

PRZYSTAWKI

Carpaccio z ośmiornicy Ośmiornica/rukola/balsamico/ser/trufle/panuozzo	43zł 80g/130g
Siekany tatar z połówki wołowej z truflą Połowka wołowa/majonez rozmarynowy/gorczyca/seler naciowy/ricotta/panuozzo	53zł 80g/150g
Marynowane pomidory cherry Pomidory cherry/fenkuł/oliwa/czosnek/bazylija/foccacia	24zł 250g
Mus z koziego sera Kozie ser/beza/brzoskwinia/focaccia	39zł 100g/160g

ZUPY

Consomme pomidorowe Pomidory/marchew/seler/czosnek/pomidory cherry/ oliwa/bazylija/buratta	26zł 250ml/150g
Cioppino - włoska zupa z owoców morza Pomidory/krewetki/małże/pietruszka	32zł 250ml/150g
Capuccino borowikowe z cygaretką grzybową Borowik/Grzyby/cebula/jajka/śmietana	28zł 250ml

Minimalny czas oczekiwania na zamówienie wynosi 30minut.

Czas oczekiwania wydłuża się wraz z ilością zamówień.

Do stolików 8-osobowych wwyż doliczamy 10% do rachunku za serwis kelnerski.

*Spis alergenów dostępny u kelnerów.

SAŁATKI

Sałatka z szynka parmeńską z vinegretem figowym 45zł
Szynka parmeńska/figa/pomidor suszony/ 300g/100g
cykoria/mix sałat

Sałatka z połówką wołową, straciatellą 49zł
i sosem bazyliowym
Połówka wołowa/straciatella/cebula piklowana/ 250g/100g/50g
oliwki/pomidor suszony/nerkowiec/mix sałat/bazylia

Sałatka z grillowanymi warzywami granatem 40zł
i sosem musztardowo miodowym
Mix sałat/dynia/cukinia/papryka/granat/ 150g/200g/50g
pomidor cherry/fenkuł/papryka/miód

MAKARONY

Gnocchi w sosie pomidorowo pomarańczowym 46zł
z kaczką
Gnocchi/pelati/pomarańcz/anyż/kaczka/brzoskwinia/ 300g/120g
mech tymiankowy

Gnocchi w sosie jarmużowym z połówką wołową 58zł
Gnocchi/jarmuż/masło/wołowina/bulion 300g/120g

Ravioli z krewetkami w sosie z zielonego bobu 7szt 50zł
Krewetka/bób/szalotka/oliwki/czosnek ok 400g

*Spis alergenów dostępny u kelnerów.

