




PRZYSTAWKI ZIMNE

Focaccia




[świeżo wypiekane włoskie pieczywo]:

- z czosnkiem, rozmarynem, oliwą z oliwek EV i solą morską  25 zł

Mix oliwek w ziołach   25 zł

czarne i zielone oliwki marynowane w oliwie z rozmarynem, miętą, czosnkiem i płatkami papryczki chilli

Bruschetta:

- pomidor, ser mozzarella, bazylija, czosnek  26 zł
- **ser typu Feta, czarne oliwki, czerwona cebula, świeży szpinak, czarny pieprz, miód**   28 zł

Stracciatella   29 zł

włoski, delikatnie kremowy ser podany na domowej pieczonej i marynowanej papryce z czosnkiem, pietruszką i oliwą z oliwek EV, serwowany z chlebkiem Carasau

Tatar wołowy 42 zł

wołowina siekana, cebula czerwona, kapary, żółtko pasteryzowane, musztarda francuska, owoce kaparowca, oliwa z oliwek EV, masło, podany z pieczywem

Carpaccio wołowe 42 zł

plastry wołowiny, rukola, kapary, ser Grana Padano D.O.P., oliwa truflowa, cytryna, owoce kaparowca, podane z pieczywem

Deska wędlin 49 zł

selekcja włoskich wędlin: salame Spianata piccante, salame Soppressata Siciliana, salame Spianata z truflą, szynka Prosciutto Crudo, oliwki, marynowane cebulki Borettane, grissini, taralli, chlebek Carasau

Deska serów  59 zł

selekcja włoskich serów: Provolone piccante D.O.P., Parmigiano Reggiano D.O.P., Pecorino z winem Chianti D.O.C.G., ser Pecorino z trufłami, chlebek Carasau, grissini, taralli, sos winno-miodowy

MENU

PRZYSTAWKI CIEPŁE

Krewetki w sosie winno - maślanym   55 zł

krewetka tygrysia, krewetki (5 szt.), masło, białe wino, papryka peperoncino, czosnek, natka pietruszki, podane z pieczywem

Kalmary fritti 42 zł

smażone kalmary, panierowane w mące kukurydzianej podane z cytryną oraz sosem aioli ze szczypiorkiem

Frytki z batatów   32 zł

podane z pikantnym sosem Jalapeno oraz sosem z czarnej truflii

Frytki stekowe  27 zł

podane z sosem z czarnej truflii oraz posypane serem Grana Padano D.O.P.

SALAТЫ

Burrata   52zł

włoski kremowy ser podany na pomidorach malinowych z pomidorkami datterini confit z oregano i czosnkiem, domowym pesto bazyliowym (zawiera orzechy pini), rukolą, czarnym pieprzem, ziołową oliwą z oliwek i bagietką

Grecka podana z focaccią  39 zł

ser typu Feta, oliwki czarne, cebula czerwona, pomidor, papryka, ogórek, dressing vinegret

Burak z karmelizowanym kozim serem   43 zł

burak gotowany, ser kozi, rukola, szpinak, migdały prażone, owoce sezonowe, sos miodowo – balsamiczny

Cezar (kurczak sous - vide / krewetki) 43 zł / 51 zł

kurczak sous - vide lub krewetki w czosnku z oliwą, sałata rzymska, pomidor cherry, ogórek, ser Grana Padano D.O.P., sos cezar, grzanki

Insalata Mista  32 zł | **Vegana**  32 zł

mix sałat, ogórek, pomidor cherry, cebula czerwona, dressing vinegret / oliwa z oliwek EV



DANIA WEGAŃSKIE



DANIA PIKANTNE



DANIA WEGETARIAŃSKIE



NOWOŚĆ!



POLECANE!

PRZY OBSŁUDZE GRUP OD 4 OSÓB DO RACHUNKU DOLICZAMY SERWIS W WYSOKOŚCI 10%.

PRZY ZAMÓWIENIU DAŃ NA WYNOS, DOLICZAMY OPLATĘ ZA OPAKOWANIA.

ZUPY

Rosół Brodo 27 zł

rosół drobiowo-wołowy z makaronem naleśnikowym, natką pietruszki i serem Grana Padano D.O.P.

