



PRZYSTAWKI / STARTERS

Tatar / Beef Tartare 300 g / **54 zł**
Polędwica wołowa, cebula, ogórek kiszony, musztarda Dijon, oliwa koprowa, wasabi
Beef tenderloin, onion, pickled cucumber, Dijon mustard, dill oil, wasabi

Mule / Mussels 300 g / **49 zł**
Mule, białe wino, masło, nać pietruszki, czosnek
Mussels, white wine, butter, parsley leaves, garlic

Krewetki / Prawns 230 g / **56 zł**
Krewetki, salami, pomidory, bazylia, czosnek
Prawns, salami, tomatoes, basil, garlic

Deska serów i wędlin 320 g / **84 zł**
Selection of Cheeses and Cold Cuts

Carpaccio wołowe / Beef Carpaccio 190 g / **69 zł**
Wołowina, parmezan, pomidorki, oliwa, rukola
Beef, parmesan, cherry tomatoes, olive oil, arugula

Focaccia / Focaccia 210 g / **24 zł**
Sól, rozmaryn
Salt, rosemary

Focaccia verde / Focaccia verde 270 g / **36 zł**
Pasta ze szpinaku, pomidorki cherry, prosciutto, rukola, oliwa z oliwek
Spinach paste, cherry tomatoes, prosciutto, arugula, olive oil

Burrata / Burrata 270 g / **36 zł**
Śliwka węgierka, miód, kruch piernikowy
Hungarian plum, honey, gingerbread crumble

ZUPY / SOUPS

Krem pomidorowo-paprykowy 250 ml / **32 zł**
Tomato and Bell Pepper Cream Soup

Krem dyniowo-pomarańczowy 250 ml / **32 zł**
Pumpkin and Orange Cream Soup

Krem grzybowy 250 ml / **32 zł**
Wild Mushroom Cream Soup

Wywar mięsno-warzywny z tortellini 250 ml / **32 zł**
Clear Meat and Vegetable Broth with Tortellini

DANIA GŁÓWNE / MAINS

Stek wołowy / Beef Steak 340 g / **107 zł**
Zapiekanka, polędwica wołowa, dziki brokuł, bocznia
Casserole, beef tenderloin, wild broccoli, oyster mushroom

Risotto / Risotto 340 g / **62 zł**
Arborio, cebula, oliwa z oliwek, brukselka, kurczak, dziki brokuł
Arborio rice, onion, olive oil, Brussels sprouts, chicken, wild broccoli

Risotto grzybowe / Mushroom Risotto 340 g / **62 zł**
Grzyby, Arborio, cebula, wino, dynia
Wild mushrooms, Arborio rice, onion, wine, pumpkin

Okoń morski / Sea Bass 340 g / **71 zł**
Nasturcja, espuma z kości ryb, karczochy, zapiekanka
Nasturtium, fish bone espuma, artichokes, baked dish

Ciełęcina / Veal 340 g / **82 zł**
Topinambur, bocznia, demi-glace, brukselka, żurawina
Jerusalem artichoke, oyster mushroom, demi-glace, Brussels sprouts, cranberry

Pollo alla Cacciatora / Chicken Cacciatore 340 g / **68 zł**
Mięso z nogi kurczaka, papryka, cukinia, cebula, bocznia, czosnek, wino, rukola, oliwki
Chicken leg meat, bell pepper, zucchini, onion, oyster mushrooms, garlic, white wine, arugula, olives

SALATKI / SALADS

Ciao Bella / Ciao Bella 300 g / **46 zł**
Kozi ser, orzechy włoskie, miód, cytryna, gruszka, mix sałat
Goat cheese, walnuts, honey, lemon, pear, mixed greens

Parma / Parma 310 g / **49 zł**
Szynka parmeńska, rukola, winogrona, parmezan, gorgonzola, miód, syrop klonowy, cytryna
Prosciutto di Parma, arugula, grapes, parmesan, gorgonzola, honey, maple syrup, lemon

Rzymska / Roman 340 g / **48 zł**
Kurczak, anchois, musztarda Dijon, sałata rzymska, pomidorki cherry, czerwona cebula, jajko, oliwa z oliwek, focaccia
Chicken, anchovies, Dijon mustard, romaine lettuce, cherry tomatoes, red onion, egg, olive oil, focaccia

