

MENU

PRZYSTAWKI (STARTERS)

Bruschetta z ricottą i pomidorami koktajlowymi Bruschetta with ricotta and cherry tomatoes	19
Bakłażan zapiekany z mozzarellą i sosem pomidorowym Aubergine with mozzarella and tomato sauce	19
Tarta na kruchym cieście z porem i łososiem Tarte with leek and salmon	29
Foie gras na maślanej brioche z musem figowym i gruszką Foie gras on buttery brioche with fig and pear	26
Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, parmezanem i kaparami Beef carpaccio with rocket salad, parmesan cheese and capers	38
Krewetki aglio olio peperoncino z sambucą i grzankami Scampi aglio olio peperoncino with sambuca and toast	45
ANTIPASTO SOPRANO (polecane dla 4 osób) Spianata Piccante, Salami Napoli, Prosciutto di Parma, Pecorino Fresco, Parmigiano Reggiano, Pecorino con Pistacchi, Pecorino al Pepe, oliwki, pomidorki, winogrono, konfitury, focaccia Italian meat & cheese board with olives, tomatoes, grape, dips and focaccia	96
DESKA WŁOSKICH SERÓW (polecana dla 2 osób) Pecorino con Pistacchi, Pecorino al Pepe, Pecorino Fresco, Parmigiano Reggiano, konfitura pomarańczowo cebulowa, miód, focaccia Cheese board with honey, orange jam and focaccia	59
DESKA WŁOSKICH WĘDLIN (polecana dla 2 osób) Spianata Piccante, Salami Napoli, Prosciutto di Parma, tapenada, focaccia Meat board with tapenada and focaccia	59

Gramatury potraw oraz lista alergenów dostępna u managera
Food allergen information available upon request

Do rezerwacji/ grup od 8 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego
Serwis is not included. We charge 10% service for groups over 8 people

MAKARONY (PASTA)

Spaghetti z pieprzem i baby kalmarami (cacio e pepe) Spaghetti with pepper and baby squid (cacio e pepe)	39
Trofie nero z owocami morza i pomidorkami Trofie nero with seafood and tomatoes	42
Spaghetti z krewetkami, szpinakiem i pomidorkami Spaghetti with shrimps, spinach and tomatoes	47
Risotto z owocami morza Risotto with seafood	47
Spaghetti aglio olio peperoncino Spaghetti aglio olio peperoncino	28
Ravioli z ricottą, szpinakiem, suszonymi pomidorami i sosem maślanym Ravioli with ricotta, spinach, dried tomatoes and butter sauce	35
Trofie ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i orzeszkami pinii Trofie with spinach, dried tomatoes and pini nuts	36
Gnocchi w sosie truflowym z czarną truflą Gnocchi in truffle sauce with black truffle	52
Spaghetti Carbonara z guanciale Spaghetti Carbonara with guanciale	32
Tagliatelle z kurczakiem, pieczarkami i suszonymi pomidorami Tagliatelle with chicken, mushrooms and dried tomatoes	34
Fettuccine rozmarynowe z cielęciną i borowikami Rosemary fettuccine with veal and wild mushrooms	42
Tagliatelle z polędwicą wołową i borowikami Tagliatelle with beef and wild mushrooms	47
Lasagne bolognese z sosem pomidorowym Lasagne bolognese with tomato sauce	34

SALATKI (SALADS)

- Sałatka z kozim serem, gruszką i orzechami** 39
Salad with goat cheese, pear and nuts
- Sałatka z kurczakiem, pancetta, pomidorkami i grzankami** 36
Salad with chicken, pancetta, tomatoes and croutons

ZUPY (SOUPS)

- Krem pomidorowo - groszkowy z grissini** 16
Tomato and green peas cream soup with grissini
- Bulion z kaczki z kluseczkami** 20
Duck broth with noodles
- Krem szparagowy z grzankami** 25
Asparagus cream soup with croutons

RYBY I OWOCE MORZA (FISH AND SEAFOOD)

- Zupa rybna z owocami morza i grzankami 250 ml/ 500 ml** 32/49
Fish soup with seafood and toast
- Krewetki królewskie na sałatce z rukolą i sosem balsamicznym** 67
King shrimps on a salad with rocket salad and balsamic sauce
- Łosoś na sałatce z kopru włoskiego i pomarańczy** 67
Salmon on fennel and orange salad
- Sandacz z puree z selera i młodą marchewką** 59
Zander with celery puree and baby carrots

