, papryka	
CON POLLO	48/53 ZŁ
kurczak, karczochy, suszone pomidory, pesto	

NUMERO UNO	51/56 ZŁ
salami, boczek, oliwki, cebula, kapary, papryka, pesto, grana padano	
TUTTO QUANTO	48/53 ZŁ
salami, szynka, włoska kielbasa, papryka, pieczarki, cebula, oliwki	
AMERICANA	49/54 ZŁ
salami, rukola, grana padano	
CARNIVORA	48/53 ZŁ
salami, szynka, boczek, grana padano	
LUCA LENA	52/57 ZŁ
bakłażan, pasta truflowa, szynka parmeńska, ser grana padano	
DOLCE E PICCANTE 	49 ZŁ
mozzarella di bufala, nduja, cebula karmelizowana, papryczki chilli, rukola (pizza tylko w mniejszym rozmiarze- ok. Ø28 cm)	





PIZZA



CALZONE

pizza-pieróg, podawana z bazyliowym pesto, oliwą czosnkową i serem grana padano

CON VERDURE  **50 ZŁ**

zapieczony ze szpinakiem, ricottą, suszonymi pomidorami i papryką

AMALI **52 ZŁ**

zapieczony ze spianatą calabrese, kurczakiem, oliwkami i serem kozim



RYBY I OWOCE MORZA

owoce morza przygotowujemy na świeżo, z dodatkiem wina, masła i czosnku

FRUTTI DI MARE **Średnia 32 cm Duża 36 cm** **72/84 ZŁ**

krewetki, mule, ośmiorniczki, kalmary, przegrzebki, soliród, odrobina chilli i natki

GAMBERETTI **57/68 ZŁ**

krewetki (4 szt., na średniej/6 szt. na dużej pizzy), rukola, pomidorki cherry, natka

CON TONNO **45/50 ZŁ**

tuńczyk, oliwki, cebula

WEGETARIANSKIE

Średnia 32 cm Duża 36 cm

VEGETARIANA  **46/51 ZŁ**

szpinak, papryka, karczochy, pieczarki, ser kozci, pesto bazyliowe

AI FINFERLI  **48/53 ZŁ**

pizza na bazie sosu śmietanowego; kurki, cebula, koperek

CON CIPOLLE  **50/55 ZŁ**

szpinak, cebula marynowana, cebula karmelizowana, ser kozci

DI BUFALA  **41 ZŁ**

mozzarella z bawolego mleka, ser grana padano, liście bazylii (pizza tylko w mniejszym rozmiarze- ok. Ø28 cm)



DODATKI

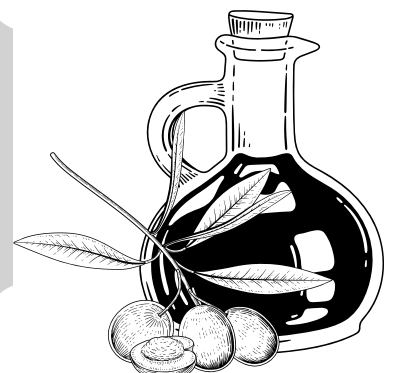
Średnia 32 cm Duża 36 cm

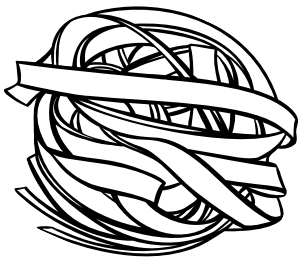
Dodatkowy składnik: ananas, cebula, papryka, kapary, oliwki, pieczarki, jalapeno, karczochy, pomidory, pomidorki cherry, szpinak **4/5 ZŁ**

Dodatkowy składnik: podwójny ser, grana padano, gorgonzola, ser kozci, buffala, feta, szynka, salami, boczek, szynka parmeńska, włoska kiełbasa, spianata, kurczak, anchois, tuńczyk, borowiki, cebula marynowana, cebula karmelizowana, rukola, pesto **6/7 ZŁ**

