

Panino

Tradycyjne kanapki z romańskiego ciasta z dodatkami, wypiekane w piecu kamiennym i podawane na ciepło.
Traditional, hot oven-baked Roman dough sandwiches with toppings.

Panino al prosciutto 18 zł

Kanapka z rukolą, szynką parmeńską, mozzarellą i suszonym pomidorem.
Sandwich with rucola, Parma ham, mozzarella, and sun-dried tomatoes.

Panino caprese 16 zł

Kanapka z mozzarellą, pomidorami i bazylią.
Sandwich with mozzarella, tomatoes, and basil.

Panino con salmone 20 zł

Kanapka z łososiem pieczonym, pomidorami, czarnymi oliwkami i sałatą lodową.
Sandwich with baked salmon, tomatoes, black olives and iceberg lettuce.

Bruschetta

Bruschetta al pomodoro 16 zł

Bruschetta z pomidorami, bazylią, czosnkiem i oliwą z oliwek.
Bruschetta with tomatoes, basil, garlic, and olive oil.

Bruschetta al formaggio 19 zł

Bruschetta z mozzarellą, szynką parmeńską, pomidorami i oliwą czosnkową.
Bruschetta with mozzarella, Parma ham, tomatoes, and garlic olive oil.

Bruschetta al tonno 19 zł

Bruschetta z tuńczykiem, szczypiorkiem, kaparami i mozzarellą.
Bruschetta with tuna, chives, capers, and mozzarella.

Antipasti / Przystawki / Appetizers

Wszystkie przystawki na życzenie, serwowane są z gorącym pieczywem z masłem czosnkowym.
All appetizers are served on request with warm oven-baked bread and garlic butter.

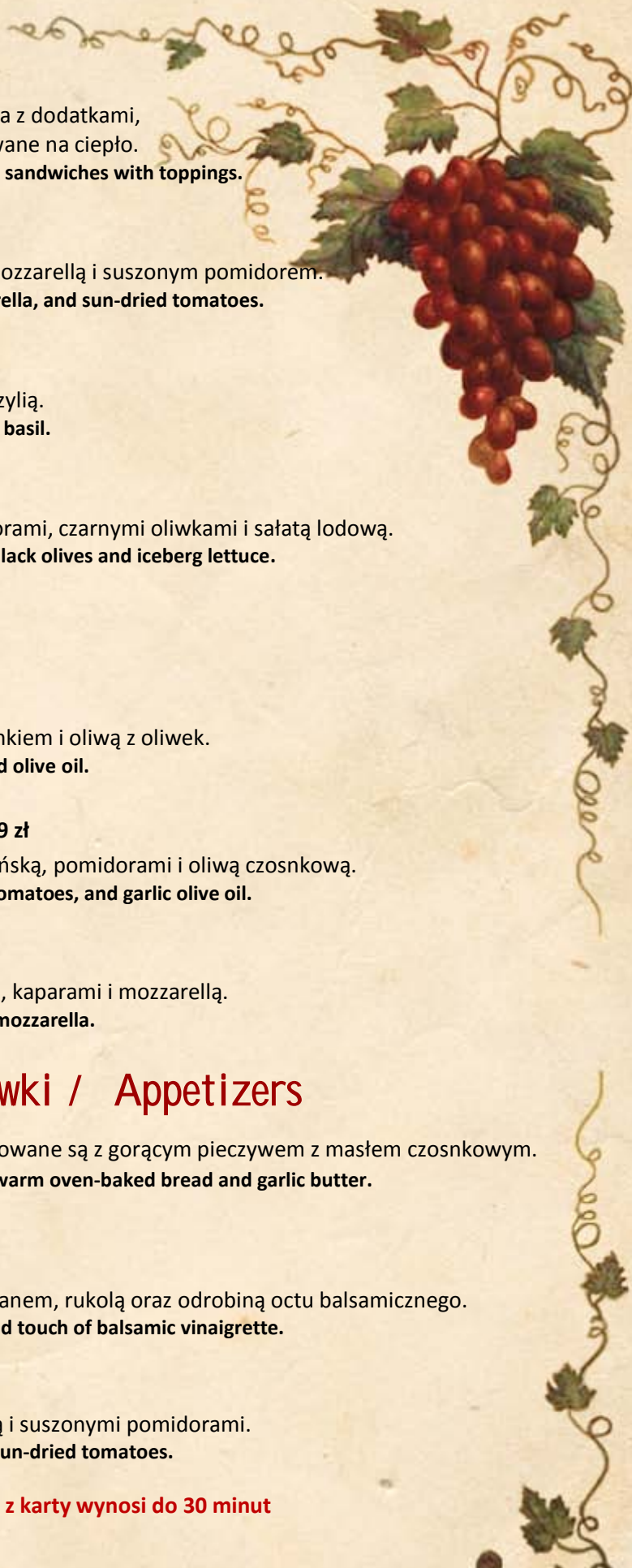
Carpaccio 35 zł

Polędwica wołowa z kaparami i parmezanem, rukolą oraz odrobiną octu balsamicznego.
Beef tenderloin with capers, parmesan, and touch of balsamic vinaigrette.