MAKARONY I GNOCCHI / PASTA & GNOCCHI

Lasagne / Lasagne 420 g / **58 zł**
Beszamel, San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte Napoli, wieprzowina, wołowina, soffrito, bazylia
Béchamel, San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte Napoli, pork, beef, soffritto, basil

Paccheri / Paccheri 380 g / **54 zł**
Warzywa korzenne, wołowina, śmietana, Mozzarella Fior di Latte Napoli, bazylia
Root vegetables, beef, cream, Mozzarella Fior di Latte Napoli, basil

Carbonara / Carbonara 290 g / **56 zł**
Guanciale, jajka, parmezan, pieprz
Guanciale, eggs, parmesan, pepper

Ravioli / Ravioli 240 g / **55 zł**
Szpinak, ricotta, śmietana, cytryna, mascarpone
Spinach, ricotta, cream, lemon, mascarpone

Ravioli di Maiale / Ravioli di Maiale 280 g / **55 zł**
Łopatką wieprzową, warzywa korzenne, por, śmietana, parmezan, bazylia
Pork shoulder, root vegetables, leek, cream, parmesan, basil

Ravioli ai Funghi / Ravioli ai Funghi 280 g / **52 zł**
Podgrzybki, borowiki, puder grzybowy, kwaśna śmietana
Bay bolete and porcini mushrooms, mushroom powder, sour cream

Strozzapreti / Strozzapreti 280 g / **56 zł**
Dziczyzna, gruszka, jałowiec, czerwone wino
Venison, pear, juniper, red wine

Rigatoni / Rigatoni 280 g / **58 zł**
Jagnięcina, pomidory, bazylia, szalwia
Lamb, tomatoes, basil, sage

Gnocchi / Gnocchi 250 g / **55 zł**
Dynia, dynia marynowana, pestki dyni, chips z dyni
Pumpkin, marinated pumpkin, pumpkin seeds, pumpkin chips

Gnocchi 4 sery / Gnocchi Quattro Formaggi 260 g / **53 zł**
Gorgonzola, pecorino, parmezan, mascarpone, orzechy laskowe, bazylia
Gorgonzola, pecorino, parmesan, mascarpone, hazelnuts, basil

Linguine / Linguine 280 g / **61 zł**
Chorizo, krewetki, krem pomidorowy, pomidor suszony, groszek, wino
Chorizo, shrimp, tomato cream, sun-dried tomato, green peas, wine

Tagliatelle / Tagliatelle 280 g / **56 zł**
Szpinak, kurczak, bazylia, czosnek
Spinach, chicken, basil, garlic



PIZZE CZERWONE / RED PIZZAS ø 32 cm

Margherita / Margherita 380 g / 44 zł
San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte Napoli
San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte Napoli

Per Sempre / Per Sempre 450 g / 46 zł
Czerwona cebula, salami Napoli, Mozzarella di Bufala Campana DOP,
jarmuż, chipsy z pietruszki
Red onion, salami Napoli, Mozzarella di Bufala Campana DOP, kale, parsley chips

Capricciosa / Capricciosa 450 g / 47 zł
San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte Napoli, prosciutto cotto,
pieczarki, czerwona cebula
San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte Napoli, prosciutto cotto,
mushrooms, red onion

Ricetta / Ricetta 480 g / 49 zł
San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte Napoli,
Ricotta Bonteana, pistacje, Mortadella Simona
San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte Napoli, Ricotta Bonteana, pistachios,
Mortadella Simona

Piccante / Piccante 410 g / 48 zł
San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte Napoli,
Salame Piccante, Parmigiano Reggiano DOP, pomidorki cherry
San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte Napoli, Salame Piccante,
Parmigiano Reggiano DOP, cherry tomatoes

Tartufo / Tartufo 420 g / 51 zł
Mozzarella Fior di Latte Napoli, Salame al Tartufo,
konfitura z pomidorów San Marzano DOP
Mozzarella Fior di Latte Napoli, Salame al Tartufo, San Marzano DOP tomato confit

Quattro Formaggi / Quattro Formaggi 430 g / 52 zł
Ricotta Bonteana, Gorgonzola Selezione DOP,
Parmigiano Reggiano DOP, Mozzarella Fior di Latte DOP
Ricotta Bonteana, Gorgonzola Selezione DOP, Parmigiano Reggiano DOP,
Mozzarella Fior di Latte DOP

Mare / Mare 400 g / 58 zł
San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte Napoli, krewetki,
dziki brokuł, Ricotta Bonteana
San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte Napoli, prawns, wild broccoli,
Ricotta Bonteana

