



PRZYSTAWKI ZIMNE

Focaccia

[świeżo wypiekane włoskie pieczywo]:

25 zł

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

- **z serem Grana Padano D.O.P. i oliwą z oliwek EV**

34 zł

Mix oliwek w ziołach

25 zł

czarne i zielone oliwki, marynowane w oliwie EV z rozmarynem, miętą i czosnkiem

Bruschetta:

- pomidor cherry, ser mozzarella, bazylia, czosnek
- **pomidor malinowy tarty, czosnek, oliwa z oliwek EV, szynka Prosciutto Crudo, domowe pesto bazyliowe (zawiera orzechy pini), sól Maldon, świeża bazylia**

26 zł

29 zł

Tatar wołowy

49zł

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

Carpaccio wołowe

48 zł

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

Deska wędlin

57 zł

selekcja włoskich wędlin:
salame Spianata piccante, mortadela z pistacjami, salame Spianata z trufłą, szynka Prosciutto Crudo, oliwki, grissini, chleb Carasau

Deska serów

65 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, chleb Carasau, grissini, sos winno-miodowy

MENU

PRZYSTAWKI CIEPŁE

Krewetki w sosie winno - maślanym

55 zł

krewetki (6 szt.), masło, białe wino, papryka peperoncino, czosnek, natka pietruszki, podane z pieczywem

Kalmary fritti

48 zł

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

Bakłażan ze Stracciatellą

39 zł

smażony bakłażan w mące kukurydzianej podany z pieczonymi pomidorami San Marzano D.O.P., czosnkiem i bazylią, serem Stracciatella, sosem gremolata oraz smażonym jarmużem

Kalafior z karmelizowanym jabłkiem

39 zł

pieczone różyczki kalafiora z wędzoną papryką podane z karmelizowanym jabłkiem, kruszonymi orzechami włoskimi oraz sosem gorgonzola

Frytki z batatów

32 zł

podane z pikantnym sosem Jalapeno oraz sosem z czarnej trufli

SALATY

Burrata podana z focaccią

54zł

włoski kremowy ser, pomidor malinowy, pomidorki datterini confit z oregano i czosnkiem, domowe pesto bazyliowe (zawiera orzechy pini), rukola, czarny pieprz i ziołowa oliwa z oliwek EV

Kalafior

39zł

pieczone różyczki kalafiora z wędzoną papryką, mix sałat, pomidorki cherry, pestki dyni, dressing pomidorowo - miodowo - musztardowy

Burak z karmelizowanym kozim serem

45 zł

burak gotowany, ser kozí, rukola, szpinak, migdały prażone, owoce sezonowe, sos miodowo - balsamiczny

Grecka podana z focaccią

42 zł

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

Cezar (kurczak sous - vide / krewetki) 45 zł / 53 zł

kurczak sous-vide lub krewetki (5szt) w czosnku z oliwą, sałata rzymska, pomidorki cherry, ogórek, ser Grana Padano D.O.P., sos cezar, grzanki



DANIA WEGAŃSKIE



DANIA PIKANTNE



DANIA WEGETARIAŃSKIE



NOWOŚĆ!



POLECANE!

PRZY OBSŁUDZE GRUP OD 4 OSÓB LUB DO RACHUNKU OD KWOTY 300ZŁ, DOLICZAMY SERWIS W WYSOKOŚCI 10%.
PRZY ZAMÓWIENIU DAŃ NA WYNOŚ, DOLICZAMY OPLATĘ ZA OPAKOWANIA.

ZUPY

Rosół Brodo 27 zł

rosół drobiowo-wołowo-cielęcy 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), domowe pesto bazyliowe (zawiera orzechy pini), oliwa z oliwek EV, ser mascarpone, białe wino, masło

Minestrone 31 zł

zupa na bazie warzyw, fasoli czerwonej, pomidorów San Marzano D.O.P., domowego pesto bazyliowego (zawiera orzechy pini), ziół, papryki peperoncino oraz sera Grana Padano D.O.P.