Dodatkowy składnik: krewetka na winie, masło i czosnku **6 ZŁ/SZT.**

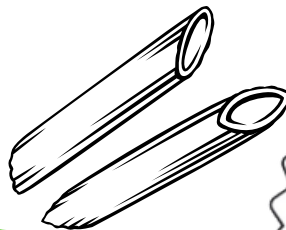
* przy wyborze pizzy "pół na pół" liczymy za cenę droższej z dwóch wybranych pozycji





PASTA

TERAZ SERWOWANE ZE ŚWIEŻYMI
MAKARONAMI JAJECZNYMI (PASTA FRESCA)



AL POMODORO



31 ZŁ

penne w gładkim sosie pomidorowo-warzywnym z dodatkiem śmietanki i sera grana padano

BOLOGNESE

37 ZŁ

spaghetti w pomidorowym sosie bolońskim z mięsem mielonym, ser grana padano

AMATRICIANA



40 ZŁ

spaghetti w sosie pomidorowym z dodatkiem boczku, cebuli, miodu, czosnku, chilli, natki i sera grana padano

ALLA CARBONARA/CARBONARA CLASSICA

40 ZŁ

spaghetti w kremowym sosie śmietanowym z boczkiem, serem grana padano, żółtkiem i czosnkiem; polecamy też w bardziej klasycznym wariacie- bez śmietany, w sosie na bazie żółtek i sera grana padano

CON POLLO PICCANTE



45 ZŁ

tagliatelle w sosie pomidorowo-śmietanowym z dodatkiem kurczaka, spianaty calabrese, czosnku, papryki i cebuli

AL POLLO E BROCCOLI

41 ZŁ

tagliatelle w kremowym sosie śmietanowym z dodatkiem kurczaka, brokułów, pomidorków cherry, czosnku i sera grana padano

AL POLLO E FUNGHI

42 ZŁ

tagliatelle w kremowym sosie śmietanowym z dodatkiem kurczaka, borowików, natki i sera grana padano

ALLA PARMIGIANA

44 ZŁ

tagliatelle w kremowym sosie śmietanowym z dodatkiem szynki parmeńskiej, pomidorków cherry, szparagów i sera grana padano

PESTO VERDE



40 ZŁ

spaghetti w kremowym sosie śmietanowym z dodatkiem bazyliowego pesto, orzeszków pinii i sera grana padano

PESTO ROSSO



41 ZŁ

spaghetti z domowym pesto z suszonych pomidorów z dodatkiem orzeszków pinii i sera grana padano

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO



29 ZŁ

spaghetti z oliwą, czosnkiem, natką, chilli, pomidorkami cherry i serem grana padano

NUMERO UNO

44 ZŁ

tagliatelle z oliwą, czosnkiem, suszonymi pomidorami, szynką parmeńską, rukolą, orzeszkami pinii i serem grana padano

ZINGARELLA



54 ZŁ

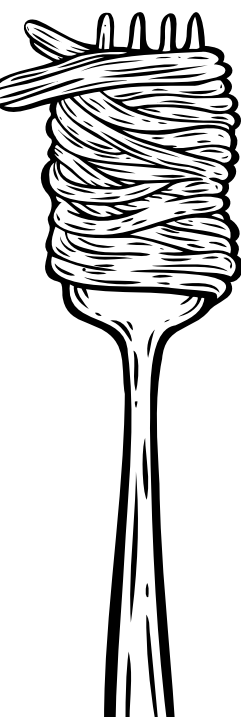
tagliatelle z oliwą, krewetkami, miodem, papryką, cebulą, czosnkiem, chilli, natką

AI FRUTTI DI MARE



58 ZŁ

czarne tagliatelle z atramentem kałamarnicy w winno-maślanym sosie z owocami morza (krewetki, mule, ośmiorniczki, kalmary, przegrzebki), solirodem, czosnkiem, chilli, pomidorkami cherry i natką



Gluten Free

Każdą pozycję możemy przygotować z makaronem bezglutenowym (+5 zł).

Czas przygotowania pasty nieco się wydłuża.



