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

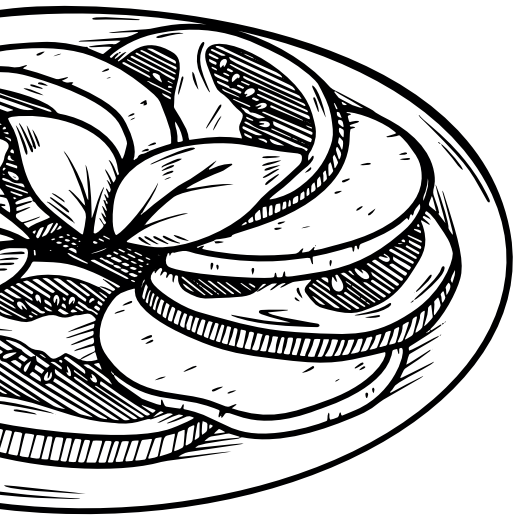
PIECZYWO SEROWO-CZOSNKOWE — 26 ZŁ
zapieczone z mozzarellą, podawane z oliwą czosnkową i serem grana padano

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 polędwica wołowa z kaparami, oliwą truflową, sosem balsamicznym, serem grana padano, podawane z grissini

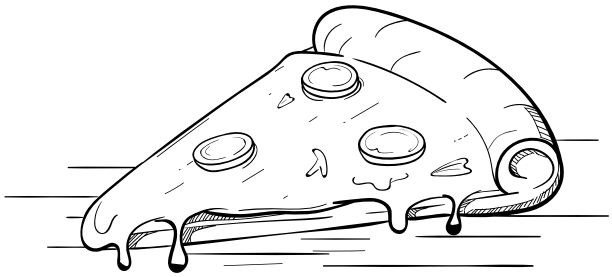
ANTIPASTI DLA JEDNEJ LUB DWÓCH OSÓB — 48/72 ZŁ
talerz włoskich przystawek: zielone oliwki, suszone pomidory, karczochy, cebulki marynowane w sosie balsamicznym, owoce kapara, plastry szynki parmeńskiej i spianaty calabrese, ser grana padano; PODAWANE Z FOCACCIĄ

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

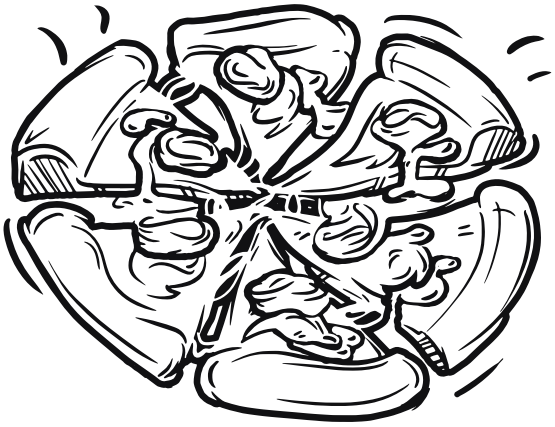
podstawą każdej pizzy są ser i sos pomidorowy

	Średnia 32 cm	Duża 36 cm
MARGHERITA	33/38 ZŁ	
PROSCIUTTO szynka gotowana	40/44 ZŁ	
PEPPERONI salami napoli (łagodne)	40/44 ZŁ	
HAWAII szynka, ananas	43/47 ZŁ	
CAPRICCIOSA szynka, karczochy, pieczarki oliwki	45/49 ZŁ	
CINQUE FORMAGGI gorgonzola, grana padano, ser kozi, feta	47/51 ZŁ	

PIZZA BIANCA

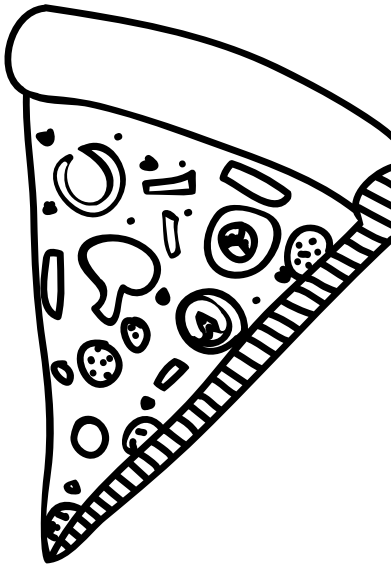
pizze na bazie innych sosów- nie dzielimy pół na pół

	Średnia 32 cm	Duża 36 cm
FANTASIA BIANCA pizza na bazie oliwy czosnkowej szynka parmeńska, orzechy, gruszka, gorgonzola	51/56 ZŁ	
ALLA CARBONARA pizza na bazie sosu śmietanowego boczek, czosnek, cebula, pieczarki, ser grana padano	51/56 ZŁ	