Napoli / Napoli 420 g / 58 zł
(Pozycja pizzaiolo Vova / Signature Pizza by Pizzaiolo Vova)
San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte Napoli, salame piccante,
mascarpone, cebula karmelizowana, krem z octu balsamicznego
San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte Napoli, spicy salami, mascarpone,
caramelized onion, balsamic cream

PIZZE BIAŁE / WHITE PIZZAS ø 32 cm

Bresaola / Bresaola 400 g / 59 zł
Kurki, chips z batata, kielki buraka, rukola, kwaśna śmietana, bresaola
Chanterelle mushrooms, sweet potato chips, beet sprouts, arugula, sour cream, bresaola

Arancia / Arancia 420 g / 58 zł
(Pozycja pizzaiolo Dima / Signature Pizza by Pizzaiolo Dima)
Orzech włoski, gorgonzola, pomarańcza karmelizowana, salame al tartufo
Walnut, gorgonzola, caramelised orange, salame al tartufo

FOCACCIE / FOCACCIAS

Mortadela / Mortadella 280 g / 45 zł
Mortadella z pistacjami, karczochy, oliwki, rukola,
Mozzarella di Bufala Campana DOP
Mortadella with pistachios, artichokes, olives, arugula,
Mozzarella di Bufala Campana DOP

Cotto / Cotto 290 g / 46 zł
Prosciutto cotto, parmezan, rukola, anchois, pieczone pomidorki cherry,
Mozzarella Fior di Latte Napoli
Prosciutto cotto, parmesan, arugula, anchovies, roasted cherry tomatoes,
Mozzarella Fior di Latte Napoli

Spiniata / Spiniata 240 g / 39 zł
Salame piccante, konfitura z czerwonej cebuli, rukola,
Mozzarella Fior di Latte Napoli
Salame piccante, red onion confit, arugula, Mozzarella Fior di Latte Napoli

Focaccia Premium / Premium Focaccia 280 g / 54 zł
4 składniki do wyboru: Konfitura z pomidorów San Marzano DOP, prosciutto cotto,
prosciutto di Parma DOP, salame al tartufo, karczochy, oliwki,
Mozzarella di Bufala Campana DOP, Mozzarella Fior di Latte Napoli, rukola, parmezan
Choice of 4 ingredients: San Marzano DOP tomato confit, prosciutto cotto, prosciutto di Parma DOP,
truffle salami, artichokes, olives, Mozzarella di Bufala Campana DOP,
Mozzarella Fior di Latte Napoli, arugula, parmesan

OLIWY / OLIVE OILS

Chili / Chili

Bazylia / Basil

Rozmaryn / Rosemary

Czosnek / Garlic

Extra virgin / Extra virgin

MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

Wywar mięsno-warzywny z makaronem 250 ml / 25 zł
Clear Meat and Vegetable Broth with Pasta

Spaghetti Bolognese 280 g / 34 zł
Spaghetti with Bolognese Sauce

Pizza Margherita 230 g / 28 zł
Margherita Pizza

Pizza z Nutellą i bananem 230 g / 28 zł
Pizza with Nutella and Banana

DESERY / DESSERTS

Suflet czekoladowy z lodami 270 g / 32 zł
(Zapytaj obsługę o dzisiejsze smaki)
Chocolate Soufflé with Ice Cream
(Ask our staff for today's flavours)

Tiramisù pistacjowe 270 g / 32 zł
Pistachio Tiramisù

Crème brûlée 250 g / 32 zł
Crème Brûlée

Puchar lodowy (Zapytaj obsługę o dzisiejsze smaki) 270 g / 32 zł
Ice Cream Sundae (Ask our staff for today's flavours)



HERBATA ORAZ KAWA / TEA & COFFEE

Herbata Sir William's 12 zł / 300 ml
Mint Prince, Yerba Mate Dame, Green Kingdom, Duke of Forest, Queen of Raspberries, Cinnamon Princess, King of Ceylon, Royal Earl Grey

