



Nie tylko smak i wygląd naszych potraw ma znaczenie, jesteśmy zachwyceni włoską gościnnością, sposobem w jaki świętują ale i spotykają się na co dzień z przyjaciółmi i biesiadują godzinami przy stole pełnym jedzenia i dobrego wina.



Antipasti / Przystawki / Appetisers

FICO AL FORNO CON FORMAGGIO DI CAPRA E PROSCIUTTO DI PARMA* 22 zł

Zapiekana figa z kozim serem, podana z szynką parmeńską
Baked fig with goat's cheese, served with Parma ham

ASPARAGI AL VAPORE IN PROSCIUTTO DI PARMA 27 zł

Szparagi gotowane na parze, zapiekane w szynce parmeńskiej z sosem gorgonzola
Steamed asparagus, baked in Parma ham with Gorgonzola sauce

BARBABIETOLE AL FORNO CON FORMAGGIO DI CAPRA 19 zł

Kawałki pieczonych buraków z kozim serem, cząstkami pomarańczy, świeżo prażonym rozmarynem, oliwą z oliwek, rukolą, kremem i octem balsamicznym
Pieces of baked beetroot with goat's cheese, slices of an orange, freshly roasted rosemary, olive oil, arugula, cream and balsamic vinegar

ROOLI CON ZUCCHINE, RICOTTA E PISTACCHI 19zł

Roladki z cukinią, ricottą i pistacjami
Zucchini rolls with ricotta and pistachio nuts

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO NEL SUCCO DI BARBABIETOLA 29 zł

Carpaccio ze świeżego łososia marynowanego w soku z buraków, podawane z oliwą z oliwek, cytryną i młotkowanym pieprzem
Fresh salmon carpaccio marinated in beetroot juice, served with olive oil, lemon and crushed pepper

31 zł **CARPACCIO DI POLPO**

Carpaccio z ośmiornicy podawane z oliwą z oliwek, sokiem z cytryny, natką pietruszki i młotkowanym czerwonym pieprzem
Octopus carpaccio served with olive oil, lemon juice, parsley and crushed red pepper

21 zł **FOGLIE DI SPINACI FRESCHI CON PANCETTA**

wieże liście szpinaku zapiekane z pancetą, borowikami i Parmezanem
Fresh spinach leaves baked with pancetta, mushrooms and Parmesan

33 zł **CARPACCIO DI MANZO CONDITO CON OLIO AL TARTUFO AROMATICO**

Carpaccio wołowe skropione aromatyczną oliwą truflową, z dodatkiem Parmezanu, prażonych orzeszków pini, rukolą, kremu i octu balsamicznego
Beef carpaccio drizzled with aromatic truffle oil topped with Parmesan, roasted Pine nuts, arugula, cream and balsamic vinegar

17 zł **BRUSCHETTA AL. POMODORO**

Bruschetta z dojrzałymi pomidorami, bazylią i czosnkiem
Bruschetta with tomato, basil and garlic

19 zł **ANTIPASTO MISTO**

grillowane bakłażany, grillowana cukinia, grillowana czerwona papryka, oliwki, marynowane cebulki, suszone na słońcu pomidory, pieczarki zapiekane z tymiankiem
Grilled eggplant, zucchini and red pepper, olives, marinated onions, dried tomatoes and mushrooms baked with thyme seasoning

*Dania sezonowe, zapytaj kelnera o dostępność dań.

*Seasonal dishes, please ask the waiting staff.



Antipasti / Przystawki / Appetisers

CRUDO MELONE* 19 zł Melon z szynką parmeńską, skropiony oliwą z oliwek i sokiem z cytryny <i>Melon with Parma ham, drizzled with olive oil and lemon juice</i>	VITELLO TONNATO 33 zł cienkie plastry pieczonej cielęciny w kremowym sosie tuńczykowo-kaparowym <i>Thinly sliced veal baked in a tuna-caper cream sauce</i>
PERA CON GORGONZOLA E PROSCIUTTO DI PARMA CON SALSA ALL'ARANCIA E NOCE 23 zł Gruszka z gorgonzolą, szynką parmeńską w sosie pomarańczowo-orzechowym <i>Pear with Gorgonzola and Parma ham in an orange and peanut sauce</i>	RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 29 zł Risotto z borowikami i Parmezanem <i>Mushroom and parmesan Risotto</i>
	MIX DI FORMAGGI ITALIANI 24/39 zł Deska serów <i>Italian cheese plate</i>

*Dania sezonowe, zapytaj kelnera o dostępność dań.

*Seasonal dishes, please ask the waiting staff.



