



ZUPPA

KREM Z POMIDORÓW  21 ZŁ

podawany z serem grana padano i grzanką

BRODO DI CARNE  Nowość 20 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  24 ZŁ

zapieczone z mozzarellą, podawane z oliwą czosnkową i serem grana padano

PIECZYWO SEROWO-OLIWKOWE  27 ZŁ

zapieczone z mozzarellą, oliwkami i fetą, podawane z pesto bazyliowym, oliwą czosnkową i serem grana padano

PIECZYWO ZE SPIANATĄ  29 ZŁ

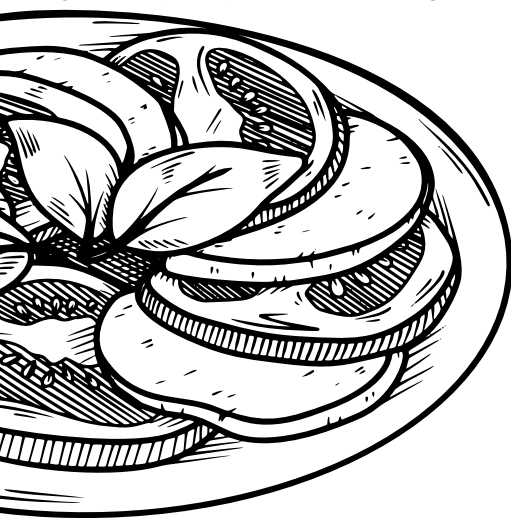
zapieczone z dodatkiem spianaty calabrese i mascarpone, podawane z serem grana padano

FOCACCIA  18 ZŁ

placek z ciasta drożdżowego z dodatkiem oliwy czosnkowej i rozmarynu

BRUSCHETTA  18 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 41 ZŁ

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

ANTIPASTI DLA JEDNEJ LUB DWÓCH OSÓB 44/67 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

FRITELLE DI ZUCCHINE  30 ZŁ

smażone placuszki z cukinii (4 szt.), podawane z sosem z suszonych pomidorów, parmezanu, czosnku i bazylii

MULE PO MARYNARSKU  53 ZŁ

mule (ok. 500 g) w białym winie, maśle, czosnku i ziołach, podawane z grzankami

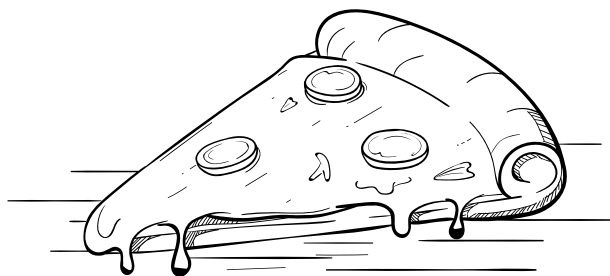
KREWETKI CZOSNKOWE 42 ZŁ

krewetki (6 szt.) na maśle, winie, czosnku i ziołach, podawane z grzankami

GAMBERI ALLA GRIGLIA  47 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  30/35 ZŁ

PROSCIUTTO 36/40 ZŁ

szynka gotowana

PEPPERONI 36/40 ZŁ

salami napoli (łagodne)

HAWAII 39/43 ZŁ

szynka, ananas

CAPRICCIOSA 41/45 ZŁ

szynka, karczochy, pieczarki oliwki

CINQUE FORMAGGI  43/47 ZŁ

gorgonzola, grana padano, ser kozi, feta



BOSCO

szynka parmeńska, rukola, pomidory, ser grana padano

CARNEVALE

włoska kielbasa, ser kozi, papryka, oliwki, pesto

PICCANTE ALLA DIAVOLA 

spianata calabrese, jalapeno, papryka

CON POLLO

kurczak, karczochy, suszone pomidory, pesto

NUMERO UNO

salami, boczek, oliwki, cebula, kapary, papryka, pesto, grana padano

TUTTO QUANTO

salami, szynka, włoska kielbasa, papryka, pieczarki, cebula, oliwki

AMERICANA

salami, rukola, grana padano

CARNIVORA

salami, szynka, boczek, grana padano

LUCA LENA

bakłażan, pasta truflowa, szynka parmeńska, ser grana padano

DOLCE E PICCANTE 

mozzarella di bufala, nduja, cebula karmelizowana, papryczki chilli, rukola (pizza tylko w mniejszym rozmiarze- ok. Ø28 cm)

PIZZA BIANCA

pizze na bazie innych sosów- nie dzielimy pół na pół

Średnia 32 cm Duża 36 cm

FANTASIA BIANCA 46/51 ZŁ

pizza na bazie oliwy czosnkowej
szynka parmeńska, orzechy, gruszka,
gorgonzola

ALLA CARBONARA 46/51 ZŁ

pizza na bazie sosu śmietanowego
boczek, czosnek, cebula, pieczarki, ser
grana padano