INSALATE

GRANA E SPINACI 18 ZŁ

młode liście szpinaku, parmezan, pomidorki cherry, vinaigrette, balsamico

ROQUETTE 19 ZŁ

rukola, parmezan, gruszka, pomidorki cherry, vinaigrette, balsamico

CON VERDURE MARINATE 29 ZŁ

szpinak, marynowany burak, marynowana cebula, orzechy włoskie, dojrzewający ser kozci

CAESAR CON POLLO/CON GAMBERI/CON SALMONE 41/51/51 ZŁ

kurczak/krewetki/łosoś, sałata rzymska, pomidorki cherry, klasyczny sos cesarski, grzanki

CAMERANO 51 ZŁ

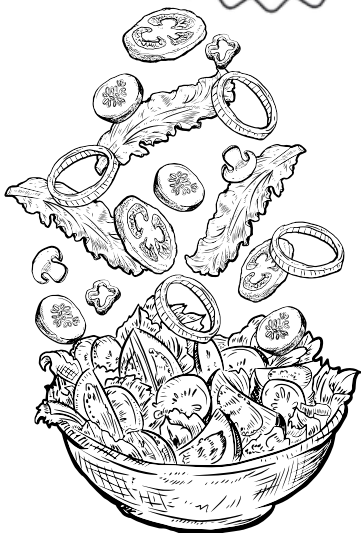
sałaty, ser burrata, speck, kurczak w konfiturze pomidorowo-cebulowej, pomidorki cherry, ogórek, słonecznik, sos vinaigrette, balsamico

CON TONNO 37 ZŁ

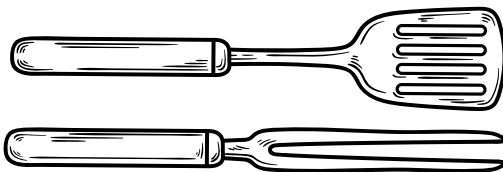
sałaty, tuńczyk, mozzarella z bawolego mleka, cebula, oliwki, pomidor, ogórek, sos vinaigrette, balsamico

NUMERO UNO 44 ZŁ

sałaty, pomidor, ogórek, orzeszki pinii, sos z gorgonzoli, karmelizowana gruszka, szynka parmeńska



PIATTO



POLLO AL VERMUT 53 ZŁ

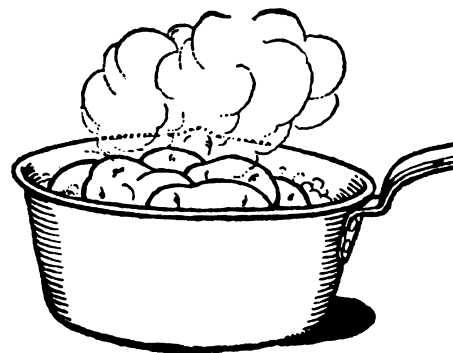
piers z kurczaka zapieczona z suszonymi pomidorami, podawana z aksamitnym sosem z białego wermutu, szafranowym risotto oraz chrupiącym jarmużem z dodatkiem cebuli i czosnku, karczochem i owocami kapara

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA 50 ZŁ

w pieczeniowym sosie grzybowo-warzywnym na bazie demi glace, podawana z kluseczkami gnocchi oraz miksem sałat z vinaigrette

SPUNTATURE 71 ZŁ

żeberka w słodko-pikantnym sosie korzennym z dodatkiem suszonych pomidorów, podawane z pieczonymi ziemniakami oraz sałatką z rukoli i pomidorków cherry



PIECZONY ŁOSOŚ 61 ZŁ

podawany z chrupiącymi ziemniaczkami i grillowanymi warzywami

LUCIOPERCA 52 ZŁ

pieczony sandacz w kremowym sosie kurkowym, podawany z kluskami gnocchi z dodatkiem koperku, kalafiorom i blanszowanym szpinakiem

PARMIGIANA DI MELANZANE 40 ZŁ

klasyczna włoska zapiekanka z plastrów bakłażana, sosu pomidorowego i sera grana padano