**Ravioli z awokado, pomarańcza, migdałami
oraz ricotta 7szt** **48zł**

Awokado/pomarańcz/migdał/ricotta ok 400g

**Makaron Nero di sepia z zielonym pesto,
straciatellą i orzechami nerkowca** **42zł**

Sepia/pietruszka/bazyliaparmigiano reggiano/
straciatella/nerkowiec 300g/100g

**Makaron Nero di sepia z czerwonym pesto
pistacjami i ricottą** **42zł**

Sepia/papryka/nerkowiec/parmigiano reggiano/
ricotta/pistacje 300g/100g

Makaron Nero di sepia z burattą i szparagami **48zł**

Sepia/buratta/szparagi/parmigiano reggiano/masło 200g/60g/100g

Tagliatelle z Guanciaie i suszonym zółtkiem **48zł**

Guanciaie/zółtko/tapioka/parmigiano reggiano 300g/120g

Tagliatelle trufłowe **48zł**

Trufła/śmietana/oliwa 350g

Tagliatelle w wariacji z burakami z mascarpone **38zł**

Burak/mascarpone/śmietanka 250g/120g/50g

Makaron Bucatini z tuńczykiem **56zł**

Tuńczyk/wino/masło/szalotka/bazyliakarczoch/cebula 300g/120g

Makaron Bucatini z kurczakiem, kalafiorem 44zł

romanesco

Kurczak/romanesco/fenkuł/bazylia/tymianek/masło 250g/120g/50g

Makaron Spaghetti z małżami 56zł

Vongole/pelati/chilli/czosnek/pietruszka/
limonka/masło/wino/ 200g/200g

Makaron spaghetti Cacio e pepe 40zł

Parmigiano reggiano/pieprz młotkowany 350g

DANIA GŁÓWNE

Macerowany filec z pstrąga z gnocchi 53zł

szałwiowym, puree z zielonego groszku

Pstrąg/gnocchi/szałwia/groszek/zioła/masło/śmietanka 200g/200g

Noga z kaczki z ziemniakami konfitowanymi, 85zł

czerwona kapusta, konfitura z jabłka i sosem Porto

Kaczka/ziemniaki/czerwona kapusta/jabłko/
Porto/masło/piernik 350g/250g

Łopatką wołową sous-vide z kalafiorem 57zł

romanesco, ziemniakami konfitowanymi

i sosem z topinamburu

Wołowina/romanesco/ziemniaki/topinambur/śmietanka 180g/250g

**Boczek sous vide z puree grzybowym,
pieczonym bobem** **54zł**

Boczek/borowik/pieczarka/bób/ziemniak/
ziola/masło 250g/100g/100g

**Kalafior pieczony z cykoria, groszkiem cukrowym
i burakiem** **49zł**

Kalafior/cykoria/groszek cukrowy/burak/
sos velouet/masło 250g/200g

PIZZA

średnica około 30cm +/-2cm

Margherita **30zł**
Sos pomidorowy/mozzarella 350g

Prosciutto cotto **34zł**
Sos pomidorowy/mozzarella/prosciutto cotto 350g

Prosciutto di Parma **53zł**
Sos pomidorowy/mozzarella/prosciutto di parma/
straciatella/orzechy nerkowca 350g

Breasola di Tartufo **53zł**
Sos biały/mozzarella/konfitura z czerwonej
cebuli/breasola/trufla 350g

Pizza ai Funghi

Pasta truflowa/oliwa/borowik/ser/puder grzybowy

48zł
350g

Pizza Ceviche

Sos biały/mozzarella/krewetka/bazylia/limonka/
rukola/parmigiano reggiano

48zł
350g

Pizza Guanciale

Sos pomidorowy/mozzarella/guanciale/żółtko/szparagi

40zł
350g

Pizza con filetto di manzo

Sos pomidorowy/mozzarella/wołowina/
buratta/oliwa truflowa/bazylia

53zł
350g

Pizza Zucca

Sos pomidorowy/mozzarella/dynia/
konfitura z cebuli/kozi ser/burak

40zł
350g

Speciale Lokale

Sos biały/mozzarella/breasola/pasta truflowa/
pomidory cherry/Cointreau

50zł
350g



MENU DZIECIĘCE

Spaghetti bolognese

16zł

150g/100g

Spaghetti pomodoro

14zł

250g

Gnocchi gotowane

10zł

200g

Gnocchi pomodoro

14zł

250g

Gnocchi z masłem i cukrem

12zł

250g

Krem pomidorowy

12zł

200ml

DESERY

**Zabaglione z domowymi lodami figowymi
oraz cygaretką pomarańczową**

33zł

Jajka/bayiley's/figa/śmietanka/pomarańcz/nerkowiec

230g

Assiette z pistacji

39zł

220g

*Spis alergenów dostępny u kelnerów.

KAWA/HERBATA

Espresso/Espresso Macchiato	7zł
Americano	12zł
Doppio	10zł
Kawa Biała	13zł
Cappuccino	13zł
Flat White	15zł
Latte Macchiato	15zł
Herbata	12zł