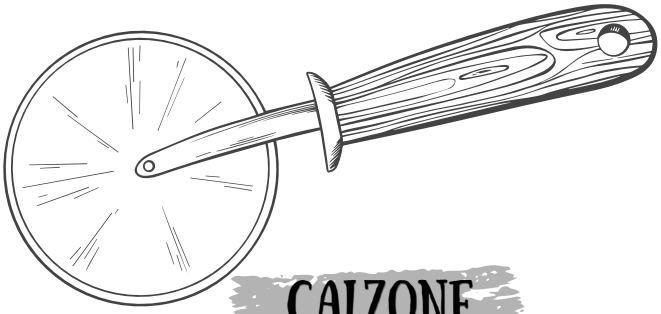


NASZE KOMPOZYCJE

	Średnia 32 cm	Duża 36 cm
BOSCO szynka parmeńska, rukola, pomidory, ser grana padano	53/58 ZŁ	
CARNEVALE włoska kiełbasa, ser kozi, papryka, oliwki, pesto	47/52 ZŁ	
PICCANTE ALLA DIAVOLA spianata calabrese, jalapeno, papryka	49/54 ZŁ	
CON POLLO kurczak, karczochy, suszone pomidory, pesto	48/53 ZŁ	
NUMERO UNO salami, boczek, oliwki, cebula, kapary, papryka, pesto, grana padano	51/56 ZŁ	
TUTTO QUANTO salami, szynka, włoska kiełbasa, papryka, pieczarki, cebula, oliwki	48/53 ZŁ	
AMERICANA salami, rukola, grana padano	49/54 ZŁ	
CARNIVORA salami, szynka, boczek, grana padano	48/53 ZŁ	
LUCA LENA bakłażan, pasta truflowa, szynka parmeńska, ser grana padano	52/57 ZŁ	
DOLCE E PICCANTE mozzarella di bufala, nduja, cebula karmelizowana, papryczki chilli, rukola (pizza tylko w mniejszym rozmiarze- ok. ∅28 cm)	49 ZŁ	



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

	Średnia 32 cm / Duża 36 cm
FRUTTI DI MARE	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

WEGETARIAŃSKIE

	Średnia 32 cm / Duża 36 cm
VEGETARIANA	46/51 ZŁ

szpinak, papryka, karczochy, pieczarki, ser kozi, 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 kozi

DI BUFALA	41 ZŁ

mozzarella z bawolego mleka, ser grana padano, liście bazylii (pizza tylko w mniejszym rozmiarze- ok. ∅28 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 kozi, 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, maśle 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)

AD 2008 trattoria numero uno

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 wariancie- 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 kozi

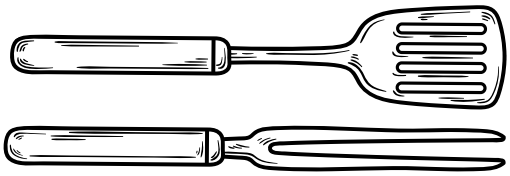
CAESAR CON POLLO/CON GAMBERI/CON SALMONE — 41/51/51 ZŁ
kurczak/krewetki/łosoś, sałata rzymska, pomidorki cherry, klasyczny sos cesarski, grzanki

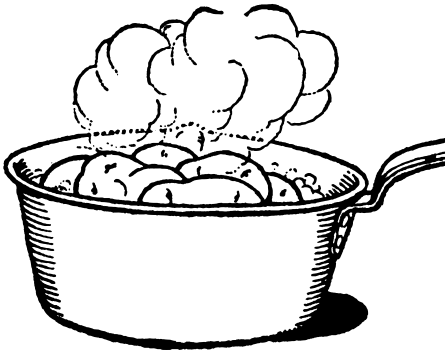
CAMERANO — 51 ZŁ
sałaty, ser burrata, speck, kurczak w konfiturze pomidorowo-cebulowej, pomidorki cherry, ogórek, słonecznik, sos vinaigrette, balsamico

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

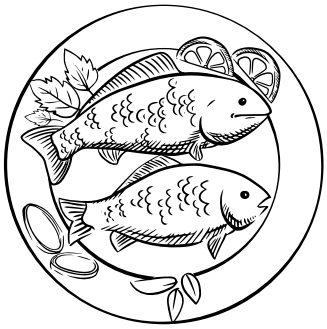




POLLO AL VERMUT — 53 ZŁ
pierś z kurczaka zapieczona z suszonymi pomidorami, podawana z aksamitnym sosem z białego wermutu, szafranowym risotto oraz chrupiącym jarmużem z dodatkiem cebuli i czosnku, karczochem i owocami kapara