Herbata zimowa z jabłkiem i cynamonem 18 zł / 300 ml

Herbata zimowa z pomarańczą i goździkiem 18 zł / 300 ml

Herbata zimowa z liofilizowaną maliną 18 zł / 300 ml

Affogato z lodami pistacjowymi 16 zł / 150 ml

Americano 10 zł / 200 ml

Caffè Latte 15 zł / 250 ml

Cappuccino 14 zł / 300 ml

Espresso 9 zł / 30 ml

Espresso Doppio 16 zł / 60 ml

Flat White 12 zł / 200 ml

Frappuccino 16 zł / 300 ml

Pumpkin Spice Latte 17 zł / 300 ml

Piernikowe Latte 21 zł / 300 ml

LEMONIADY / LEMONADES

Specialita 18 zł / 275 ml
Mandarinata / Melograno / Rose & Lemon / Arancia&Melogrando

Lemonsoda 10 zł / 330 ml
Lime / Oran

NAPOJE BEZALKOHOLOWE / SOFT DRINKS

Coca-Cola  10 zł / 250 ml

Coca-Cola Zero  10 zł / 250 ml

Fanta  10 zł / 250 ml

Sprite  10 zł / 250 ml

Kinley  10 zł / 250 ml
Tonic Water / Elderflower / Pink Aromatic Berry / Purple

Cappy  10 zł / 250 ml
Pomarańczowy / Jabłkowy / Multiwitamina / Grejpfrutowy

Fuze Tea  10 zł / 250 ml
Cytryna / Brzoskwinia i hibiskus

Woda w karafce 10 zł / 1 l

KOKTAJLE / COCKTAILS

Aperol Spritz 28 zł / 180 ml
Aperol, Prosecco, woda gazowana
Aperol, Prosecco, sparkling water

Arancia & Prosecco 28 zł / 180 ml
Triple Sec, Prosecco, Angostura
Triple Sec, Prosecco, Angostura

Campari Spritz 28 zł / 180 ml
Campari, Prosecco, woda gazowana
Campari, Prosecco, sparkling water

Elderflower Summer 28 zł / 180 ml
Gin, syrop z kwiatu czarnego bzu, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana
Gin, elderflower syrup, lemon juice, sugar syrup, sparkling water

Negroni 28 zł / 90 ml
Gin, Campari, słodki wermut
Gin, Campari, sweet vermouth

Hugo 28 zł / 400 ml
Prosecco, syrop z kwiatu czarnego bzu, woda gazowana
Prosecco, elderflower syrup, sparkling water

Pornstar Martini 28 zł / 160 ml
Wódka waniliowa, purée z marakui, syrop cukrowy, sok z limonki, Prosecco
Vanilla vodka, passion fruit purée, sugar syrup, lime juice, Prosecco

San Remo Breeze 28 zł / 180 ml
Gin, limoncello, tonik, sok z grejpfruta
Gin, limoncello, tonic, grapefruit juice

Tiramisù Martini 28 zł / 120 ml
Kahlua, espresso, amaretto, śmietanka
Kahlua, espresso, amaretto, cream

Aperol Spritz 0% 24 zł / 180 ml
Aperitivo 0%, Prosecco 0%, woda gazowana
Alcohol-free aperitivo, alcohol-free Prosecco, sparkling water

Hugo 0% 24 zł / 180 ml
Prosecco 0%, woda gazowana, syrop z kwiatów czarnego bzu
limonka, mięta
Alcohol-free Prosecco, sparkling water, elderflower syrup, lime, mint

Elderflower 0% 24 zł / 180 ml
Gin 0%, syrop z kwiatów czarnego bzu, sok z cytryny, tonik
Alcohol-free gin, elderflower syrup, lemon juice, tonic

Roma Verde 0% 24 zł / 120 ml
Gin 0%, sok z cytryny, oliwa z oliwek, tonik, listki bazylii
Alcohol-free gin, lemon juice, olive oil, tonic, fresh basil



PIWA / BEERS

Dnieje Jasne pełne / Pale Lager	19 zł / 500 ml
Cervisia de Busk Jasne pszeniczne / Pale Lager	19 zł / 500 ml
Cervisia de Busk Juicy Jasne pszeniczne / Pale Lager	19 zł / 500 ml
Dilok Lager wiedeński / Vienna Lager	19 zł / 500 ml
Sun o'clock Jasne APA / American Pale Ale	19 zł / 500 ml
Sun Juicy o'clock Jasne APA / American Pale Ale	19 zł / 500 ml
Szydło Porter bałtycki / Baltic Porter	19 zł / 500 ml
Wisław Ciemny lager / Dark Lager	19 zł / 500 ml
Peroni Włoski lager / Italian Pale Lager	19 zł / 400 ml
Peroni Włoski lager / Italian Pale Lager	16 zł / 250 ml