NAPOJE

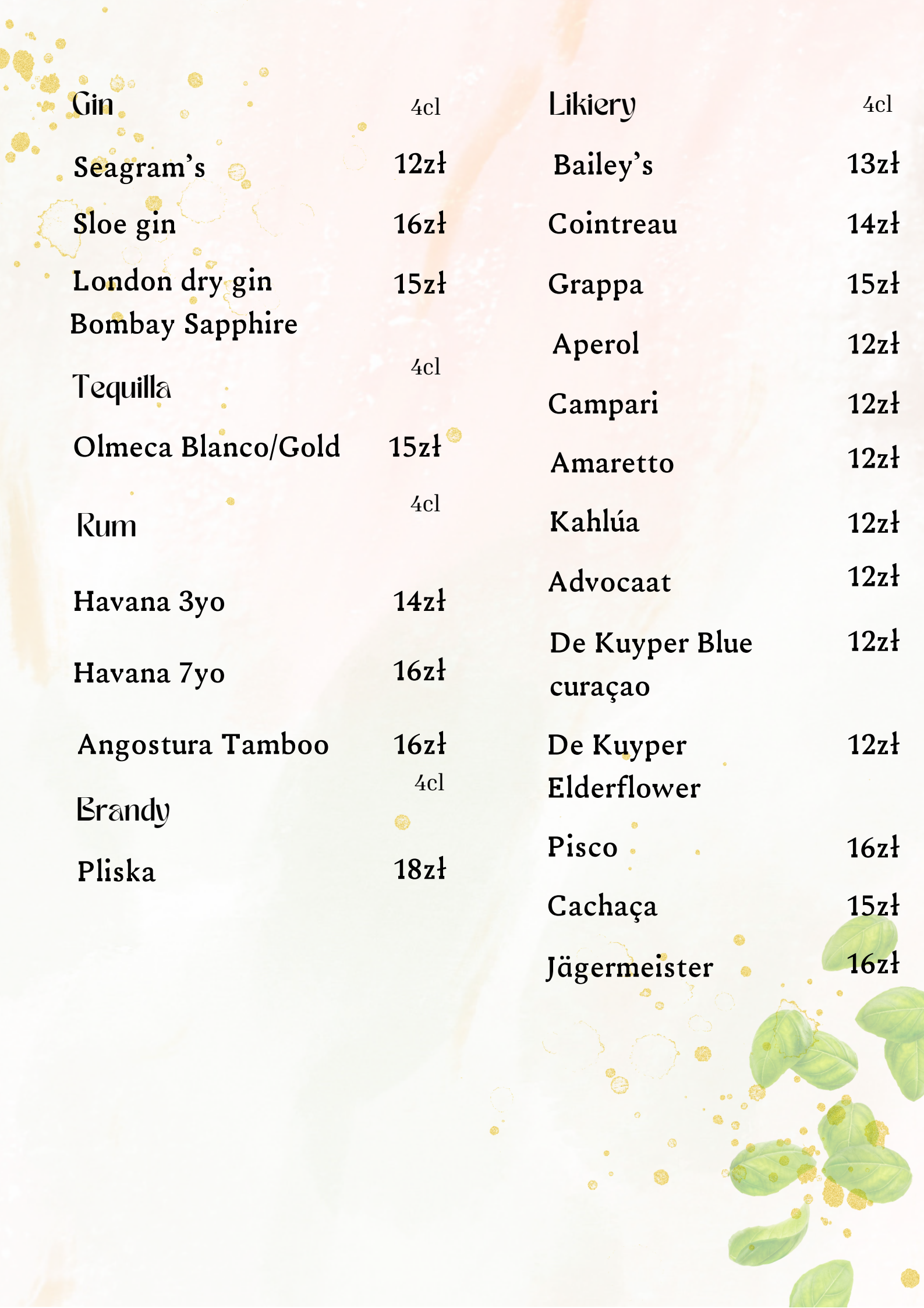
  	Coca Cola/Coca Cola zero/Sprite/	9zł	19 zł
 	Fanta/Kinley Tonic	250ml	1l
	Cappy pomarańcza/jabłko /multiwitamina	9zł 250ml	19 zł 1l
	Kropla Beskidu niegazowana	8zł 330ml	16 zł 750ml
	Delice by kropla	8zł 330ml	16 zł 750ml

PIWO

Keg:	0,3	0,5	
Żywiec	13zł	16zł	
Żywiec Biały	13zł	16zł	
Birra Moretti Italian Lager	14zł	17zł	
Butelka bezalkoholowe			
Żywiec Biały „0%”	14zł		
Birra Moretti Italian Lager „0%”	14zł		

