



---

## PRZYSTAWKI / ENTREES

---

### ZUPA DNIA / SOUP OF THE DAY

zapytaj, o aktualną ofertę  
ask our staff about a current offer

?

130 pkt.

### KREM Z POMIDORÓW / TOMATO SOUP



krem z włoskich pomidorów pelati podawany z buteczką panini  
soup made of italian pelati tomatoes with panini

9,90

100 pkt.

### BRUSCHETTA



Chianti DOCG Terra Soprana

buteczki panini z własnego wypieku zapieczone z mozzarellą i pomidorami  
panini rolls baked with mozzarella and tomatoes

12,90

120 pkt.

### FOCACCIA



IL MIO Pinot Grigio

Chrupiący, czosnkowy spód od pizzy z mozzarellą  
Crunchy, garlic pizza bottom with mozzarella

12,90

120 pkt.

### KREWETKI W WINIE



Vaccaro Luna Grillo

duszone krewetki w winie z pomidorkiem koktajlowym i mozzarellą z panini  
simmered shrimps in wine with cherry tomato and mozzarella with panini

25,90

260 pkt.

Zbieraj punkty!



Łap RabaTY!

---

## PIZZA

30 cm

---

### MARGHERITA



IL MIO Pinot Grigio

20,90

200 pkt.

sos z pomidorów pelati, biała mozzarella, listki świeżej bazylii  
tomato sauce pelati, mozzarella, basil leaves

### OLIVA



IL MIO Pinot Grigio

23,90

240 pkt.

sos z pomidorów pelati, mozzarella, włoska szynka parzona, zielone oliwki, gorgonzola  
tomato sauce pelati, mozzarella, ham, olives, gorgonzola

### MASCARPONE



Chianti DOCG Terra Soprana

23,90

240 pkt.

sos z pomidorów pelati, mozzarella, mascarpone, suszony pomidor, szpinak baby  
tomato sauce pelati, mozzarella, mascarpone, sundried tomato, spinach Baby

### POLLO e PESCA



Vaccaro Luna Grillo

23,90

240 pkt.

sos z pomidorów pelati, mozzarella, filet z kurczaka, brzoskwinia, prażone pestki dyni  
tomato sauce pelati, mozzarella, chicken, peach, pumpkin seeds

### PESTO di RUCOLA



Chianti DOCG Terra Soprana

24,90

250 pkt.

sos z pomidorów pelati, mozzarella, włoska szynka parzona, pomidor, pesto z rukoli  
tomato sauce pelati, mozzarella, ham, tomato, pesto of arugula

### PORTOBELLO



IL MIO Pinot Grigio

25,90

260 pkt.

sos z pomidorów pelati, mozzarella, pieczarka portobello, biała mozzarella, gorgonzola  
tomato sauce pelati, mozzarella, portobello, white mozzarella, gorgonzola

### SCAMORZA



Vaccaro Luna Grillo

25,90

260 pkt.

sos z pomidorów pelati, mozzarella, scamorza (delikatny, włoski wędzony ser),  
żurawina, rukola  
tomato sauce pelati, mozzarella, scamorza [italian smoked cheese], cranberries, arugula

### SALAME



IL MIO Merlot & Primitivo

25,90

260 pkt.

sos z pomidorów pelati, mozzarella, salami Napoli, salami spianata piccante,  
marynowane peperoni, cebula  
tomato sauce pelati, mozzarella, salami Napoli, salami spianata picante, peperoni, onion

### CAPRICCIOSA



IL MIO Merlot & Primitivo

25,90

260 pkt.

sos z pomidorów pelati, mozzarella, włoska szynka parzona, salami Napoli, pieczarki  
tomato sauce pelati, mozzarella, ham, mushrooms, salami Napoli

**SPIANATA e POLLO****Chianti DOCG Terra Soprana****26,90**

270 pkt.