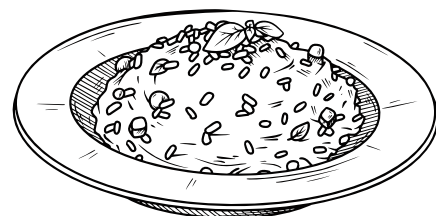


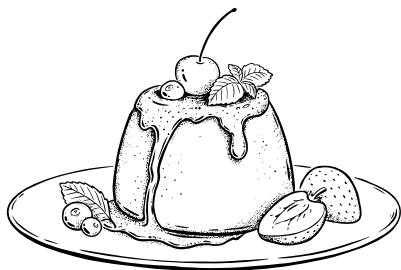
LASAGNA BOLOGNESE 49 ZŁ

platy makaronu zapiekane z ragu bolognese, beszamelem i parmezanem

RISOTTO CON GAMBERI 54 ZŁ

risotto szafranowe z krewetkami, szparagami, pomidorkami cherry i czosnkiem, oprószone gramolą





DESERY



PANNA COTTA 21 ZŁ

włoski deser waniliowy z dodatkiem białej czekolady, podawany z musem malinowym

TIRAMISU 24 ZŁ

biszkopty nasączone kawą i likierem, przekładane kremową masą z mascarpone

TORTINA DI CIOCCOLATO 25 ZŁ

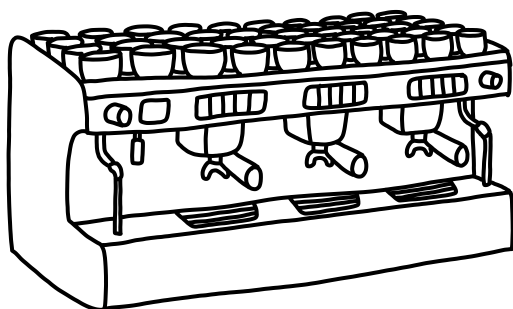
czekoladowe ciastko z płynnym wnętrzem, podawane z domowym sosem karmelowym i karmelizowanymi orzechami

DIVERSO 24 ZŁ

deser o zmiennym i często sezonowym charakterze, zapytaj obsługę co obecnie serwujemy

 **GELATO ITALIANO** 28 ZŁ

4 gałki (różne smaki) włoskich lodów przygotowanych przez Quattro Si, jedną z najbardziej utytułowanych i najlepszych włoskich lodziarni w Polsce



KAWY I HERBATY

kawy parzymy ze świeżo zmielonych ziaren przygotowanych przez lokalną palarnię kawy Cafe Panamera



AMERICANO 12 ZŁ

ESPRESSO 8 ZŁ

ESPRESSO DOPPIO 10 ZŁ

LATTE 13 ZŁ

CAPPUCCINO 15 ZŁ

HERBATA SIR WILLIAMS 10 ZŁ

wybór herbat

HERBATA RICHMONT 15 ZŁ

wybór herbat, podawane w czajniczku

ESPRESSO TONIC 19 ZŁ

espresso, syrop imbirowy, tonik kinley





NAPOJE ZIMNE

DOMOWA LEMONIADA 19/44 ZŁ
(SZKŁANKA 0,45L/DZBANEK 1,5L)
wyciskany sok z cytryn, limonek i pomarańczy, syrop, liście mięty, woda gazowana

COLA ZERO  COCA-COLA 
FANTA  SPRITE  FUZETEA  10 ZŁ
KINLEY  KINLEY : PURPLE, PINK AROMATIC BERRY, TONIC WATER (0,25L)

SOKI 

JABŁKOWY, POMARAŃCZOWY, GREJFRUTOWY, MULTIWITAMINA (0,25L) 10 ZŁ



WODA NIEGAZOWANA (0,25L)  8 ZŁ
WODA GAZOWANA (0,25L) 

PEPSI, PEPSI MAX, MIRINDA (0,25L) 10 ZŁ
SOK PORZECZKOWY TOMA (0,25L)