NASZE KOMPOZYCJE

Średnia 32 cm Duża 36 cm

48/53 ZŁ

43/47 ZŁ

45/50 ZŁ

44/49 ZŁ

46/51 ZŁ

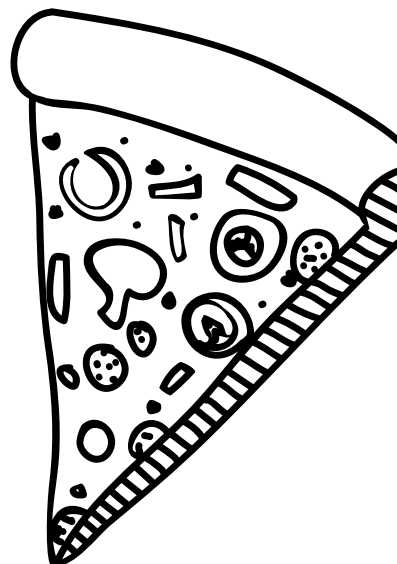
44/49 ZŁ

42/47 ZŁ

44/49 ZŁ

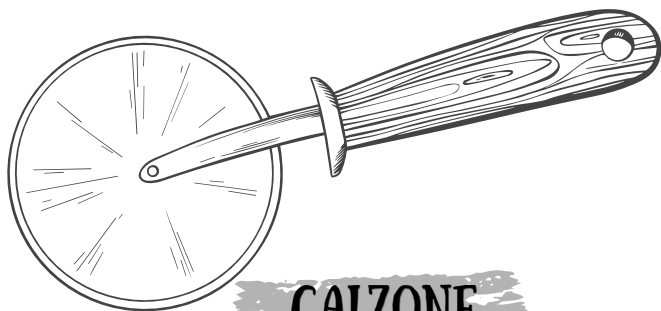
47/52 ZŁ

45 ZŁ





PIZZA



CALZONE

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

CON VERDURE 45 ZŁ

zapieczony ze szpinakiem, ricottą,
suszonymi pomidorami i papryką

AMALI 47 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 66/78 ZŁ

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

GAMBERETTI 51/62 ZŁ

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

CON TONNO 41/45 ZŁ

tuńczyk, oliwki, cebula

BREZZA MARINA *Nowość* 45 ZŁ

mozzarella di bufala, wędzony łosось, ricotta, pomidorki
cherry, kapary, roszponka
(pizza tylko w mniejszym rozmiarze- ok. Ø28 cm)



WEGETARIAŃSKIE

Średnia 32 cm Duża 36 cm

VEGETARIANA 42/47 ZŁ

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

AI FINFERLI *Nowość* 44/49 ZŁ

pizza na bazie sosu śmietanowego; kurki, cebula, koperek

CON CIPOLLE 45/50 ZŁ

szpinak, cebula marynowana, cebula karmelizowana, ser kozí

DI BUFALA 37 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

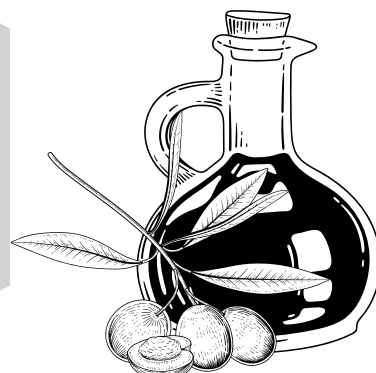
Dodatkowy składnik: podwójny ser, grana padano, gorgonzola, ser kozí,
buffala, feta, szynka, salami, boczek, szynka parmeńska, włoska kielbasa,
spianata, kurczak, anchois, tuńczyk, borowiki, cebula marynowana, cebula
karmelizowana, rukola, pesto

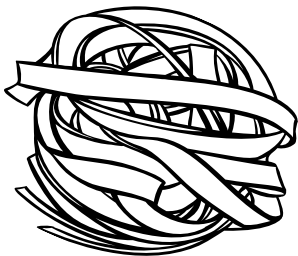
6/7 ZŁ

Dodatkowy składnik: krewetka na winie, masło i czosnku

6 ZŁ/SZT.

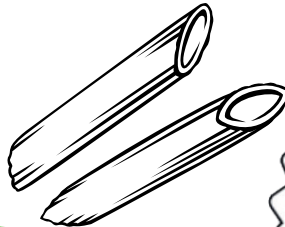
*przy wyborze pizzy "pół na pół" liczymy za cenę droższej z dwóch wybranych pozycji





PASTA

TERAZ SERWOWANE ZE ŚWIEŻYMI
MAKARONAMI JAJECZNYMI (PASTA FRESCA)