sos z pomidorów pelati, mozzarella, salami spianata piccante, kurczak, karmelizowana cebulka  
tomato sauce pelati, mozzarella, salami spianata piccante, caramelized onion

**SALAME e MASCARPONE****IL MIO Pinot Grigio****26,90**

270 pkt.

sos z pomidorów pelati, mozzarella, salami Napoli, zapiekane mascarpone, rukola  
tomato sauce pelati, mozzarella, salami Napoli, mascarpone

**PROSCIUTTO CRUDO****IL MIO Merlot & Primitivo****27,90**

280 pkt.

sos z pomidorów pelati, mozzarella, szynka parmeńska, pomidor, parmezan, rukola  
tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo, tomato, parmesan, arugula

**CAMPANIA****Chianti DOCG Terra Soprana****27,90**

280 pkt.

sos z pomidorów pelati, mozzarella, salami Napoli, scamorza (delikatny, włoski wędzony ser), konfitura z czerwonej cebuli  
tomato sauce, mozzarella, salami Napoli, scamorza (italian smoked cheese), red onion jam

**FORMAGGIO****IL MIO Pinot Grigio****27,90**

280 pkt.

sos z pomidorów pelati, mozzarella, scamorza (delikatny, włoski wędzony ser), gorgonzola, parmezan  
tomato sauce, mozzarella, scamorza (italian smoked cheese), gorgonzola, parmesan

**LA MIA****27,90**

280 pkt.

sos pomidorowy, mozzarella, trzy dowolnie wybrane składniki (nie dotyczy owoców morza)  
tomato sauce, mozzarella, any three ingredients (without seafood)

**di CARNE****IL MIO Merlot & Primitivo****28,90**

280 pkt.

sos z pomidorów pelati z odrobiną Tabasco, mozzarella, boczek wędzony, plastry polędwiczki wieprzowej, zapiekany pomidor koktajlowy, czerwona cebula  
tomato sauce with Tabasco, mozzarella, bacon, pork tenderloin, cherry tomatoes, red onion

---

**PIZZA VEGAN****30 cm**

---

**TRE COLORI****IL MIO Pinot Grigio****24,90**

250 pkt.

sos z pomidorów pelati, ser wegański, pomidor, tofu, szpinak Baby, oliwa  
tomato sauce pelati, vegan cheese, tomato, spinach Baby, olive oil

**ZUCCHINI****Vaccaro Luna Grillo****24,90**

250 pkt.

sos z pomidorów pelati, ser wegański, cukinia grillowana, papryka czerwona, pieczarki  
tomato sauce pelati, vegan cheese, grilled courgette, red pepper, mushrooms

**CAROTE****Chianti DOCG Terra Soprana****25,90**

260 pkt.

sos z pomidorów pelati, ser wegański, marchew palona, cukinia grillowana, chilli  
tomato sauce pelati, vegan cheese, burned carrot, grilled courgette, chilli

**CIPOLLA****IL MIO Merlot & Primitivo****25,90**

250 pkt.

sos z pomidorów pelati, ser wegański, pieczarki, tofu, konfitura z czerwonej cebuli,  
chips z jarmużu

tomato sauce pelati, vegan cheese, tofu, red onion jam, kale chips

**MELANZANA****Chianti DOCG Terra Soprana****26,90**

260 pkt.

sos z pomidorów pelati, ser wegański, baktażan, pomidor, natka pietruszki  
tomato sauce pelati, vegan cheese, eggplant, tomato, parsley

**VEGAN****27,90**

270 pkt.

sos z pomidorów pelati, ser wegański, trzy dowolnie wybrane składniki  
tomato sauce pelati, vegan cheese, any three ingredients

**SKŁADNIKI / INGREDIENTS**

bazylia, brokuł, cebula, chilli, czosnek, jarmuż-chips, kapary, kukurydza, marchew  
palona, mascarpone, oliwki zielone, peperoni marynowana, pestki dyni, pieczarki,  
pomidor, rukola, szpinak,  
basil, broccoli, onions, chillies, garlic, kale-chips, capers, corn, roasted carrots,  
mascarpone, green olives, pickled pepperoni, pumpkin seeds, mushrooms, tomato,  
arugula, spinach,