Zupa rybna 39 zł

bulion na bazie halibuta i łososia, pomidorów San Marzano D.O.P., białego wina, cebuli, czosnku, marchwi, selera naciowego, pietruszki, świeżego tymianku i cytryny

DANIA GŁÓWNE

Gulasz toskański 65 zł

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

Plastry delikatnej piersi z kurczaka sous – vide 67 zł

w panierce z mąki kukurydzianej podane z ziemniaczanym puree oraz grillowanymi warzywami i sosem na bazie sera Parmigiano Reggiano D.O.P. i limonki

Frutti di mare 75 zł

krewetki (5szt), ośmiorniczki baby, mule, kalmary, pomidory San Marzano D.O.P, cebula, czosnek, papryka peperoncino, białe wino, natka pietruszki, masło, oliwa z oliwek EV, podane z pieczywem

Filet z Dorady 75 zł

smażony na maśle podany z puree zielonego groszku oraz sosem z suszonego tuńczyka, domowym pesto bazyliowym (zawiera orzechy pini) oraz 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 ze świeżą truflą 56 zł

nadziewane pastą z czarnej trufli podane z sosem winno - maślano - truflowym

Gnocchi nadziewane kozim serem i truflami 49 zł

podane z sosem karmelowym, gruszką, orzechami włoskimi, kozim serem oraz miętą

Lasagna Classica 57 zł

zapekany włoski specjał na bazie makaronu przekładanego sosem bolognese, beszamelowym, serem mozzarella oraz serem Grana Padano D.O.P.

BURGERY

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

Classico 49zł

wołowina, sałata, ser Cheddar, cebula czerwona, pomidor malinowy, ogórek konserwowy, sos 1000 wysp

Toscana 54 zł

wołowina, grillowany boczek, sałata, ser Cheddar, pomidor malinowy, ogórek konserwowy, cebula karmelizowana, sos BBQ, sos majonezowy

Halloumi 48 zł

ser Halloumi smażony w panierce z mąki kukurydzianej, rukola, cebula karmelizowana, pomidor malinowy, ogórek świeży, majonez z Jalapeno

Pollo 46 zł

chrupiąca polędwiczka z kurczaka, rukola, świeży ogórek, czerwona cebula, sos majonezowy, sos BBQ (polecamy dodać paprykę Jalapeno)

Dodatki do burgerów:

• frytki stekowe z ketchupem 18 zł

• frytki z batatów z sosem aioli ze szczypiorkiem 24 zł

ALERGENY



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

Wykaz alergenów znajdziesz na naszej stronie internetowej.

PIZZE KLASYCZNE

Marinara Vegana 	35 zł
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 gotowana Cotto, pieczarki, oregano	
Pepperoni Dolce 47 zł Diavola 	49 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, oliwki czarne, salame Pepperoni łagodne pikantne, papryka Jalapeno	
Alla Carbonara 2.0 	49 zł
sos czosnkowy, mozzarella fior di latte, Pancetta affumicata (boczek wędzony), ser Grana Padano D.O.P., cebula czerwona, oregano	
Cotto e Carciofi	54 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, karczochy w oliwie, pieczarki, szynka gotowana Cotto, czarne oliwki	
Prosciutto Crudo	59 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szynka Prosciutto Crudo, rukola, ser Grana Padano D.O.P., pomidorki cherry	
Burrata D.O.P.  	59 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, Burrata D.O.P., pomidorki cherry, świeża bazylia	
Quattro Formaggi 	53 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, ser Gorgonzola piccante D.O.P., ser Taleggio D.O.P., ser Grana Padano D.O.P.	
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 gotowana Cotto	
Vegetariana 2.0   49 zł Vegana 	51 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, papryka żółta, cebula czerwona, cukinia, pomidorki cherry, rukola, oregano	