DZBANEK WODY MINERALNEJ GAZOWANA/NIEGAZOWANA (CYTRUSY, MIĘTA) 19 ZŁ



PIWA


ZYWIEC Z BECZKI (0,3/0,5L)	11/14 ZŁ
HEINEKEN (0,5L)	16 ZŁ
HEINEKEN BEZALKOHOLOWY (0,5L)	 ALCOHOL FREE 16 ZŁ
PAULANER	15 ZŁ
CORONA EXTRA/CORONA CERO	 ALCOHOL FREE 16 ZŁ

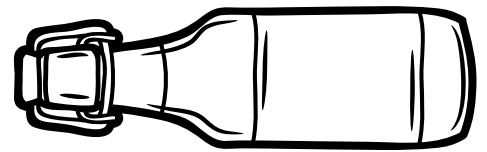
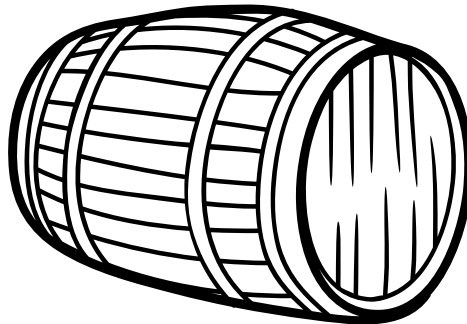


BROWAR TRZECH KUMPLI

PAN IPANI	20 ZŁ
wheat India Pale Ale, 6,0%	
OATY	17 ZŁ
oatmeal stout, 5,5%	
AMERICAN BEAUTY	18 ZŁ
American Pale Ale, 5,0%	

BROWAR INNE BECZKI

MIAMI	15 ZŁ
pale lager, 4,6%	
PILZNER	15 ZŁ
pilzner, 4,6%	
JUNGLE IPA	16 ZŁ
India Pale Ale, 6,0%	
FREE IPA	 ALCOHOL FREE 16 ZŁ
bezalkoholowe India Pale Ale, <0,5%	



BROWAR JAN OLBRACHT

KORONA OLBRACHTA	17 ZŁ
piwo jasne, 5,6%	
ŚMIETANKA	18 ZŁ
pszeniczne, 5,6%	
KRÓLOWA TROPIKÓW	18 ZŁ
fruit wheat, 5,6%, pszeniczne piwo z mango i marakują	
ZERO STRESU-OWOCE LASU	 ALCOHOL FREE 18 ZŁ
napój piwny, 0%	
ZERO STRESU- MANGO MARAKUJA LIMONKA	 ALCOHOL FREE 18 ZŁ
napój piwny, 0%	


HUGO SPRITZ

35 ZŁ



CORONA SUNSET/SUNSET CERO

Corona Extra z dodatkiem ginu, marakuji, limonki i syropu cukrowego (dostępny również w wersji bezalkoholowej)

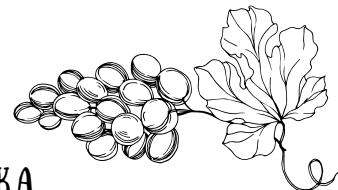
 ALCOHOL FREE 32/26 ZŁ

APEROL SPRITZ

33 ZŁ



WINA



WINO DOMOWE BIAŁE/CZERWONE- LAMPKA	18 ZŁ
białe/czerwone	
WINO DOMOWE BIAŁE/CZERWONE- KARAFKA (0,5/1L)	44/74 ZŁ
PROSECCO (KIELISZEK/BUTELKA)	19/85 ZŁ
WYBÓR WŁOSKICH WIN BUTELKOWYCH	75-125 ZŁ
karta win na kolejnej stronie	

Możliwość płatności kartą i BLIK 



KARTA WIN

WINA BIAŁE



ALTURIS TRAMINER AROMATICO

Pochodzenie: Włochy, Friuli

Szczep: Gewurtztraminer

85 ZŁ

Alturis Aromatico ma jasny słonkowy kolor z zielonymi refleksami. Typowe zapachy dla tego szczepu, nuty liczi, płatków róż i marakuji. Miękki, aksamitny smak z eleganckim, aromatycznym wykończeniem.