DANIA MIĘSNE (MEAT DISHES)

Polędwica wołowa z foie gras i truflami (Tournedos Rossini) Beef sirloin with foie gras and truffles (Tournedos Rossini)	105
Polędwica wołowa w sosie z zielonym pieprzem Beef sirloin in green pepper sauce	85
Pieczony udziec jagnięcy z ziemniakami Baked lamb with potatoes	79
Eskalopki cielęce z gnocchi w sosie cytrynowym Veal escalopes with gnocchi and lemon sauce	69
Kurczak Supreme faszerowany truflami Chicken Supreme stuffed with truffles	52
Roladki z kurczaka z Ndują, szpinakiem i provolone z puree ziemniaczanym Chicken rolls with Nduja, spinach, provolone cheese and potatoes puree	49

DODATKI (ADDITIONS)

Mix sałat z sosem balsamicznym (mała/ duża) Insalata mista with balsamic sauce (small/ large)	10/18
Pieczone ziemniaki z ziołami Roasted potatoes with herbs	10
Pieczone warzywa z solą morską i ziołami Roasted vegetables with sea salt and herbs	14
Szpinak smażony z czosnkiem Fried spinach with garlic	19

DESERY (DESSERTS)

Panna cotta z masarpone z musem z mango i bazyli Panna cotta with mascarpone with mango-basil mousse	20
Tiramisu Tiramisu	20
Creme brulee z borówkami Creme brulee with blueberries	19
Ciastko czekoladowe z owocami leśnymi (bezglutenowe) Chocolate cake (gluten free)	17

PIZZA

FOCCACIA Z ROMARYNEM Foccacia with rosemary	22
MARGHERITA (sos pomidorowy, mozzarella) Margherita (tomato sauce, mozzarella)	26
WEGETARIAŃSKA (cukinia, bakłażan, papryka, pesto, mozzarella) Vegetariana (zucchini, aubergine, pepper, basil pesto, mozzarella)	34
SALAMI (salami Napoli, czosnek, mozzarella) Salami (salami Napoli, garlic, mozzarella)	34
DIAVOLA (Spianata Piccante, czosnek, mozzarella) Diavola (Spianata Piccante, garlic, mozzarella)	34
CAPRICCIOSA (szynka, pieczarki, mozzarella) Capricciosa (ham, mushrooms, mozzarella)	34
CZTERY PORY ROKU (szynka, pieczarki, karczochy, oliwki, mozzarella) Quatro Stagioni (ham, mushrooms, artichokes, olives, mozzarella)	36
SOPRANO (szynka, pomidor, ricotta, pesto, mozzarella) Soprano (ham, tomatoes, ricotta, basil pesto, mozzarella)	36
SYCYLIJSKA (Spianata Piccante/Napoli, kapary, papryka, anchois, oliwki, mozzarella) Siciliana (Spianata Piccante/Napoli, capers, pepper, anchois, olives, mozzarella)	38
NDUJA (Nduja, Spianata Piccante, jalapeno, pieczarki, mozzarella) Nduja (Nduja, Spianata Piccante, jalapeno peppers, mushrooms, mozzarella)	38
PARMEŃSKA (Prosciutto di Parma, rukola, parmezan, mozzarella) Parma (Prosciutto di Parma, rocket salad, parmezan, mozzarella)	38
ZIEMNIACZANA (ziemniaki, pancetta, cebula, por, oliwa truflowa, mozzarella) Potatoes (potatoes, pancetta, onion, leek, truffle oil, mozzarella)	34
Z KOZIM SEREM (kozi ser, konfitura z cebuli, suszone pomidory, mozzarella) Goat cheese (goat cheese, onion jam, dried tomatoes, mozzarella)	38
GRZYBOWA (grzyby, cebula, oliwa truflowa, pietruszka, mozzarella) Fungi (mushrooms, onion, truffle oil, parsley, mozzarella)	38
CZTERY SERY (gorgonzola, ricotta, parmezan, mozzarella) Quatro formaggi (gorgonzola, ricotta, Grana Padano, mozzarella)	38
FRUTTI DI MARE (krewetki, małże, kalmary, pomidorki, pesto pietruszkowe, mozzarella) Frutti di Mare (shrimps, mussels, squid, cherry tomatoes, parsley pesto, mozzarella)	38

*wszystkie nasze pizze mają w składzie najwyższej jakości, włoską Mozzarellę Fior Di Latte
*all our pizzas contain the highest quality Italian Mozzarella Fior Di Latte