Insalata / Sałaty / Salads

RUCOLA CON PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA 31 zł Rukola z grillowaną piersią kurczaka, pomidorkami cherry, serem Parmezan, prażonymi orzeszkami pini, oliwą z oliwek oraz kremem i octem balsamicznym <i>Arugula with grilled chicken breast, cherry tomatoes, Parmesan, roasted Pine nuts, olive oil, cream and balsamic vinegar</i>	RUCOLA CON SPINACI, VERDURE GRIGLIATE CON FORMAGGIO DI CAPRA E SALSA DI LAMPONI 26 zł Rokola z młodymi liśćmi szpinaku, grillowane warzywa z kozim serem i sosem z malinowym <i>Young leaf spinach with grilled vegetables and goats cheese served with raspberry sauce</i>
RUCOLA CON PERE, POMODORI SECCHI, NOCI E GORGONZOLA 23 zł Rukola z gruszką, suszonymi na słońcu pomidorami, orzechami włoskimi, serem Gorgonzola i truskawkami <i>Arugula with pear, dried tomatoes, Italian nuts and Gorgonzola cheese</i>	RUCOLA CON PROSCIUTTO DI PARMA 26 zł Rukola z szynką parmeńską, oliwkami, marynowanymi karczochami oraz jajkiem w koszulce <i>Arugula with Parma ham, olives, marinated artichoke and egg</i>
INSALATA MISTA 19 zł mieszanka wysokiej jakości sałat z dodatkiem oliwek, marchewki, papryki i paseczków czerwonej cebulki, serwowana z sosem Vinegret <i>Fresh lettuce with olives, carrot, pepper and slices of red onion, served with Vinaigrette sauce</i>	CAPRESE CON PROSCIUTTO DI PARMA 23 zł Torcik z mozzarelli, pomidorów, listków świeżej bazylii i szynką parmeńską podawany z domowym Pesto oraz orzeszkami pini <i>Mix of mozzarella, tomatoes, basil leaves and Parma ham served with homemade Pesto and Pine nuts</i>
	FINOCCHIO CON CALAMARI FRITTI 25 zł Koper włoski ze smażonymi kalmarami w oliwie czosnkowo bazylikowej <i>Italian fennel with fried squid in garlic oil</i>



Zuppa / Zupy / Soups

CREMA DI BARBABIETOLE 14zł Krem z buraków <i>Cream of roasted beetroot</i>	14zł	CREMA DI PREZZEMOLO Krem z pietruszki <i>Cream of Parsley</i>
CREMA DI POMODORO (PICCANTE) 16zł Pikantny, toskański krem pomidorowy ze złocistymi grzankami i Parmezanem <i>Spicy Tuscan tomato cream served with croutons and grated Parmesan</i>	16zł	CREMA DI ZUCCHINE Krem z cukinii z rozmarynem <i>Cream of Zucchini</i>



Pasta / Makarony / Pasta

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 18zł Spaghetti, czosnek, papryczka chili, młotkowany pieprz, zielona pietruszka, oliwa z oliwek, Parmezan <i>Spaghetti with Garlic, chilli peppers, crushed pepper, green parsley, olive oil and Parmesan</i>	18zł	26zł	TAGLIATELLE AL. PESTO Tagliatelle, Pesto, świeża bazylia, suszone pomidory, oliwa z oliwek, orzeszki pini, czosnek, Parmezan <i>Tagliatelle with pesto, fresh basil, dried tomatoes, olive oil, Pine nuts, garlic and Parmesan</i>
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 24zł Spaghetti, sos pomidorowy na bazie mięsa wołowego ze świeżymi ziołami <i>Spaghetti served with homemade tomato sauce and aromatic herbs</i>	24zł	21zł	PENNE ALL'ARRABBIATA Penne, pikantny sos pomidorowy z dodatkiem świeżej bazylii i czarnych oliwek <i>Penne pasta served with spicy tomato sauce, fresh basil and black olives</i>
TAGLIATELLE CON VERDURE E BISTECA RIB EYE SUCCOSA 59zł Tagliatelle z warzywami, świeżymi ziołami podawane z soczystym stekiem z rib eye vegetable <i>Tagliatelle served with fresh herbs</i>	59zł	25zł	FETTUCCINE ALLA CARBONARA Fettuccine, boczek, żółtko, śmietana, Parmezan <i>Fettuccine with bacon, egg yolk, cream and Parmesan</i>
TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI 29zł Tagliolini, borowiki, Parmezanem, oliwa truflowa <i>Mushroom Tagliatelle with truffle oil and Parmesan</i>	29zł	37zł	FETTUCCINE CON GAMBERI Fettuccine, krewetki, cukinia, rukola, oliwa z oliwek, Parmezan <i>Fettuccine with shrimp, zucchini, arugula, olive oil and Parmesan</i>
TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE 35zł Tagliatelle, owoce morza, czosnek, cebula, oliwa z oliwek, Parmezan <i>Seafood Tagliatelle with garlic, onion, olive oil and Parmesan</i>	35zł	29zł	FARFALLE AL. SALMONE Farfalle, świeży łosoś, zielone szparagi, sos śmietanowy, świeże zioła <i>Farfalle with fresh salmon, green asparagus and an aromatic herb cream sauce</i>

Możliwość wyboru makaronu bezglutenowego.