SOBRERO MOSCATO D'ASTI

Pochodzenie: Włochy, San Marzano

Szczep: Muscat

110 ZŁ

Muskat to król win słodkich. Moscato D'Asti to bardzo aromatyczne wino o słonkowej barwie z silnym zapchem piżma, kwiatów pomarańczy i jaśminu. Słodycz przełamana przyjemną kwasowością w tle i niska zawartość alkoholu dają lekko musujące wino, które idealnie nadaje się do picia samodzielnego.

PINOT GRIGIO

Pochodzenie: Włochy, Veneto

Szczep: Pinot Grigio

75 ZŁ

Pinot Grigio z Pigno Azienda Agricola ma jasnosłonkowy kolor ze złotymi odcieniami. Aromat owocowo-kwiatowy z wyczuwalnym jabłkiem, bananem i owocami tropikalnymi.

CHARDONNAY PIEMONTE D.O.C.

Pochodzenie: Włochy, Piemont

Szczep: Chardonnay

75 ZŁ

Wino to ma kolor słonkowy. Jego smak jest delikatny świeży i aromatyczny. W jego wytrawnym smaku w dobrej harmonii wyczuwa się smak skórki chleba także jabłek golden, a w niektórych rocznikach - dla bardziej uważnych - także smak lukrecji i kwiatów akacji.

ALTURIS PROSECCO

Pochodzenie: Włochy, Friuli

Szczep: 50% Inzolia, 50% Chardonnay

85 ZŁ

Gilea Bianco to organiczne wino o słonkowo-żółtym kolorze z zielonkawymi refleksami. W kieliszku uwalnia intensywne i eleganckie aromaty, pełne dojrzałych owoców takich jak jabłka, limonki i grejprut. W smaku przyjemnie świeże, bogate, mineralne i intensywne.

WINA CZERWONE

ALTURIS CABERNET SAUVIGNON

Pochodzenie: Włochy, Friuli

Szczep: Cabernet Sauvignon

85 ZŁ

Wino o intensywnym, rubinowo-czerwonym kolorze z fioletowymi refleksami. W zapachu nuty śliwek, wiśni, fiołków, czarnego pieprzu i karmelu. Ma świeży i owocowy charakter z przyjemną głębią i nutami toffi dzięki starzeniu się w dębowych beczkach.

GILEA ROSSO NERO D'AVOLA

Pochodzenie: Włochy, Sycylia

Szczep: Nero D'Avola

90 ZŁ

Gilea Rosso to wino o przepięknym, głębokim i czerwonym kolorze, silnym akcencie i smaku świeżych owoców-wiśni, śliwki czy borówki. Walory tego wina podkreślone są przez starzenie w dębowych beczkach.

NEGROAMARO PUGLIA

Pochodzenie: Włochy, Apulia

Szczep: Negroamaro,

105 ZŁ

LP Vini Negroamaro ma rubinowy kolor z fioletowym rantem. Nos zachwyca intensywny, korzenno-owocowy bukiet, z nutami czarnej porzeczki, jagód, lukrecji i tytoniu. W ustach pełne, aksamitne, długotrwałe z pikantnym posmakiem. Wino stworzone do jedzenia.

LP VINI PRIMITIVO DI MANDURIA

Pochodzenie: Włochy, Apulia

Szczep: Primitivo

125 ZŁ

LP Vini Primitivo to wino o rubinowym kolorze, starzone 6 miesięcy tradycyjnie w stali. Intensywne aromaty suszonych śliwek, wiśni i przypraw takich jak biały pieprz. Na podniebieniu aksamitne z wyraźnymi taninami i długim posmakiem. Delikatną słodycz zawdzięcza mocno dojrzałym winogronom.

LA COPPIA CHIANTI CLASSICO DOCG

Pochodzenie: Włochy, Chianti

Szczep: Sangiovese

125 ZŁ

La Coppia Chianti Classico ma intensywny burgundowy kolor i aromat czerwonych owoców, śliwki i fiołków. Wyczuwalne są również nuty czarnej czekolady przyprawionej ostrym pieprzem. Na podniebieniu orzeźwiający, eleganckie ze zbilansowanymi taninami, które pozostawiają długi, tostowy finisz z nutką gorzkiego kakao.