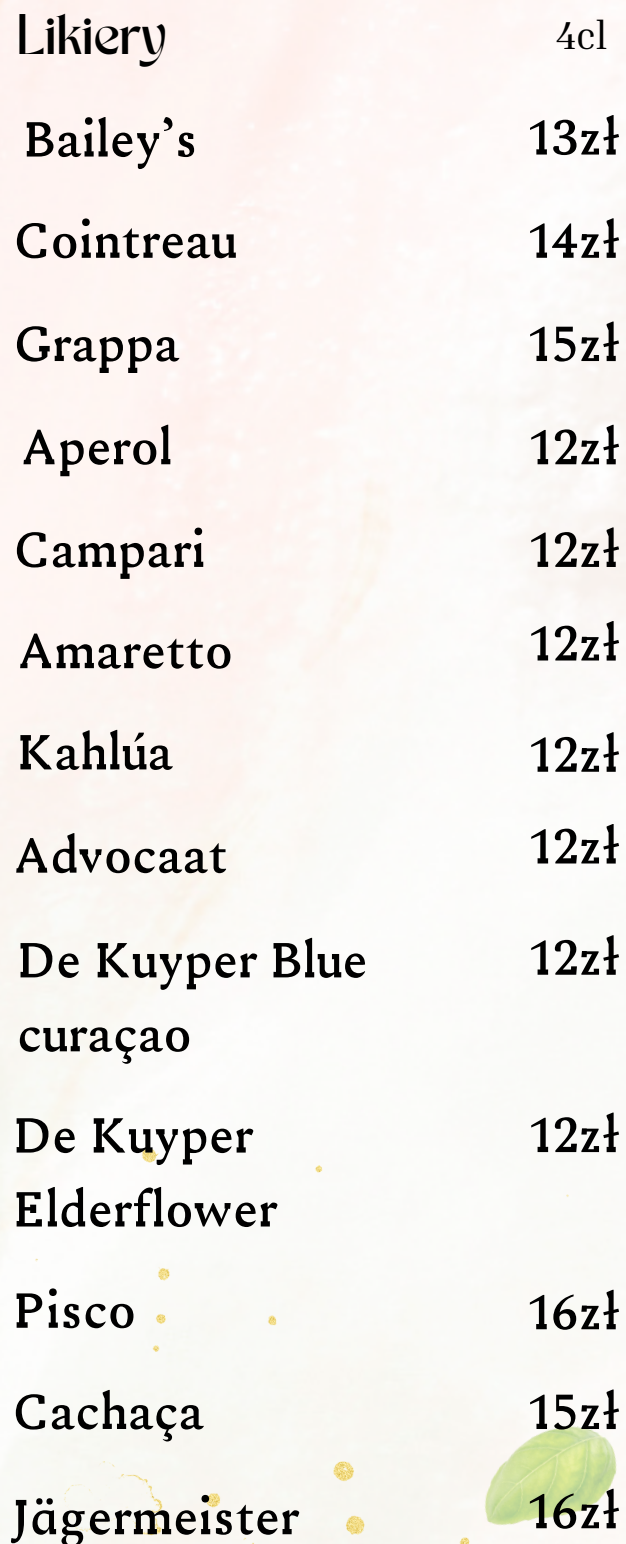
ALKOHOLE MOCNE

Whisky Irlandzka	4cl	70cl	Burbon	4cl	70cl
Jameson	15zł	220zł	Bulleit Bourbon	15zł	220zł
Sexton	18zł	280zł	Fronrier		
Whisky Szkocka	4cl	70cl	Marker's Mark	18zł	280zł
Deward's	15zł	220zł	Wódka	4cl	50cl
Chivas Regal XII	18zł	280zł	Wyborowa	10zł	100zł
			Absolut	12zł	140zł
			Belvedere	16zł	190zł



Gin	4cl
Seagram's	12zł
Sloe gin	16zł
London dry gin	15zł
Bombay Sapphire	
Tequilla	4cl
Olmecca Blanco/Gold	15zł
Rum	4cl
Havana 3yo	14zł
Havana 7yo	16zł
Angostura Tamboo	16zł
Brandy	4cl
Pliska	18zł

Likiery	4cl
Bailey's	13zł
Cointreau	14zł
Grappa	15zł
Aperol	12zł
Campari	12zł
Amaretto	12zł
Kahlúa	12zł
Advocaat	12zł
De Kuyper Blue curaçao	12zł
De Kuyper Elderflower	12zł
Pisco	16zł
Cachaça	15zł
Jägermeister	16zł



KOKTAJLE

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, pomarańcza, top up woda gazowana

26zł
220ml

Hugo Spritz

Syrop czarny bez, prosecco, listki mięty, sok z limonki

26zł
220ml

Limoncello Spritz

Limoncello, prosecco, mięta, sok z cytryny, top up woda gazowana, syrop cukrowy

26zł
180ml

Vodka Spritz

Wódka, prosecco, sok żurawinowy, czarny bez, poziomka, mięta, limonka, angostura orange bitters

28zł
200ml

Pimpinella

Grappa, limonka, czarny bez, anyż, rozmaryn, bitters

26zł
110ml

Bellini

Puree, brzoskwiowe, prosecco, zest z pomarańczy

20zł
120ml

Twisted Negroni

Gin infuzowany pomarańczą, campari, syrop cukrowy, prosecco, bitters

28zł
140ml

Amaretto NY Sour

Amaretto, cytryna, syrop cukrowy, białko jaja, float z czerwonego wytrawnego wina

28zł
120ml

Absolut Pears Lemonade

Absolut Pears, limonka, sprite

23zł
200ml

Sloe Gin Fizz

Sloe gin, cytryna, syrop cukrowy, top up woda gazowana, bitters

25zł
150ml

Cucumber Paradise	28zł
Gin, syrop ogórkowy, czarny bez, kompresowany ogórek, mięta, limonka, rozmaryn, top up tonic	200ml
Pisco Sour	26zł
Pisco, limonka, cukier trzcinowy, białko, czekoladowy bitters	120ml
Spicy Mango	26zł
Tamboo, puree marakuja, mango, chilli, top up woda gazowana	150ml
Hot Toddy	25zł
Burbon, goździki, miód, cytryna	150ml
Hot Aperol	28zł
Aperol, wytrawne białe wino, jabłko, pomarańcza, przyprawy korzenne, laska cynamonu	200ml
Bombardinio	30zł
Brandy, advocaat, mleko, bita śmietana	120ml

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Hugo	22zł
Czarny bez, prosecco b/a, mięta, limonka, top up woda gazowana	220ml
Aperol	22zł
Aperol b/a, prosecco b/a, kawałki pomarańczy, top up woda gazowana	220ml
Cadillac	20zł
Syrop Blue curacao, grejpfrut, limonka, top up Tonic	180ml