PIZZE SPECJALNE

Pancetta affumicata con Gorgonzola 	55 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, Pancetta affumicata (boczek wędzony), karmelizowana cebula, ser Gorgonzola piccante D.O.P.	
Doppia Piccante  	62 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salame Spianata piccante, Nduja Calabrese, ser Stracciatella, świeża bazylia	
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 EV, krem balsamiczny	
Pepperoni piccante con miele  	56 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salame Pepperoni piccante, ser Gorgonzola piccante D.O.P., miód, papryka peperoncino	
Formaggio di Capra e Pera 	58 zł
mozzarella fior di latte, ser kozi, gruszka, rukola, orzechy włoskie, oliwa czosnkowa	
Cotto e Crema al Parmigiano 	57 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szynka gotowana Cotto, krem Parmigiano Reggiano D.O.P., domowe pesto bazyliowe (zawiera orzechy pini)	
Salame al Tartufo e Provolone Piccante	61 zł
sos czosnkowy, mozzarella fior di latte, salame Spianata z truflą, ser Provolone piccante D.O.P., rukola, oliwa truflowa	
Pistacchio Mortadella con Stracciatella 	61 zł
oliwa czosnkowa, mozzarella fior di latte, mortadela z pistacjami, ser Stracciatella, domowe pesto bazyliowe (zawiera orzechy pini), kruszone pistacje, bazylia świeża	
Tartufo e Prosciutto 	62 zł
krem z czarnej trufli, oliwa truflowa, czosnek, ser Grana Padano D.O.P., mozzarella fior di latte, szynka Prosciutto Crudo, świeża bazylia	
Calamari 	67 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, kalmari, czosnek, cebula biała prażona, natka pietruszki, cytryna	

PASTY

DO WYBORU MAKARON:

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

Aglione Olio Peperoncino 38 zł

| Vegana 36 zł

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

Alla Bolognese 47 zł

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

Alle Zucchine con Pancetta 49 zł | 45 zł

cukinia, Pancetta affumicata (boczek wędzony)
(„bez” opcja WEGE), bazylia, ser Provolone
piccante D.O.P., ser Pecorino Romano D.O.P.,
masło, oliwa z oliwek EV

Al Pesto 46 zł

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

Carbonara Autentica (słony smak) 52 zł

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

Alla Carbonara 49 zł

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

All'Amatriciana 52 zł

tomat San Marzano D.O.P., guanciale,
cebula czerwona, czosnek, bazylia,
ser Pecorino Romano 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 64 zł | **Salame al Tartufo** 68 zł

świeża trufła, krem z czarnej trufli, czosnek, suszone
pomidory, oliwa truflowa, śmietana, białe wino, ser
Grana Padano D.O.P. | Salame Spianata z trufłą

RISOTTO

Verdure 57 zł | **Vegana** 57 zł

ryż Carnaroli, bakłażan, cukinia, por, pieczona
papryka, świeża bazylia, cebula czerwona | wino
białe, masło, ser Grana Padano D.O.P., chipsy z pora

Risotto al Tartufo e filetto di manzo 84 zł | 78 zł

ryż Carnaroli, świeża trufła, polędwiczka wieprzowa
(„bez” opcja WEGE), suszony pomidor, pasta z czarnej
trufli, ser Grana Padano D.O.P., czosnek, cebula,
śmietana, białe wino, oliwa truflowa, świeży pieprz

Frutti di Mare 69 zł

ryż Carnaroli, krewetki (3szt), ośmiorniczki baby, mule,
kalmary, pomidory San Marzano D.O.P. cebula, czosnek,
papryka peperoncino, białe wino, natka pietruszki,
masło, oliwa z oliwek EV

MENU DLA DZIECI

Gnocchi al Burro 25 zł

masło, sól

Penne al Pomodoro 31 zł

tomat 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.,
czosnek, 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 35 zł

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte,
salame Pepperoni łagodne

Pizza Hawajska 38 zł

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

DESERY

Fondant czekoladowy 34 zł

deser z płynną czekoladą, podany z sosem malinowym

Panna cotta 29 zł

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

Tiramisu 32 zł

biszkopty nasączone kawą oraz likierem Amaretto,
przekładane kremem z pasteryzowanych jaj i serem
mascarpone

Jabłko pieczone 31 zł

podane z wegańskim słonym karmelem i pestkami dyni