PIWA BEZALK. / NON-ALCOHOLIC BEERS

Peroni 0%	13 zł / 330 ml
Lech Free	13 zł / 330 ml
Lech Free Limonka-mięta	13 zł / 330 ml

WHISKY & BOURBON

Chivas Regal 12Y	25 zł / 40 ml
Chivas Regal 15Y	35 zł / 40 ml
Chivas Regal 18Y	45 zł / 40 ml
Dewar's Portuguese Smooth	25 zł / 40 ml
Dewar's Japanese Smooth	25 zł / 40 ml
Dewar's Caribbean Smooth	25 zł / 40 ml
Dewar's 12Y	30 zł / 40 ml
Dewar's 15Y	40 zł / 40 ml
Dewar's 18Y	45 zł / 40 ml
Jameson	18 zł / 40 ml
Jameson Orange	18 zł / 40 ml
The Glenlivet 12Y	30 zł / 40 ml
Monkey Shoulder	26 zł / 40 ml

WÓDKA / VODKA

Strumbas	10 zł / 40 ml	115 zł / 500 ml
Bocian	10 zł / 40 ml	110 zł / 500 ml
Ostoya	12 zł / 40 ml	130 zł / 500 ml
Jakob Haberfeld Czysta	18 zł / 40 ml	210 zł / 500 ml
Jakob Haberfeld Wiśniówka	18 zł / 40 ml	210 zł / 500 ml
Jakob Haberfeld Miodonka	18 zł / 40 ml	210 zł / 500 ml
Jakob Haberfeld Basztówka	18 zł / 40 ml	210 zł / 500 ml
Jakob Haberfeld Piolunówka	18 zł / 40 ml	210 zł / 500 ml
Jakob Haberfeld Love Rose	18 zł / 40 ml	210 zł / 500 ml

RUM

Havana Club Original	18 zł / 40 ml	230 zł / 700 ml
Havana Club Especial	18 zł / 40 ml	230 zł / 700 ml
Havana Club 7Y	25 zł / 40 ml	280 zł / 700 ml

TEQUILA

Olmecca Gold	22 zł / 40 ml	250 zł / 700 ml
Sierra Silver		18 zł / 40 ml

GIN

Beefeater	16 zł / 40 ml
Malfy Originale	22 zł / 40 ml
Malfy Con Limone	22 zł / 40 ml
Malfy Rosa Pink Grapefruit	22 zł / 40 ml
Malfy Con Arancia Blood Orange	22 zł / 40 ml

WERMUT / VERMOUTH

Campari	18 zł / 40 ml
Martini Bianco	17 zł / 40 ml
Martini Rosso	17 zł / 40 ml
Martini Fiero	17 zł / 40 ml
Martini Extra Dry	17 zł / 40 ml
Aperol	20 zł / 40 ml



KARTA WIN / WINE LIST

Musujące / Sparkling

Prosecco Treviso 23 zł / 150 ml 115 zł / 750 ml
Nuty owocowe i kwiatowe; dominuje zielone jabłko z niuansami kwiatów akacji i jaśminu; w ustach wino jest świeże, dobrze zbudowane i przyjemnie długie.

Franciacorta Brut 300 zł / 750 ml
Zapach skórki chleba, ciasteczek, suszonych owoców (w szczególności prażonych migdałów) wraz z delikatniejszymi nutami złotych jabłek i gruszek.

Mumm 600 zł / 750 ml
Klasyczny szampan o delikatnym, owocowym aromacie, finezyjnych bąbelkach i charakterystycznej czerwonej wstędze symbolizującej jakość i tradycję.

Białe / White

Soave Classico 115 zł / 750 ml
Cytrusowo-kwiatowe, z wyczuwalną nutą migdałów i pieczonych jabłek. W ustach miękkie i świeże, o przyjemnym, kremowym zakończeniu.

Pecorino Quirico 120 zł / 750 ml
Nuty cytrusów i owoców tropikalnych, między innymi klementynek, mango czy ananasa. Pojawia się także pestkowy akcent oraz ziołowy zapach szaławii i lipy.

Grillo Nini 25 zł / 150 ml 120 zł / 750 ml
Wyraźnie mocny, świeży bukiet kwiatowy łączy się w całość z nutami tropikalnych i cytrusowych owoców, a wino, choć wytrawne, pokazuje subtelne, słodkawe, muskatowe nuty.