Krem z pomidorów z serem mascarpone 27 zł

pomidory San Marzano D.O.P, warzywa (cebula biała, czosnek), pesto bazyliowe (zawiera orzechy pini), oliwa z oliwek EV, ser mascarpone, białe wino, masło

Krem z topinamburu z oliwą truflową i chipsami 32 zł

wegańska zupa na bazie topinamburu, pietruszki, dymki, cebuli, czosnku, pasty tahini i oliwy truflowej

Zupa rybna 39 zł

bulion na bazie halibuta i łososa, pomidorów San Marzano D.O.P., cebuli, czosnku, marchwi, selera naciowego, pietruszki i kolendry

DANIA GŁÓWNE

Gulasz toskański 65 zł

wołowina duszona z marchewką i pomidorami San Marzano D.O.P w czerwonym winie, podana z gnocchi oraz surówką z kiszonych ogórków i karczochów, oliwą z oliwek EV i natką pietruszki

Stek z polędwicy wołowej 119 zł

z masłem ziołowym podany z opiekany ziemniakami oraz grillowanymi warzywami

Pierś z kurczaka sous - vide nadziewana serem Gorgonzola D.O.P 64 zł

podana z opiekany ziemniakami oraz grillowanymi warzywami z sosem z gorgonzolą

Frutti di mare 75 zł

krewetki tygrysy (2szt), krewetki, ośmiorniczki baby, mule, kalmary, pomidory San Marzano D.O.P, cebula, czosnek, papryka peperoncino, białe wino, świeża natka pietruszki, masło, oliwa z oliwek EV, podane z pieczywem

Stek z halibuta 69 zł

podany z dzikim brokułem Bimi, perłową kaszą kuskus, czerwoną cebulą, cukinią oraz sosem szafranowym i cytryną

RAVIOLI / GNOCCHI / LASAGNA

Ravioli nadziewane borowikami 49 zł

podane z sosem winno - maślanym, rozmarynem, serem Grana Padano D.O.P i świeżym pieprzem

Ravioli nadziewane serem Ricotta oraz szpinakiem 49 zł

podane z sosem winno - maślanym, pomidorami cherry, szpinakiem i serem Grana Padano D.O.P

Gnocchi nadziewane kozim serem i trufkami 49 zł

podane z karmelizowaną gruszką, orzechami włoskimi i kozim serem

Lasagna Classica 57 zł

zapiekany włoski specjał na bazie makaronu przekładanego sosem bolognese, beszamelowym oraz serem mozzarella, podany z sosem bolognese i serem Grana Padano D.O.P

BURGERY

* **Do wyboru bułka:** pszenna (0zł) lub z mąki bezglutenowej +5zł

Classico* 47zł

wołowina (rozbratel z Jałówki), sałata, ser Cheddar, cebula czerwona, pomidor malinowy, ogórek konserwowy, sos 1000 wysp

Toscana* 52 zł

wołowina (rozbratel z Jałówki), grillowany boczek, sałata, ser Cheddar, pomidor malinowy, ogórek konserwowy, cebula karmelizowana, sos BBQ, sos majonezowy

Pollo 44 zł

chrupiąca polędwiczka z kurczaka, rukola, świeży ogórek, czerwona cebula, sos majonezowy, sos BBQ

Vegano* 44 zł

burger wegański sojowy z ciecierzycą, rukola, pomidor malinowy, chilli mayo, vegan mayo

Dodatki do burgerów:

- frytki stekowe 15zł
- frytki z batatów z sosem aioli ze szczypiorkiem 20zł

ALERGENY



A	Gluten	H	Mięczaki
B	Soja	M	Sezam
C	Orzechy	I	Dwutlenek siarki
D	Nabiał	J	Gorzczyca
E	Jaja	K	Łubin
F	Ryby	L	Seler
G	Skorupiaki		

Wykaz alergenów znajdziesz na naszej stronie internetowej.

PRZY OBSŁUDZE GRUP OD 4 OSÓB DO RACHUNKU DOLICZAMY SERWIS W WYSOKOŚCI 10%.

ROZLICZAMY GOŚCI NA PODSTAWIE JEDNEGO WSPÓLNEGO RACHUNKU, KTÓRY MOŻNA PODZIELIĆ MAKSYMALNIE NA DWIE PŁATNOŚCI.