**3,00**

25 pkt.

boczek, cebulka karmelizowana, cukinia grillowana, jajko, konfitura z czerwonej  
cebuli, kurczak, papryka czerwona, parmezan, pesto z rukoli, pieczarka portobelo,  
pomidor koktajlowy, pomidor suszony, szynka parzona, tofu  
bacon, caramelized onion, grilled zucchini, egg, red onion jam, chicken, red pepper,  
parmesan cheese, rocket pesto, portobelo mushroom, cherry tomato, dried tomato,  
steamed ham, tofu

**4,00**

25 pkt.

baktażan grillowany, burak pieczony, gorgonzola, mozzarella biała, mozzarella,  
salami Napoli, salami spianata piccante, scamorza, szynka parmeńska  
grilled eggplant, roasted beetroot, gorgonzola, white mozzarella, mozzarella, Napoli  
salami, salami spianata piccante, scamorza, Parma ham

**5,00**

25 pkt.

**SOSY / SAUCES****3,00**

30 pkt.

sos pomidorowy, sos czosnkowy  
tomato sauce, garlic sauce

---

## PASTA

---

|                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                            |                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>AGLIO e OLIO</b>                                                                            |  <b>Vaccaro Luna Grillo</b>             | <b>16,90</b><br>175 pkt. |
| spaghetti na oliwie z czosnkiem, papryczką chilli i parmezanem<br>spaghetti pasta with olive, chilli pepper, parmesan and garlic                                                |                                                                                                                            |                          |
| <b>CARBONARA</b>                                                                                                                                                                |  <b>IL MIO Merlot &amp; Primitivo</b>   | <b>20,90</b><br>215 pkt. |
| spaghetti z boczkiem, cebulką i żółtkiem<br>spaghetti pasta with fried bacon, onion and egg yolk                                                                                |                                                                                                                            |                          |
| <b>BOLOGNESE</b>                                                                                                                                                                |  <b>Chianti DOCG Terra Soprana</b>     | <b>20,90</b><br>210 pkt  |
| spaghetti z sosem bolońskim<br>spaghetti pasta with bolognese sauce                                                                                                             |                                                                                                                            |                          |
| <b>POMODORI SECCHI</b>                                                                                                                                                          |  <b>IL MIO Merlot &amp; Primitivo</b> | <b>21,90</b><br>235 pkt  |
| tagliatelle ze świeżym szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie z gorgonzoli<br>tagliatelle pasta with fresh spinach and sundried tomato with gorgonzola sauce                 |                                                                                                                            |                          |
| <b>POLLO con FUNGHI</b>                                                                      |  <b>Vaccaro Luna Grillo</b>           | <b>22,90</b><br>235 pkt  |
| makaron penne z kurczakiem i pieczarkami, w sosie winno-śmietanowym z dodatkiem papryczki peperoncino<br>penne pasta with chicken and mushrooms in cream sauce with peperoncino |                                                                                                                            |                          |
| <b>POLLO con ZUCCHINI</b>                                                                                                                                                       |  <b>IL MIO Pinot Grigio</b>           | <b>24,90</b><br>265 pkt  |
| tagliatelle z kurczakiem, cukinią, suszonymi pomidorami i pesto z rukoli<br>tagliatelle with chicken, courgette, sundried tomatoes and arugula pesto                            |                                                                                                                            |                          |
| <b>PENNE INTEGRALI</b>                                                                                                                                                          |  <b>IL MIO Pinot Grigio</b>           | <b>24,90</b><br>265 pkt  |
| penne pełnoziarniste z pesto z rukoli, brokułem, bakłażanem, cukinią i szpinakiem<br>penne whole-grain pasta with arugula pesto, broccoli, eggplant, courgette and spinach      |                                                                                                                            |                          |
| <b>PENNE con FILETTO di MAIALE</b>                                                                                                                                              |  <b>Chianti DOCG Terra Soprana</b>    | <b>25,90</b><br>275 pkt  |
| penne z polędwiczką, czerwoną cebulą, pieczarkami, papryką, czosnkiem i śmietanką<br>penne with pork tenderloin, red onion, mushrooms, paprika, garlic and sour cream           |                                                                                                                            |                          |
| <b>FRUTTI DI MARE</b>                                                                                                                                                           |  <b>Vaccaro Luna Grillo</b>           | <b>28,90</b><br>290 pkt  |
| tagliatelle z owocami morza duszonymi w winie<br>tagliatelle pasta with frutti di mare                                                                                          |                                                                                                                            |                          |