Beneventano Falanghina 125 zł / 750 ml
Delikatny zapach sosny i kwitnących cytrusów, w szczególności gorzkich pomarańczy. Na podniebieniu wyczuwalne są jabłka i gruszki, z lekkimi nutami przyprawowo-mineralnymi.

Diego Verdicchio dei Castelli di Jesi 25 zł / 150 ml 125 zł / 750 ml
Aromaty białych kwiatów i białych owoców wzmocnionych owocowo-mineralnym smakiem. I z charakterystyczną dla tej odmiany migdałową nutą.

Malvasia 135 zł / 750 ml
Wino pachnie żółtymi owocami z akcentami szaławii i laurowych liści.

Sylvaner 35 zł / 150 ml 165 zł / 750 ml
Aromatyczne i orzeźwiające oraz bardzo owocowe z wyraźnym posmakiem brzoskwiń, jabłek i moreli.

Różowe / Rosé

Rosato 95 zł / 750 ml
Lekki zapach wiśni i poziomek, a w ustach czuć posmak suszonych owoców.

Czerwone / Red

Montepulciano d'Abruzzo 110 zł / 750 ml
Pachnie bogactwem czerwonych i ciemnych owoców jak dojrzałe wiśnie oraz czereśnie czy czarne winogrona. W ustach jest bardzo gładkie, średnio zbudowane, z naturalną owocową słodyczą i ledwie muśniętą taniną.

Nero d'Avola Toto 30 zł / 150 ml 135 zł / 750 ml
Bukiet jest owocowo-przyprawowy, skojarzony z jagodami, śliwkami i suszonymi ziołami, a w ustach pojawia się więcej porzeczek i białego pieprzu.

Primitivo Solu 32 zł / 150 ml 135 zł / 750 ml
Czereśnia maraska, renkloda i jeżyna grają pierwsze skrzypce, ale nie brak tu również egzotycznych przypraw, nieco anyżu, a nawet cynamonu.

Poggio Civetta Chianti Classico 150 zł / 750 ml
W kieliszku wyczuwalny jest piękny aromat dzikich, leśnych owoców, czerwonych śliwek, fiołków i pikantnych przypraw. Usta są miękkie, wytrawne i świeże, z pokaznym ciałem i równie mocną taniną.

Valpolicella Classico Superiore 185 zł / 750 ml
Nos jest delikatny, przypomina koktajlowe wisienki i dojrzałe czereśnie oraz leśne owoce. Wino jest wytrawne i aksamitne, mocno zbudowane.

Negroamaro Paritaru 40 zł / 150 ml 190 zł / 750 ml
Mocny zapach czarnej porzeczki, jeżyny i goździków. Podobne smaki pojawiają się w ustach, w towarzystwie ciemnej czekolady oraz przypraw.

Ripassa Valpolicella Ripasso 320 zł / 750 ml
Zapach zdominowany przez wiśnie i leśne owoce. Owoce są też w ustach, dając wrażenie harmonijnej, aksamitnej, dobrze zbudowanej przyjemności, która się nie kończy.

Deserowe / Dessert

Moscato d'Asti 30 zł / 150 ml 135 zł / 750 ml
Zapach intensywny, z nutami i przypominającymi winogrona Moscato i wyraźnymi akcentami kwiatów akacji i lipy. Usta są delikatne i słodkie, z posmakiem lipowego miodu.