All above can be served with non-gluten pasta.



Pasta / Makarony / Pasta

RAVIOLI RIPIENI CON RICOTTA 27zł
Ravioli, ser Ricotta, świeże liście szpinaku,
sos cytrynowo- pietruszkowy, oliwa z oliwek,
Parmezan
*Ravioli with Ricotta cheese, fresh spinach
leaves and a lemon-parsley sauce with olive
oil and Parmesan*

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 27zł
Lasagne, sos pomidorowo-beszelowy
z dodatkiem mięsa wołowego
*Bolognese Lasagne with a tomato Béchamel
sauce*

TAGLIATELLE CON POLLO 27zł
Tagliatelle, grillowany kurczak , suszone na
słońcu pomidory, liście świeżego szpinaku,
oliwa z oliwek, Parmezan
*Tagliatelle, grilled chicken, dried tomatoes,
fresh spinach leaves, olive oil and Parmesan*

LASAGNE CON SPINACI 25zł
Lasagne , szpinak, sos śmietanowo-serowy
*Spinach Lasagne served with a cream cheese
sauce*

Możliwość wyboru makaronu
bezglutenowego.
*All above can be served with non-gluten
pasta.*

Wszystkie ciasta wypiekamy z ciasta
bezglutenowego.
*All above can be baked with non-gluten
dough.*



Pizza / Pizze / Pizza

PIZZA MARGHERITA 19zł
sos pomidorowy, ser mozzarella, świeża
bazylia, oliwa, czosnek
*Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil,
olive oil and garlic*

PIZZA DIAVOLA 27zł
sos pomidorowy, salami pikantne,
oliwa z chili, ser mozzarella
*tomato sauce, spicy salami,
mozzarella cheese and chilli oil*

PIZZA HAWAIANA 23zł
sos pomidorowy, ananas, szynka, oliwa
czosnkowa, ser mozzarella
*Tomato sauce, pineapple, ham,
mozzarella cheese and garlic oil*

PIZZA AMICI 35zł
sos pomidorowy, zielone szparagi,
jajko sadzone, szynka Parmeńska, rukola,
oliwa z oliwek, pomidory koktajlowe,
ser mozzarella
*Tomato sauce, green asparagus, a poached
egg, Parma ham, arugula, cherry tomatoes,
mozzarella cheese and olive oil*

PIZZA SCAMPI 35zł
sos pomidorowy, krewetki, czosnek,
pietruszką, ser mozzarella
*Tomato sauce, shrimps, garlic, parsley
and mozzarella cheese*

PIZZA FORMAGGIO 29zł
sos pomidorowy, trzy rodzaje serów, oliwa,
rukola
*Tomato sauce, three kinds of cheese,
arugula and Olive oil*

PIZZA CAPRICCIOSA 25zł
sos pomidorowy, szynka, pieczarki, suszone
pomidory, Pesto, oliwa , ser mozzarella
*Tomato sauce, ham, mushrooms, dried tomato,
Pesto, mozzarella cheese and olive oil*

PIZZA PROSCIUTTO DI PARMA 34zł
sos pomidorowy, Prosciutto di Parma, rukola,
pomidorki cherry, oliwa z oliwek,
ser mozzarella
*Tomato sauce, Prosciutto di Parma, arugula,
cherry tomatoes, mozzarella cheese and
olive oil*

Wszystkie ciasta wypiekamy z ciasta
bezglutenowego.
*All above can be baked with non-gluten
dough.*



Pizza / Pizze / Pizza

PIZZA BIANCA 28zł

świeży ser kozi, winogrona, orzechy włoskie,
oliwa z oliwek

*Fresh goat's cheese, grapes, Italian nuts and
Olive oil*

PIZZA FRUTTI DI MARE 33zł

sos pomidorowy, małże, krewetki, kalmary,
ośmiorniczki, cytryna, oliwa z oliwek,
ser mozzarella

*Tomato sauce, clams, shrimps, squid, octopus,
lemon, mozzarella cheese and olive oil*