---

## DANIA GŁÓWNE/ MAIN DISHES

---

### GNOCCHI con VERDURA



IL MIO Merlot & Primitivo

23,90

255 pkt

gnocchi z bakłażanem, suszonymi pomidorami i sezonowymi warzywami w sosie pomidorowym

gnocchi with eggplant, sundried tomato and seasonal vegetables with tomato sauce

### CREPELLE SPINACI



Vaccaro Luna Grillo

23,90

245 pkt

zapiekane włoskie naleśniki z gorgonzolą, szpinakiem, czosnkiem, cebulką, parmezanem i beszamelem

baked Italian pancakes with gorgonzola, spinach, garlic, onion, parmesan and béchamel sauce

### GNOCCHI con POLLO e FUNGHI



Vaccaro Luna Grillo

25,90

265 pkt

gnocchi z kurczakiem i pieczarkami w sosie winno śmietanowym z chilli

gnocchi with chicken and mushrooms with cream sauce and chilli

### GNOCCHI con ZUCCA



IL MIO Pinot Grigio

26,90

285 pkt

gnocchi z kurczakiem oraz bakłażanem i cukinią w dyniowym puree

gnocchi with chicken, eggplant, courgette in pumpkin puree



---

## SAŁATY / SALADS

---

### CEZAR



IL MIO Pinot Grigio

24,90

240 pkt

kawałki grillowanego kurczaka z grzankami na sałatach z bekonowymi chipsami, kaparami, pomidorem koktajlowym, parmezanem i sosem anchois  
lettuce with chicken and toasts, bacon chips, cherry tomato, parmesan and anchois sauce

### MIRTILLO ROSSO



IL MIO Merlot & Primitivo

25,90

240 pkt

pieczony burak, żurawina duszona w winie na sałatach z gorgonzolą lub tofu, kaparami, pestkami dyni i sosem miodowo-musztardowym  
lettuce with roasted beetroot and cranberry in wine, gorgonzola or tofu, capers, pumpkin seeds and honey mustard sauce

### FORMAGGIO e PROSCIUTTO



Vaccaro Luna Grillo

26,90

240 pkt

bukiet sałat, winogrono, szynka parmeńska, orzechy w miodzie, ogórek, owoce kaparów, ser bursztyn, sos balsamiczny  
bouquet of lettuces, grape, prosciutto, nuts in honey, cucumber, caper fruits, bursztyn cheese, balsamic dressing



---

## BAMBINO MENU

---

### KREM POMIDOROWY

**7,50**

70 pkt

delikatny krem z włoskich pomidorów pelati podawany z paluchem grissini  
soup made of italian pelati tomatoes, grissini

### MARGHERITA BAMBINO

**12,90**

100 pkt

mini pizza z sosem pomidorowym, serem mozzarella i oregano  
mini pizza with tomato sauce, mozzarella and oregano

### PIZZA BAMBINO

**14,90**

130 pkt

mini pizza z sosem pomidorowym, serem mozzarella, szynką i oregano  
mini pizza with tomato sauce, mozzarella, ham and oregano

### PASTA POMODORI

**14,90**

150 pkt

makaron spaghetti lub penne w sosie z włoskich pomidorów pelati  
spaghetti or penne with tomato sauce