AL POMODORO



29 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

38 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



43 ZŁ

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

AL POLLO E BROCCOLI

39 ZŁ

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

AL POLLO E FUNGHI

40 ZŁ

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

ALLA PARMIGIANA

42 ZŁ

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

PESTO VERDE



38 ZŁ

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

PESTO ROSSO



Nowość

39 ZŁ

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

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO



27 ZŁ

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

NUMERO UNO

42 ZŁ

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

ZINGARELLA



52 ZŁ

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

AI FRUTTI DI MARE



57 ZŁ

czarne tagliatelle z atramentem kalamarnicy 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 17 ZŁ

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

ROQUETTE 18 ZŁ

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

CON PAPRIKA ARROSTO 27 ZŁ *Nowość*

roszponka, pieczona papryka, marynowana cebula, orzechy włoskie, dojrzewający ser kozi, vinaigrette

CAESAR CON POLLO/CON GAMBERI/CON SALMONE 39/49/49 ZŁ

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

CAMERANO 48 ZŁ

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

CON TONNO 35 ZŁ

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

NUMERO UNO 41 ZŁ

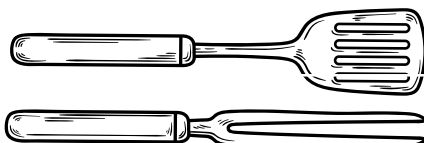
sałaty, pomidor, ogórek, orzeszki pinii, sos z gorgonzoli, karmelizowana gruszka, szynka parmeńska

DI SALMONE 43 ZŁ *Nowość*

roszponka, wędzony łosoś, szparagi, pomidorki cherry, musztardowo-koperkowy vinaigrette



PIATTO



FILET Z KURCZAKA 38 ZŁ *Nowa receptura*

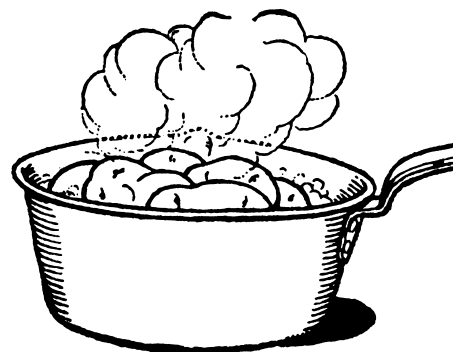
grillowany, podawany z kluseczkami gnocchi z masłem oraz marchewką baby

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA 45 ZŁ *Nowa receptura*

w pieczeniowym sosie grzybowo-warzywnym, podawana z kluseczkami gnocchi z dodatkiem koperku oraz różyczkami kalafiora

SPUNTATURE 64 ZŁ

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



PIECZONY ŁOSOŚ 55 ZŁ

podawany z chrupiącymi ziemniaczkami i grillowanymi warzywami

LUCIOPERCA 47 ZŁ

pieczony sandacz w kremowym sosie kurkowym, podawany z kluskami gnocchi z dodatkiem koperku i kalafiolem romanesco w maśle, cebuli i czosnku

PARMIGIANA DI MELANZANE 38 ZŁ

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

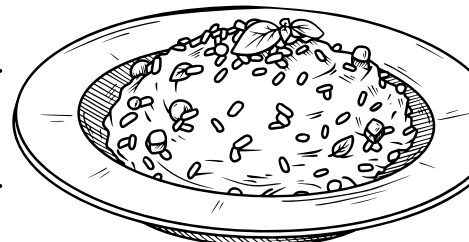


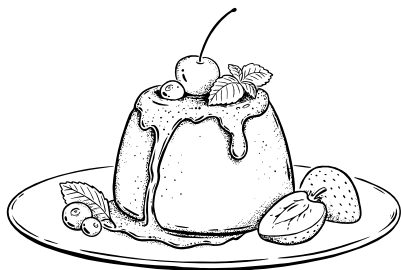
RISOTTO CON GAMBERI 51 ZŁ

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

RISOTTO CON GALINACCI 46 ZŁ *Nowość*

risotto z dodatkiem kurek, mascarpone, cebuli, pomidorków cherry, koperku i czosnku