Pieno di cuore
RISTORANTE

KATEGORIA DANIA / DISH CATEGORY		Średnia wielkość porcji [g] / [ml] / Average portion size [g] / [ml]	ALERGENY / ALLERGENS													
	NAZWA DANIA / DISH NAME		Seler / Celery	Gluten / Gluten	Jaja / Egg	Ryby / Fish	Łubin / Lupin	Mleko / Milk	Mięczaki / Molluscs	Gorczyca / Mustard	Orzeszki ziemne / Peanuts	Ziarno sezamu / Sesame seed	Skorupiaki / Crustaceans	Soja / Soya	Siarczyny / Sulphites	Orzechy / Tree nuts
PRZYSTAWKI / STARTERS	Tatar / Beef Tartare	-		•	•					•				•		
	Mule / Mussels	-	•	•				•	•				•			
	Krewetki / Prawns	-		•				•					•			
	Deska serów i wędlin / Selection of Cheeses and Cold Cuts	-		•				•								
	Carpaccio wołowe / Beef Carpaccio	-		•				•								
	Focaccia / Focaccia	-		•												
	Focaccia verde / Focaccia verde	-		•		•		•								
	Burrata / Burrata	-		•				•								
ZUPY / SOUPS	Krem pomidorowo–paprykowy / Tomato and Bell Pepper Cream Soup	-						•								
	Krem dyniowo–pomarańczowy / Pumpkin and Orange Cream Soup	-						•								
	Krem grzybowy / Wild Mushroom Cream Soup	-						•								
	Wywar mięsno-warzywny z tortellini / Clear Meat and Vegetable Broth with Tortellini	-		•	•											
DANIA GŁÓWNE / MAINS	Stek wołowy / Beef Steak	-	•		•			•								
	Risotto / Risotto	-						•								
	Risotto grzybowe / Mushroom Risotto	-						•								
	Okoń morski / Sea Bass	-			•	•		•								
	Cielęcina / Veal	-	•		•			•						•		
	Pollo alla Cacciatora / Chicken Cacciatore	-						•								
SALATKI / SALADS	Ciao Bella / Ciao Bella	-			•			•								•
	Parma / Parma	-						•								
	Rzymska / Roman	-		•	•			•		•						
MAKARONY I GNOCCHI / PASTA & GNOCCHI	Lasagne / Lasagne	-	•	•	•			•								
	Paccheri / Paccheri	-	•	•	•			•								
	Carbonara / Carbonara	-		•	•			•								
	Ravioli / Ravioli	-		•	•			•								
	Ravioli di Maiale / Ravioli di Maiale	-		•	•			•								
	Ravioli ai Funghi / Ravioli ai Funghi	-	•	•	•			•								
	Strozzapreti / Strozzapreti	-	•	•	•			•								
	Rigatoni / Rigatoni	-	•	•	•			•								
	Gnocchi / Gnocchi	-		•	•			•								
	Gnocchi 4 sery / Gnocchi Quattro Formaggi	-		•	•			•								
	Linguine / Linguine	-		•	•	•		•					•			
	Tagliatelle / Tagliatelle	-		•	•			•								

KATEGORIA DANIA / DISH CATEGORY		Średnia wielkość porcji [g] / [ml] / Average portion size [g] / [ml]	ALERGENY / ALLERGENS													
	NAZWA DANIA / DISH NAME		Seler / Celery	Gluten / Gluten	Jaja / Egg	Ryby / Fish	Łubin / Lupin	Mleko / Milk	Mięczaki / Molluscs	Gorczyca / Mustard	Orzeszki ziemne / Peanuts	Ziarno sezamu / Sesame seed	Skorupiaki / Crustaceans	Soja / Soya	Siarczyny / Sulphites	Orzechy / Tree nuts
PIZZE / PIZZAS	Margherita / Margherita	-		•				•								
	Per Sempre / Per Sempre	-		•				•								
	Capricciosa / Capricciosa	-		•				•								
	Ricetta / Ricetta	-		•				•								•
	Piccante / Piccante	-		•				•								
	Tartufo / Tartufo	-		•				•								
	Quattro Formaggi / Quattro Formaggi	-		•				•								
	Mare / Mare	-		•				•					•			
	Napoli / Napoli	-		•				•								
	Bresaola / Bresaola	-		•				•								
	Arancia / Arancia	-		•				•								•
FOCACCIE / FOCACCIAS	Mortadela / Mortadella	-		•				•								•
	Cotto / Cotto	-		•		•		•								
	Spiniata / Spiniata	-		•				•								
	Focaccia Premium / Premium Focaccia	-		•		•		•								
MENU DLA DZIECI / KIDS MENU	Wywar mięsno-warzywny z makaronem / Clear Meat and Vegetable Broth with Pasta	-	•	•	•											
	Spaghetti Bolognese / Spaghetti with Bolognese Sauce	-	•	•	•			•								
	Pizza Margherita / Margherita Pizza	-		•				•								
	Pizza z Nutellą i bananem / Pizza with Nutella and Banana	-		•				•						•		•
DESSERTS / DESSERTS	Suflet czekoladowy z lodami / Chocolate Soufflé with Ice Cream	-		•	•			•								
	Tiramisù pistacjowe / Pistachio Tiramisù	-		•	•			•								•
	Crème brûlée / Crème Brûlée	-			•			•								
	Puchar lodowy / Ice Cream Sundae	-			•			•								