### CREPELLE BAMBINO

**16,90**

150 pkt

włoskie naleśniki z mascarpone i bitą śmietaną, polane coulis owocowym  
italian pancakes with mascarpone and whipped cream, topped with fruit coulis



---

## DESERY / DESSERTS

---

### FONDANT

8,90

90 pkt

gorące, czekoladowe ciacho z płynnym środkiem  
hot, chocolate cake with liquid inside

### CIASTO DNIA / CAKE OF THE DAY

11,90

100 pkt

sprawdź, co dziś upiekliśmy  
check what we baked today

### TIRAMISU

13,90

140 pkt

biskopt przekładany kremem mascarpone z nutą likieru Amaretto  
sponge cake layered with mascarpone cream with a hint of Amaretto liqueur

### BEZA MASCARPONE

15,90

150 pkt

włoski deser na bazie serka mascarpone podawany z coulis owocowym  
italian dessert on the basis of mascarpone cheese served with fruit coulis



---

## WINA / WINES

---



### **IL MIO Pinot Grigio Venezia DOC Wenecja (100ml)/ butelka (1000 ml)**

Białe wytrawne, szczepy: Pinot Grigio

W bukietcie znajdziemy jabłka, dojrzałe gruszki i świeże zioła. Wino ma przyjemny, mocny smak. Na podniebieniu wyczuwalna gruszka i melon. Kwasowość i słodycz są doskonale zrównoważone. Idealny towarzysz dla lekkiej kuchni włoskiej. Polecamy do dań rybnych i świeżych serów.

**8,50**  
**/64,90**  
120 pkt  
750 pkt



### **Chianti DOCG Terra Soprana (100ml)/ butelka (750 ml)**

Czerwone wytrawne, szczep: Sangiovese, Apelacja: Toskania DOCG

Rozkosznie soczyste, wiśniowe Sangiovese, o zrównoważonej mineralności i delikatnych garbnikach. Wino o rubinowej barwie, intensywnym zapachu i aromatycznym smaku z małą zawartością garbników. Szczególnie polecane do makaronów, wędlin oraz grillowanych mięs.

**9,90**  
**/57,90**  
130 pkt  
680 pkt



### **Vaccaro Luna Grillo DOC Sicilia (100ml)/ butelka (750 ml)**

Białe wytrawne, szczepy: Grillo

Wino o zielonkawożółtym kolorze. Winogrona krótko maceruje się i powoli fermentuje w około 11°C przez okres 3 tygodni, czego efektem jest bukiet zawierający nuty cytrusów, a szczególnie grejpfruta i cytryny. Świeże, o przyjemnie orzeźwiającej kwasowości. Polecamy do owoców morza i ryb.

**10,90**  
**/63,90**  
140 pkt  
740 pkt



### **IL MIO Merlot & Primitivo IGT Puglia (100ml)/ butelka (750 ml)**

Czerwone wytrawne, szczepy: Merlot 70%, Primitivo 30%

Głęboka ciemnoczerwona barwa. Bukiet rozwija przyjemne owocowe nuty wiśni i malin. Owoce dominują wyraźnie na podniebieniu, obecne są także rodzynekowe niuanse. Na końcu wino okazuje miękkie taniny. Idealnie pasuje do kaczki, salami oraz sera Camembert.