POLĘDWICZKA 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

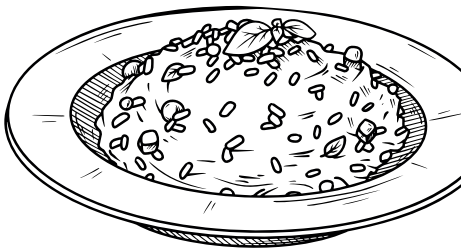


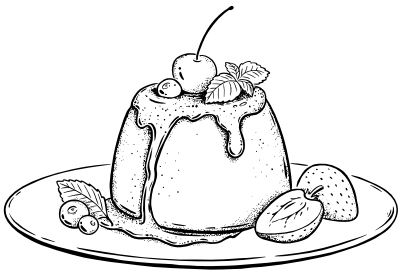
PIECZONY ŁOSOŚ — 61 ZŁ
podawany z chrupiącymi ziemniaczkami i grillowanymi warzywami

LUCIOPERCA — 52 ZŁ
pieczony sandacz w kremowym sosie kurkowym, podawany z kluskami gnocchi z dodatkiem koperku, kalafiorem i blanszowanym szpinakiem

PARMIGIANA DI MELANZANE — 40 ZŁ
klasyczna włoska zapiekanka z plastrów bakłażana, sosu pomidorowego i sera grana padano

RISOTTO CON GAMBERI — 54 ZŁ
risotto szafranowe z krewetkami, szparagami, pomidorkami cherry i czosnkiem, oprószone gramolatą





DESERY

AD 2008
trattoria numero uno

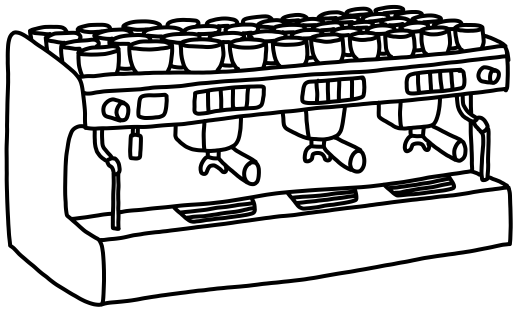
PANNA COTTA 21 ZŁ
włoski deser waniliowy z dodatkiem białej czekolady, podawany z musem malinowym

TIRAMISU 24 ZŁ
biszkopty nasączane 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

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

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

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

WODA NIEGAZOWANA (0,25L)
WODA GAZOWANA (0,25L)
Kropla Beskidu — 8 ZŁ

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

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

PIWA

ŻYWIEC 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

Craft BEER

BROWAR TRZECH KUMPLI

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

BROWAR INNE BECZKI

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

BROWAR JAN OLBRACHT

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

HUGO SPRITZ
35 ZŁ

CORONA SUNSET/SUNSET CERO ALCOHOL FREE
Corona Extra z dodatkiem ginu, marakui, limonki i syropu cukrowego (dostępny również w wersji bezalkoholowej)
32/26 ZŁ

APEROL SPRITZ
33 ZŁ

WINA

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

Możliwość płatności kartą i BLIK

Przy stolikach od 8-miu osób doliczamy 10% opłaty za serwis

KARTA WIN

WINA BIAŁE

ALTURIS TRAMINER AROMATICO
85 ZŁ
Pochodzenie: Włochy, Friuli
Szczep: Gewurtztraminer

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

SOBRERO MOSCATO D'ASTI
110 ZŁ
Pochodzenie: Włochy, San Marzano
Szczep: Muscat

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

PINOT GRIGIO
75 ZŁ
Pochodzenie: Włochy, Veneto
Szczep: Pinot Grigio

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

CHARDONNAY PIEMONTE D.O.C.
75 ZŁ
Pochodzenie: Włochy, Piemont
Szczep: Chardonnay

Wino to ma kolor słomkowy. 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
85 ZŁ
Pochodzenie: Włochy, Friuli
Szczep: 50% Inzolia, 50% Chardonnay

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

WINA CZERWONE

ALTURIS CABERNET SAUVIGNON
85 ZŁ
Pochodzenie: Włochy, Friuli
Szczep: Cabernet Sauvignon

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
90 ZŁ
Pochodzenie: Włochy, Sycylia
Szczep: Nero D'Avola

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
105 ZŁ
Pochodzenie: Włochy, Apulia
Szczep: Negroamaro,

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
125 ZŁ
Pochodzenie: Włochy, Apulia
Szczep: Primitivo

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
125 ZŁ
Pochodzenie: Włochy, Chianti
Szczep: Sangiovese

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 orzeźwiające, eleganckie ze zbilansowanymi taninami, które pozostawiają długi, tostowy finisz z nutką gorzkiego kakao.