PIZZA TONNO 25zł

sos pomidorowy, tuńczyk, kapary,
czerwona cebula, oliwa, ser mozzarella

*Tomato sauce, tuna, capers, red onion,
mozzarella cheese and olive oil*

PIZZA VEGETARIANA 27zł

sos pomidorowy, ser kozi, marynowana
papryka, marynowane karczochy, świeży
szpinak, pieczarki, oliwa z oliwek,
ser mozzarella, Pesto

*Tomato sauce, goat's cheese, marinated
pepper, marinated artichokes, fresh spinach,
mushrooms, mozzarella cheese,
Pesto and Olive oil*

Wszystkie ciasta wypiekamy z ciasta
bezglutenowego.

*All above can be baked with non-gluten
dough.*



Pesce / Ryby / Fish

LUCIOPERCA FILETTO FRITTO NEL BURRO CON SALSA DI LIMONE E INSALATA MISTA ??

filet z sandacza smażony na maśle w sosie
cytrynowo maślanym podawany z mieszanką
wysokiej jakości sałat z dodatkiem oliwek,
marchewki, papryki i czerwonej cebuli
z sosem Vinegret

*Filet of sander fried on butter with a lemon
butter sauce, fresh lettuce, olives, carrot,
pepper, red onion and vinegret*

44zł ORATA ALLA GRIGLIA

Dorada z grilla z cytryną i świeżymi ziołami,
rukola, pomidory koktajlowe, Parmezan,
orzeszki pini oraz świeżo wypiekana ciabatta
z oliwą z oliwek

*Grilled bream with lemon and aromatic
herbs, arugula, cherry tomatoes, Parmesan,
Pine nuts and freshly baked ciabatta with
olive oil*

39zł SALMONE ALLA GRIGLIA

Łosoś grillowany ze szpinakiem, rukola,
pomidory koktajlowe, Parmezan, orzeszki
pini oraz świeżo wypiekana ciabatta
z oliwą z oliwek

*Grilled salmon with spinach, arugula, cherry
tomatoes, Parmesan, Pini nuts, freshly baked
ciabatta with olive oil*



Carne - secondi piatti / Mięsa / Meat

- | | | | |
|---|------|---|------|
| PETTO DI POLLO RIPIENO CON SPINACI E FORMAGGIO DI CAPRA
Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem i kozim serem, mieszanka wysokiej jakości sałat z dodatkiem oliwek, marchewki, papryki, i czerwonej cebuli z sosem Vinegret
<i>Chicken breast stuffed with spinach and goat's cheese with arugula, cherry tomatoes, Parmesan, Pine nuts and freshly baked ciabatta with olive oil</i> | 36zł | FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON SALSА DI PANNA E PEPE
Polędwica wołowa z grilla w sosie śmietanowo – pieprzowym, rukola, pomidory koktajlowe, Parmezan, orzeszki pini
<i>Grilled sirloin steak in a creamy-pepper sauce with arugula, cherry tomatoes, Parmesan, Pine nuts and freshly baked ciabatta with olive oil</i> | 64zł |
| FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON BURRO ALL'AGLIO
Polędwica wołowa z grilla z masełkiem czosnkowo – pietruszkowym i grillowanymi warzywami
<i>Grilled sirloin steak with parsley-garlic butter, arugula, cherry tomatoes, Parmesan, Pine nuts and freshly baked ciabatta with olive oil</i> | 64zł | FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON SALSА AL GORGONZOLA
Polędwica wołowa z grilla z sosem Gorgonzola, mieszanka wysokiej jakości sałat z dodatkiem oliwek
<i>Grilled sirloin steak with Gorgonzola sauce, arugula, cherry tomatoes, Parmesan, Pine nuts and freshly baked ciabatta with olive oil</i> | 64zł |
| | | COTOLETTA ALLA MILANESE
Panierowany kotlet cielęcy podawany z cytryną, rukola, pomidory koktajlowe
<i>Breaded veal chop served with lemon, arugula, cherry tomatoes, Parmesan, Pine nuts and freshly baked ciabatta with olive oil</i> | 37zł |

**Wszystkie dania podawane są z gnocchi z masłem.

**All above dishes may be served with Gnocchi.



Dessert / Desery / Desserts

- | | | | |
|--|------|---|------|
| PANNA COTTA
z sosem malinowym
<i>with raspberry sauce</i> | 15zł | ZABAIONE
z gałką lodów waniliowych
<i>with a scoop of vanilla ice-cream</i> | 18zł |
| SORBETTO AL LIMONE
Sorber cytrynowy
<i>Lemon Sorbet</i> | 16zł | TORTA DEL GIORNO
CIASTO DNIA - zapytaj kelnera
<i>CAKE OF THE DAY - please ask the waiting staff</i> | 15zł |
| TIRAMISU | 18zł | | |



