



DESSERTS

Classic Tiramisu

Italian dessert of Mascarpone cheese, biscuits and coffee

PLN 19

Tiramisu alla Nutella

Italian dessert of Mascarpone cheese and biscuits with Nutella cream

PLN 19

Tiramisu ai Frutti di Stagione

Italian dessert of Mascarpone cheese, biscuits and seasonal fruit

PLN 19

Panna Cotta e Lingue di Gatto

Traditional creamy Italian dessert served with our home-made biscuits

PLN 19

Panettone & Ice-Cream Toast

*Layers of toasted Panettone and ice-cream in orange Crema Inglese sauce
sprinkled with dark chocolate*

PLN 19

ANTIPASTI

Salumi

Deska wybornych oryginalnych włoskich wędlin z pieczywem i dodatkami

PLN 40

Formaggi

Deska wybornych oryginalnych włoskich serów z pieczywem i dodatkami

PLN 40

Tagliere di Formaggi e Salumi (dla 2 osób)

Deska wybornych oryginalnych włoskich wędlin i serów z pieczywem i dodatkami

PLN 58

Carpaccio di manzo

Plasterki cieniutko pokrojonej wołowiny podawane z płatkami sera Parmezan i rukolą

PLN 35

Carpaccio di Polipo

Plasterki cieniutko pokrojonej ośmiornicy w pomarańczonym vinaigrette i płatkami sera Pecorino

PLN 40

Zuppa di Pescato

Aromatyczna rybna zupa na bazie pomidorów z kawałkami różnych ryb i owoców morza

PLN 58

Zuppa del Giorno

Zupa Dnia

PLN 25

PASTA

Spaghetti alle Vongole

Spaghetti ze świeżymi małżami Vongole w białym winie

PLN 49

Spaghetti alle Cozze e Pomodoro Fresco

Spaghetti z małżami i świeżymi pomidorami

PLN 49

Pasta al Nero di Seppia con Seppioline

Czarny makaron barwiony atramentem z małżami, podawany z sosem z małżami i świeżych pomidorów

PLN 49

Pasta Fresca di Terra e di Mare

Ręcznie robiony świeży makaron z wysokiej jakości nadzieniem wyrabianym na miejscu

1. Ravioli z nadzieniem z sera Ricotta i szpinaku z sosem masłowo-szafarowym,
2. Ravioli z nadzieniem Ragù Bolognese z sosem pomidorowym,
3. Ravioli z nadzieniem z dorady, okonia morskiego i krewetek z sosem z pomidorów i krewetek

PLN 49

Risotto alla Crema di Scampi

Risotto z sosem z krewetek scampi

PLN 49

Risotto al Pomodoro, Stracciatella e Crema di Basilico

Risotto z sosem pomidorowym, świeżym serkiem stracciatella i kremem z bazylii

PLN 49

SECONDI PIATTI

Tagliata di Tonno ai Funghi Champignons e Pomodorini Pachino

Filet z tuńczyka z pieczarkami i pomidorami koktajlowymi

PLN 65

Gamberoni al Vino Porto con Pura di Patate

Krewetki z winem Porto podawane z ziemniakami puree

PLN 58

Pescato del Giorno alla Putanesca con flan di Melanzane

Danie dnia z ryb lub owoców morza z sosem z pomidorów, oliwek, kaparów i chili oraz flaniem z bakłażana

PLN 60

Torre di Branzino e Patate

Wieża z okonia morskiego podsmarzonego w oliwie z oliwek, rozmarynie i czosnku, podawana z grillowanymi ziemniaczkami

PLN 60

Filetto di Manzo in Salsa di Aceto Balsamico e Verdure al Vapore

Półdnica wołowa w sosie z octu balsamicznego w warzywach gotowanych na parze

PLN 60

Scaloppine di Maiale al Burro e Salvia con Pura di Patate

Kotleciki wieprzowe z sosem z masła i szalwii podawane z ziemniakami puree

PLN 50

Medaglioni di Pollo con Pura di Zucca e Peperoni alla Mediterranea

Medaliony z piersi kurczaka z puree z dyni i papryką podsmarowaną z oregano

PLN 45

INSALATE

Salatka dnia skomponowana wedle fantazji naszego szefa
lub

Zielona салатка z mieszanych sezonowych warzyw

PLN 25

BEVANDE

Napoje bezalkoholowe

Włoska woda mineralna naturalna lub gazowana 0.75 l

PLN 12

Włoskie napoje gazowane: Tonic, Chinotto, Aranciata, Limonata, Spuma Cedro, Spuma Adriatica, Gassosa 0,27l

PLN 12