Menu

PRZYSTAWKI I SAŁATKI

Mozzarella di Bufala z szynką parmeńską na salsie z pieczonej papryki i oliwą Grand Cru 39

Bakłażan zapiekany z mozzarellą i sosem pomidorowym 41

Carpaccio wołowe z parmezanem, pieczarkami i emulsją z sardeli.....53

Tatar z macerowanego łososia z koperkiem, kaparami i oliwą cytrynową.....47

Sałatka Toskańska (Panzanella) z oliwą bazyliową.....39

Sałatka z zapiekanym kozim serem, owocami i prażonymi orzechami 48

DESKA SERÓW 53
(dla 2 osób) (selekcja włoskich serów, konfitura figowa, miód, orzechy, focaccia)

ANTIPASTO SOPRANO (małe/duże) 79/129
(selekcja włoskich wędlin i serów, oliwki, suszone pomidory, kapary, owoce, dipy, focaccia)

ZUPY

Bulion grzybowy z chrupiącą grzanką 35

Krem pomidorowo - groszkowy z grissini.....29

Zupa rybna z owocami morza i grzankami (500 ml) 55

MAKARONY

Lasagne warzywna z sosem maślano - winnym.....44

Spaghetti z krewetkami, szpinakiem, chili i pomidorkami cherry 55

Ravioli z kaczką w sosie szałwiowym z miodem gryczanym i migdałami 48

Spaghetti Carbonara z guanciale i Pecorino.....49

Tagliatelle z kurczakiem, pieczarkami i suszonymi pomidorami.....48

Pappardelle z dojrzewającą polędwicą wołową w sosie winno - balsamicznym.....59

Lasagne bolognese z sosem pomidorowym 47

Do rachunków od 4 osób doliczana jest opłata serwisowa 10%.
Informujemy, że nasz system sprzedaży nie przewiduje możliwości podziału rachunku.
Pełna lista alergenów i gramatury potraw dostępne są na życzenie.

DANIA GŁÓWNE

Risotto z kurkami lub prawdziwkami i pietruszką 59

Łosoś z ravioli z cytrynową ricottą i sałatką z kopru włoskiego i pistacji 75

Krewetki z Ndują, pomidorkami, sałatką z cukinii i focaccią (9 szt) 65

Roladka z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z gratin i sosem truflowym 65

Pierś z kaczki w sosie miodowo - lawendowym z białym risotto 76

Polędwica wołowa w sosie z zielonego pieprzu z pieczonymi batatami i warzywami 139

PIZZA

Focaccia z rozmarynem i dipami (tapenada, dip z karczocha z miętą, dip z suszonych pomidorów) ... 35

Margherita (sos pomidorowy, mozzarella) 38

Capricciosa (szynka, pieczarki, mozzarella) 48

Salami/Diavola (Salami Napoli lub Spianata Piccante, czosnek, mozzarella) 48

Soprano (szynka, pomidor, ricotta, pesto bazyliowe, mozzarella) 50

Parmeńska (Prosciutto Di Parma, Grana Padano, rukola, mozzarella) 55

Wegetariańska (cukinia, bakłażan, papryka, aioli, mozzarella) 48

Z kozim serem (kozi ser, konfitura z cebuli, suszone pomidory, mozzarella) 50

Cztery Sery (Grana Padano, gorgonzola, ricotta, orzechy, mozzarella) 55

Grzybowa (portobello, boczniaki, borowiki, oliwa truflowa, natka pietruszki, Grana Padano, mozzarella) .. 55

Krewetkowa (krewetki, czosnek, cukinia, pomidorki, chili, mozzarella) 55

DESERY

Creme brulee z borówkami 29

Tiramisu 30

Profiterole z kremem waniliowym, pistacjami i czekoladą 28

KAWA SMAKOSZA (mini tiramisu, mini creme brulee, mini profiterole, espresso) 42

Menu

STARTERS & SALADS

Mozzarella di Bufala with Prosciutto di Parma, roasted pepper salsa and Grand Cru olive oil 39

Baked aubergine with mozzarella and tomato sauce (Parmigiana di Melanzane) 41

Beef carpaccio with Parmesan cheese, mushrooms and anchovy emulsion 53

Salmon tartare with dill, capers and lemon olive oil 47

Tuscan salad (Panzanella) with basil oil 39

Salad with baked goat's cheese, fruit and nuts 48

CHEESE BOARD (for 2 people) 53
Selection of Italian cheeses, fig jam, honey, nuts and focaccia

ANTIPASTO SOPRANO (small / large) . . . . . 79 / 129
Selection of Italian meats and cheeses, olives, sun-dried tomatoes, capers, fruit, dips and focaccia

SOUPS

Mushroom broth with crispy toast 35

Creamy tomato and green peas soup with grissini 29

Fish soup with seafood and toast (500 ml) 55

PASTA FRESCA

Vegetable lasagne with butter and wine sauce 44

Spaghetti with shrimps, spinach, chilli and cherry tomatoes 55

Ravioli with duck in a butter sauce with buckwheat honey, sage and almonds 48

Spaghetti carbonara with guanciale and Pecorino 49

Tagliatelle with chicken, mushrooms and sun-dried tomatoes 48

Pappardelle with beef tenderloin in a wine and balsamic sauce 59

Lasagne Bolognese with tomato sauce 47

A 10% service charge is added to bills for groups of 4 or more.
Kindly note that we do not split bills.
A full list of allergens and dish weights is available upon request – please consult our staff.

MAIN COURSES

Risotto with wild mushrooms and parsley 59

Salmon with lemon ricotta ravioli and fennel and pistachio salad 75

Shrimps with Nduja, cherry tomatoes, zucchini salad and focaccia (9 pcs) 65

Chicken rolls stuffed with spinach and sun-dried tomatoes, served with potato gratin and truffle sauce . . . 65

Duck breast in honey and lavender sauce with white risotto 76

Beef tenderloin in green pepper sauce with roasted sweet potatoes and vegetables 139

PIZZA

Focaccia with rosemary and dips (tapenade, artichoke and mint dip, sun-dried tomato dip) 35

Margherita (tomato sauce, mozzarella) 38

Capricciosa (ham, mushrooms, mozzarella) 48

Salami / Diavola (Salame Napoli or Spianata Piccante, garlic, mozzarella) 48

Soprano (ham, tomato, ricotta, basil pesto, mozzarella). 50

Parma (Prosciutto di Parma, Grana Padano, rocket, mozzarella) 55

Vegetarian (courgette, aubergine, pepper, aioli, mozzarella) 48

Goat's Cheese (goat's cheese, onion chutney, sun-dried tomatoes, mozzarella) 50

Quatro Formaggi (Grana Padano, Gorgonzola, ricotta, walnuts, mozzarella) 55

Funghi (portobello, oyster mushrooms, porcini, truffle oil, parsley, Grana Padano, mozzarella). 55

Shrimps (prawns, garlic, courgette, cherry tomatoes, chilli, mozzarella) 55

DESERY

Crème brûlée with blueberries 29

Tiramisu 30

Profiteroles with vanilla cream, pistachios and chocolate 28

GOURMET COFFEE (mini tiramisu, mini crème brûlée, mini profiterole, espresso). 42