Na życzenie możemy przygotować **CIASTO do pizzy z MAKI BEZGLUTENOWEJ +5 ZŁ**

PIZZE KLASYCZNE

Marinara Vegana  35zł
sos pomidorowy, czosnek, oregano, świeża bazylia

Margherita  36 zł | **Vegana**  38 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte



Capricciosa 47 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szynka cotto, pieczarki, oregano


Pepperoni Dolce 47 zł | **Diavola**  49 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salame Pepperoni, oliwki czarne / papryka Jalapeno

Alla Carbonara Boczek 49 zł | **Bekon** 52 zł
sos czosnkowy, mozzarella fior di latte, boczek / bekon wołowy, ser Grana Padano D.O.P., cebula czerwona, oregano


Cotto e Carciofi 54 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, karczochy, pieczarki, szynka cotto, czarne oliwki

Prosciutto Crudo 59zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szynka Prosciutto Crudo, rukola, ser Grana Padano D.O.P., pomidor cherry



Burrata D.O.P.   59 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, Burrata D.O.P., pomidor cherry, świeża bazylia

Quattro Formaggi  53zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, ser Gorgonzola piccante D.O.P., ser Taleggio D.O.P., ser Grana Padano D.O.P.

Tonno 53zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, tuńczyk, cebula czerwona, kapary



Salame Piccante  53 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salame Spianata piccante, oliwki czarne, świeża bazylia


Hawajska 49 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, kukurydza, ananas, szynka cotto


Vegetariana  49 zł | **Vegana**  51 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, pieczarki, kukurydza, papryka kolorowa, groszek cukrowy


PIZZE SPECJALNE


Salame Soppresata con cipolline Borettane  52 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salame Soppresata Siciliana, marynowane cebulki Borettane, rukola, ser Grana Padano D.O.P.

Verdure Grigliate  52 zł | **Vegana**  54 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, grillowane warzywa: cukinia, bakłażan, cebula czerwona, papryka czerwona, czosnek, oliwa z oliwek, krem balsamiczny


Bianca Siciliana  54 zł
sos czosnkowy, mozzarella fior di latte, salame Soppresata Siciliana, rukola, cebula czerwona, kapary


Nduja Calabrese  55 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, Nduja Calabrese, ser Gorgonzola piccante D.O.P.


Formaggio di Capra e Pera  58 zł
mozzarella fior di latte, ser kozi, gruszka, rukola, orzechy włoskie, oliwa czosnkowa

Salame al Tartufo e Provolone piccante  59 zł
sos czosnkowy, mozzarella fior di latte, salame Spianata z truflą, ser Provolone piccante D.O.P., rukola, oliwa truflowa

Rustichella 59 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, boczek grillowany, rukola, ser Grana Padano D.O.P., pomidor cherry, suszone pomidory, majonez truflowy

Tartufo e Prosciutto  61 zł
krem z czarnej trufli, oliwa truflowa, czosnek, ser Grana Padano D.O.P., mozzarella fior di latte, szynka Prosciutto Crudo, bazylia

Gamberi  65 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, krewetki, pomidor cherry, papryka peperoncino, pesto bazyliowe (zawiera orzechy pini), czosnek, natka pietruszki

Pollo BBQ  51 zł
kurczak, sos BBQ, mozzarella fior di latte, cebula karmelizowana, papryka peperoncino, dymka

PRZY OBSŁUDZE GRUP OD 4 OSÓB DO RACHUNKU DOLICZAMY SERWIS W WYSOKOŚCI 10%.

ROZLICZAMY GOŚCI NA PODSTAWIE JEDNEGO WSPÓLNEGO RACHUNKU, KTÓRY MOŻNA PODZIELIĆ MAKSYMALNIE NA DWIE PŁATNOŚCI.

PASTY


DO WYBORU MAKARON:


tagliatelle, spaghetti, penne (0zł), gnocchi +3zł,
makaron z mąki bezglutenowej +4zł

Aglio e Olio Peperoncino   36zł

| Vegana  36 zł

czosnek, papryka peperoncino, natka
pietruszki, oliwa z oliwek EV / białe wino, masło

Al Pomodoro  41 zł

| All' Arrabbiata   42 zł

pomidory San Marzano D.O.P., czosnek, ser
Grana Padano D.O.P., oliwa z oliwek EV, świeża
bazylia / papryka peperoncino

Alla Bolognese 45 zł

mięso wołowe, pomidory San Marzano D.O.P., ser
Grana Padano D.O.P., cebula, marchew, seler
naciowy, wino czerwone, pietruszka, oliwa z oliwek EV