**10,90**  
**/65,90**  
140 pkt  
760 pkt

---

## ALKOHOLE / ALKOHOLS

---

### PIWO CZESKIE/ CZECH BEER (500 ml)

|                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
| Pomelo – owocowe, 2,2% alk.        | 9,00 / 100 pkt |
| Podskalák – jasne, 4,2% alk.       | 9,00 / 100 pkt |
| Trinactka – jasne, 6,0% alk.       | 9,00 / 100 pkt |
| Trinactka Tmava – ciemne, 5,9% alk | 9,00 / 100 pkt |

### PIWO REGIONALNE/ LOCAL BEER (500 ml)

|                                               |                 |
|-----------------------------------------------|-----------------|
| Mitostaw Bezalkoholowe IPA – jasne, <0,5% alk | 10,00 / 100 pkt |
| Mitostaw Pilsner – jasne, 5.4% alk            | 10,00 / 100 pkt |
| Mitostaw Blond Ale – jasne, 6.0% alk          | 10,00 / 100 pkt |
| Mitostaw Witbier – pszeniczne, 4.8% alk       | 10,00 / 100 pkt |
| Mitostaw Koźlak – ciemne, 7.5% alk            | 12,00 / 100 pkt |

### PROSECCO

|                                                                 |                   |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------|
| kieliszek włoskiego wina musującego (100 ml) / butelka (750 ml) | 9,00 / 54,90      |
| a glass of italian sparkling wine (100 ml) / a bottle (750 ml)  | 120 pkt / 650 pkt |

### MARTINI ROSSO (300 ml)

10,90  
140 pkt

Martini Rosso (60 ml) z tonikiem i plasterkiem pomarańczy  
Martini Rosso (60 ml) with tonic and orange

### MARTINI BIANCO (300 ml)

10,90  
140 pkt

Martini Bianco (60 ml) z 7up, cytryną i miętą  
Martini Bianco (60 ml) with 7up, lemon and mint

### BELLINI (130 ml)

11,90  
150 pkt

prosecco z musem brzoskwińowym  
prosecco with a peach mousse

### ROSSINI (130 ml)

11,90  
150 pkt

prosecco z musem truskawkowym  
prosecco with a strawberries mousse

### APEROL SPRITZ (330 ml)

17,90  
200 pkt

tradycyjny włoski drink z Aperolem, Prosecco i dodatkiem pomarańczy  
a traditional italian drink with Aperol, Prosecco and slices of orange

---

## NAPOJE / DRINKS

---

### HERBATA / TEA (300 ml)

**6,00**

60 pkt

Dilmah – różne rodzaje  
various kind of Dilmah

### HERBATY MROŻONE / ICE TEA (330 ml)

**14,90**

120 pkt

zielona herbata Dilmah z plasterkami ogórka i cytryny, miętą oraz cukrem trzcinowym

Dilmah green tea with cucumber and lemon, mint, cane sugar

czarna herbata Dilmah z rozmarynem, cytryną, pomarańczą i cukrem trzcinowym

frozen black tea with rosemary, lemon, orange and cane sugar

### KAWA / COFFEE

espresso (60 ml)

**6,00 / 40 pkt**

americano (170 ml)

**6,00 / 40 pkt**

flat white (220 ml)

**7,00 / 70 pkt**

cappuccino (280 ml)

**7,90 // 80 pkt**

latte / latte macchiato (300 ml)

**9,90 / 100 pkt**

### KAWA MROŻONA / ICE COFFEE (300 ml)

**14,90**

120 pkt

świeżo parzona, naturalna kawa z bitą śmietaną, cukrem trzcinowym i kostkami lodu

coffee with whipped cream, sugar cane and ice cubes

### SOK NATURALNY / NATURAL JUICE (220 ml) / (900 ml)

**6,00 / 22,00**

60 pkt / 150 pkt.

naturalnie tłoczony sok z jabłek z nutą innych owoców

natural apple juice with added other fruit juice

### LEMONIADA / LEMONADE (330 ml)

**12,90**

100 pkt

lemoniada przygotowana na bazie cytrusów, wg. własnej receptury

lemonade based on citrus, according to own recipe

### WODA / WATER (300 ml) / (900 ml)

**5,00 / 9,00**

50 pkt / 90 pkt.

gazowana lub niegazowana

sparkling water or still water

### INNE / OTHERS (200 ml)

**5,00**

50 pkt

pepsi, mirinda, 7up, ice tea, , tonic

toma apple, toma orange

**5,00**

50 pkt