DESERY



PANNA COTTA 19 ZŁ

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

TIRAMISU 22 ZŁ

biszkopty nasączone kawą i likierem, przekładane kremową
masą z mascarpone

TORTINA DI CIOCCOLATO 23 ZŁ

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

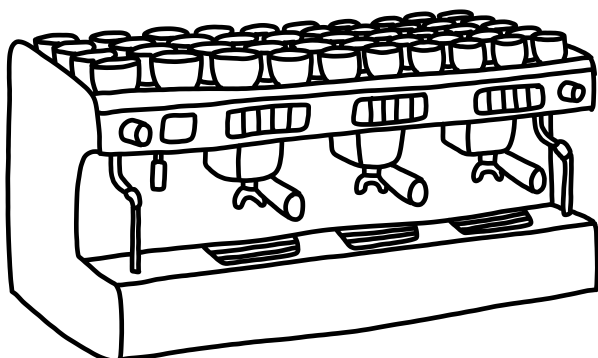
DIVERSO 21 ZŁ

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



GELATO ITALIANO 24 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

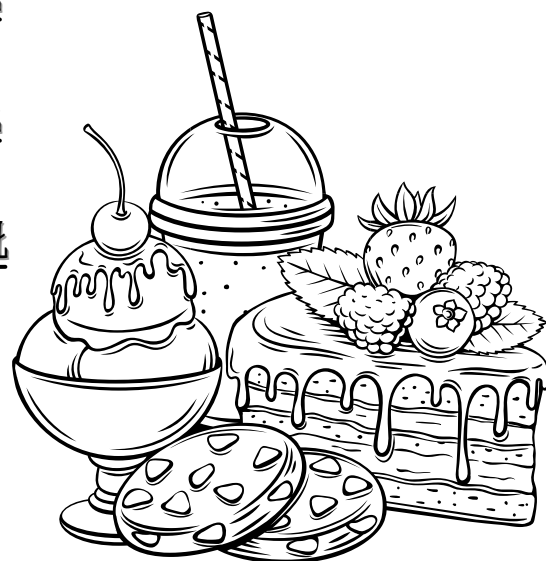
wybór herbat

HERBATA RICHMONT 15 ZŁ

wybór herbat, podawane w czajniczku

ESPRESSO TONIC 19 ZŁ

espresso, syrop imbirowy, tonik kinley



NAPOJE ZIMNE

DOMOWA LEMONIADA 18/43 ZŁ
(SZKLANKA 0,45L/DZBANEK 1,5L)
wyciskany sok z cytryn, limonek
i pomarańczy, syrop, liście mięty,
woda gazowana

COLA ZERO Coca-Cola COCA-COLA Coca-Cola
FANTA Fanta SPRITE Sprite FUZETEA Fuzeta
KINLEY KINLEY: ELDERFLOWER (BEZ CUKRU),
PINK AROMATIC BERRY, TONIC WATER (0,25L)

SOKI Cappy

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

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

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

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



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

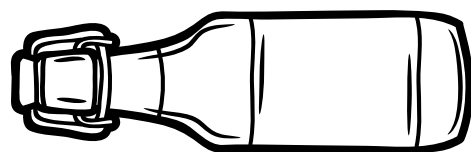
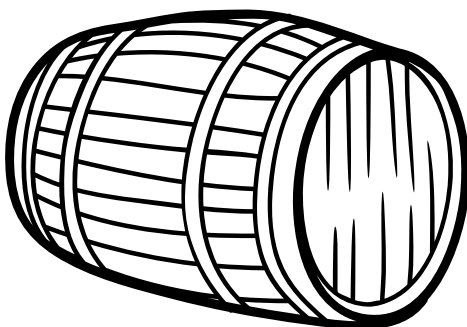


BROWAR TRZECH KUMPLI

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 marakuja	
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)

29/24 ZŁ

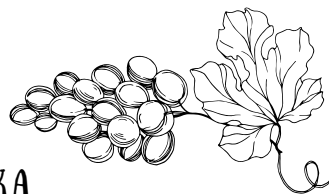


APEROL SPRITZ

33 ZŁ



WINA



WINO DOMOWE BIAŁE/CZERWONE- LAMPKA	17 ZŁ
białe/czerwone	
WINO DOMOWE BIAŁE/CZERWONE- KARAFKA (0,5/1L)	40/70 ZŁ
PROSECCO (KIELISZEK/BUTELKA)	19/85 ZŁ
WYBÓR WŁOSKICH WIN BUTELKOWYCH	75-125 ZŁ
karta win na kolejnej stronie	

Możliwość płatności kartą i BLIK



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

KARTA WIN

WINA BIAŁE



ALTURIS TRAMINER AROMATICO

Pochodzenie: Włochy, Friuli

Szczep: Gewurtztraminer

85 ZŁ

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

Pochodzenie: Włochy, San Marzano

Szczep: Muscat

110 ZŁ

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 idealnie nadaje się do picia samodzielnego.

PINOT GRIGIO

Pochodzenie: Włochy, Veneto

Szczep: Pinot Grigio

75 ZŁ

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

INZOLIA/CHARDONNAY

Pochodzenie: Włochy, Sycyli

Szczep: 50% Inzolia, 50% Chardonnay

75 ZŁ

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.

ALTURIS PROSECCO

Pochodzenie: Włochy, Friuli

Szczep: 50% Inzolia, 50% Chardonnay

85 ZŁ

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

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