Bevande Fredde / Napoje zimne / Cold drinks

???	14zł	6zł	COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, SPRITE, KINLEY 200ml
Świeży sok z pomarańczy 350 ml <i>Freshly squeezed orange juice 350ml</i>			
???	14zł	6zł	NESTEA 200ml
Świeży sok z grejpfruta 350 ml <i>Freshly squeezed grapefruit juice 350ml</i>			
???	10zł	7zł	VODA 300ml woda <i>water</i>
Domowa lemoniada z miętą <i>Homemade lemonade with fresh mint</i>			
???	12zł	11zł	VODA 750ml woda <i>water</i>
Domowa lemoniada z owocami* <i>Homemade lemonade with fresh fruit*</i>			
*Świeże owoce tylko sezonowo. <i>*Freshly squeezed juices seasonal.</i>		6zł	CAPPY SOK pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy 200 ml <i>Orange, grapefruit, apple, black currant, tomato juice 200ml</i>



Birra / Piwo / Beer

ŻYWIEC 0,3l	7zł	12zł	PAULANER (but.) 0,5l
ŻYWIEC 0,5l	9zł	8zł	HEINEKEN (but.) 0,33l
ŻYWIEC NISKOALKOHOLOWY (but.) 0,33l	7zł	7zł	WARKA RADLER (but.) 0,33l
ŻYWIEC PORTER (but.) 0,33l	8zł	10zł	DESPERADOS (but.) 0,4l
		9zł	CYDR / CIDER (but.) 0,33l

Vino / Wina / Wines

PROSECCO 100ml	10zł	8zł	WINO DOMU: białe / czerwone 150ml <i>House wine: white/red</i>
WINO RÓŻOWE MUSUJĄCE 100ml <i>Sparkling rose wine</i>	10zł	25zł	WINO DOMU: białe / czerwone 500ml <i>House Caraffe of white/red</i>
		49zł	WINO DOMU: białe / czerwone 1l <i>Large Caraffe of white/red</i>



Caffe / Kawa / Coffee

ESPRESSO	7zł	11zł	AFFOGATO
ESPRESSO DOPPIO	10zł	12zł	CAFFE LATTE
CAFFE BIANCO	8zł	13zł	FRAPPE
CAFFE NERO	8zł	16zł	IRISH COFFE
CAPPUCINO	9zł	16zł	BAILEYS COFFE

?? / Napoje gorące / Hot drinks

HERBATA LA VIA DEL TE	9zł	12zł	CZEKOLADA
Herbata czarna <i>Black tea</i>			<i>Hot chocolate</i>
HERBATA EARL GREY	9zł		
Herbata zielona, biała, jaśminowa, miętowa, owocowa <i>Green tea, white tea, fruit tea and others</i>			



?? / Drinki / Cocktails

CUBA LIBRE 40ml	19zł	18zł	AMERICANO
Havana Club, Coca-Cola			Campari Bitter, Martini Rosso, woda gazowana
SEX ON THE BEACH 40ml	21zł	22zł	NEGRONI
Havana Club, Coca-Cola			Campari Bitter, Martini Rosso, Seagrams gin
MARGARITA KLASYCZNA / TRUSKAWKOWA 40ml	21zł	21zł	DAIQIRI KLASYCZNE/PISTACJOWE/ TRUSKAWKOWE 40ml
tequila el Jimador, 20 ml likier pomarańczowy, 20 ml sok z limonki <i>Classic Margarita</i>			rum Havana Club, 20 ml syrop cukrowy/ pistacjowy/truskawkowy, 20 ml sok z limonki <i>Classic Daiquiri</i>
PINACOLADA KLASYCZNA / TRUSKAWKOWA - 40 ml	21zł	21zł	MOJITO KLASYCZNE / TRUSKAWKOWE / JAGODOWE / GRAPEFRUITOWE / POMARAŃCZOWE 40ml
rum Havana Club, 20 ml syrop kokosowy, sok ananasowy, śmietanka <i>PinaColada</i>			rum Havana Club, cukier brązowy, mięta, limonki, woda gazowana <i>Classic Mojito</i>
		15zł	CAIPIRINHA KLASYCZNA / TRUSKAWKOWA / JAGODOWA / GRAPEFRUITOWA / POMARAŃCZOWA 40ml
			Cachaca, limonki, cukier brązowy <i>Classic Caipirinha</i>