Al Pesto  45 zł

czosnek, bazylia, pesto bazyliowe (zawiera orzechy
pini), orzechy włoskie, ser Grana Padano D.O.P.,
pomidor cherry, białe wino, oliwa z oliwek EV

Carbonara Autentica (słony smak) 49 zł

guanciale, żółtko pasteryzowane, ser
Pecorino Romano D.O.P., świeży pieprz

Alla Carbonara 48 zł

boczek, cebula, czosnek, śmietana,
ser Grana Padano D.O.P., natka pietruszki

Bianca alla Siciliana  52 zł

salame Soppressata Siciliana, cebula, suszone
pomidory, białe wino, śmietana, rukola,
orzechy włoskie, ser Grana Padano D.O.P.

Pollo con Funghi 55 zł

kurczak, pieczarki, cebula, czosnek, białe wino,
suszone pomidory, natka pietruszki, śmietana

Nduja con Stracciatella   59 zł

Nduja Calabrese, ser Stracciatella, pomidory
San Marzano D.O.P., czosnek, oliwa z oliwek
EV, świeża bazylia, świeży pieprz

Tartufo Vege  58 zł **| Salame al Tartufo**  62 zł

krem z czarnej truflii, czosnek, suszone pomidory,
oliwa truflowa, śmietana, białe wino, ser Grana
Padano D.O.P. / Salame Spianata z truflą

Gamberetti al Vino  66 zł **| Bottarga** 71 zł

krewetka tygrysia, krewetki, czosnek, cebula, białe
wino, masło, natka pietruszki, oliwa z oliwek EV,
papryka peperoncino / Bottarga di Muggine
(suszona ikra Barweny)

RISOTTO

Verdure  57 zł **| Vegana**  57 zł

ryż Carnaroli, bakłażan, cukinia, por, papryka,
świeża bazylia, cebula czerwona / wino białe,
masło, ser Grana Padano D.O.P.

Funghi con filetto manzo 76 zł **| WEGE**  69 zł

ryż carnaroli, podgrzybki, ser Grana Padano D.O.P.,
cebula, masło, białe wino, rozmaryn, natka pietruszki,
połudwica wołowa („bez” opcja WEGE)

Frutti di Mare  76 zł

ryż Carnaroli, mule, krewetka tygrysia, krewetki,
ośmiorniczki baby, kalmary, pomidory San Marzano
D.O.P., cebula, czosnek, papryka peperoncino, świeża
natka pietruszki, wino białe, masło, oliwa z oliwek EV

MENU DLA DZIECI

Penne al Pomodoro  31 zł

pomidory San Marzano D.O.P., czosnek, oliwa
z oliwek EV, świeża bazylia

Penne alla Bolognese 35 zł

mięso wołowe, pomidory San Marzano D.O.P.,
cebula, marchew, seler naciowy, pietruszka,
oliwa z oliwek EV

Chrupiące stripsy z piersi kurczaka 44 zł

podane z frytkami i ketchupem

Pizza Margherita  28 zł **| Vegana**  30 zł

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte

Pizza Pepperoni Dolce 38 zł

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte,
salame Pepperoni, oliwki czarne

Pizza Hawajska 38 zł

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte,
kukurydza, ananas, szynka gotowana

DESERY

Fondant czekoladowy   32 zł

deser z płynną czekoladą, podany z musem
pomarańczowym oraz filetowaną pomarańczą

Panna cotta  28 zł

tradycyjny włoski deser na bazie słodkiej śmietanki
z laską wanilii, podany z musem malinowym

Tiramisu   32 zł

biszkopty nasączone espresso Vergnano oraz
likierem amaretto, przekładane kremem z żółtek
jaj i serka mascarpone

Rolada bezowa  33 zł

z serem mascarpone, sezonowanymi owocami,
podana z musem malinowym oraz migdałami

PRZY OBSŁUDZE GRUP OD 4 OSÓB DO RACHUNKU DOLICZAMY SERWIS W WYSOKOŚCI 10%.

ROZLICZAMY GOŚCI NA PODSTAWIE JEDNEGO WSPÓLNEGO RACHUNKU, KTÓRY MOŻNA PODZIELIĆ MAKSYMALNIE NA DWIE PŁATNOŚCI.