Involtino di zucchini 25 zł

Roladki z cukinii nadziewane mozzarellą i suszonymi pomidorami.
Zucchini rolls stuffed with mozzarella and sun-dried tomatoes.

Czas oczekiwania na zamówione danie z karty wynosi do 30 minut
Average wait time is 30 minutes





Spiedini di scampi 32zł

Szaszłyk z krewetek tygrysiich i przegrzebków na kiełkach słonecznika, pomidorach suszonych, podane z sosem limetkowym.

Shishkebab with tiger prawns and scallops on sunflower sprouts, sun-dried tomatoes, served with lime sauce.

Antipasti della casa 55 zł

Półmisek tradycyjnych włoskich przysmaków. Idealne jako przekąska do wina jak również przystawka dla dwojga. Karczochy, kapary, ser pecorino, ser provolone wędzony, pomidory suszone, mozzarella mini, oliwki z pestką, salsa pomidorowa, sos pesto oraz grissini.

Platter of traditional Italian delicacies. Ideal as hors d'oeuvres with wine as well as an appetizer for two. Artichokes, capers, pecorino, smoked provolone, sun-dried tomatoes, mini mozzarella, whole olives, tomato salsa, pesto sauce and grissini.

Antipasto misto per due 85 zł

dla dwóch osób / for two person

Szynka parmeńska, szynka pieczona w ziołach, salami oraz sery: mozzarella mini, parmigiano, bel paese, pecorino. Orzeszki macadamia, melon, winogrona, pomidorki cherry, oliwki.

Parma ham, ham cooked in herbs, salami, mini mozzarella, parmesan, bel paese, pecorino, macadamia nuts, melon, grapes, cherry tomatoes, olives.

Avocado all formaggio e frutta 20 zł

Przystawka z avocado, grapefruta i sera pleśniowego.

Całość podawana z sosem truflowym.

Side-dish with avocado, grapefruit, and ripe cheese. All served with truffle sauce.

I nvoltino con salmone 25 zł

Delikatna przystawka z łososia wędzonego w postaci roladki z nadzieniem z ziołowego serka i avocado.

Delicate appetizer of smoked salmon rolls with a herb cheese and avocado filling.

Mini caprese 19zł

Mini caprese z pomidorów, mozzarelli i świeżą bazylią.

Serwowane z sosem balsamicznym.

Mini caprese with tomatoes, mozzarella, and fresh basil. Served with balsamic sauce.

Czas oczekiwania na zamówione danie z karty wynosi do 30 minut

Average wait time is 30 minutes

Zuppe / Zupy / Soups

Crema di funghi 15 zł

Krem z borowików podawany z ciepłym pieczywem i masłem czosnkowym.

Cream of wild mushrooms served with warm bread and garlic butter.

Zuppa di pesci 16 zł

Zupa rybna z dorsza, duszonymi owocami morza, papryką, brokułami z odrobiną tuńczyka, podawana z ciepłym pieczywem.

Cod fish soup with braised seafood, bell pepper, broccoli, and a touch of tuna.

Served with warm bread and garlic butter.

Insalate / Salatki / Salads

Insalata di pollo 32 zł

Sałatka z kurczakiem, kukurydzą, ogórkiem, pomidorem, papryką, sałata lodową, podana z sosem pomarańczowym i ciepłym pieczywem.

Slices of chicken, iceberg lettuce, corn, cucumber, tomato, bell pepper, and orange sauce. Served with warm bread and garlic butter.

Insalata mediterranea 32 zł

Sałata z szynką parmeńską, pomidorem, awokado, mozzarellą, sosem balsamico, podawana z ciepłym pieczywem.

Parma ham, lettuce, tomato, avocado, mozzarella and balsamic dressing.

Served with warm bread and garlic butter.

Insalata con la bresaola 32 zł

Sałatka z rukoli, wędzonej polędwicy wołowej, z kiełkami lucerny, pomidorkami koktajlowymi, zielonymi szparagami i parmezanem. Całość podana z sosem balsamicznym i ciepłym pieczywem.

Salad with rucola, beef sirloin bresaola, cherry tomatoes, alfalfa sprouts, green asparagus and parmesan cheese. All served with balsamic sauce and warm bread.

Insalata Nicea 30 zł

Sałatka z makaronem, sałata lodową, pomidorami, fasolką szparagową, anchois, tuńczykiem, jajkiem i oliwką czarną. Podana z sosem vinaigrette i ciepłym pieczywem.

Salad with macaroni, iceberg lettuce, tomatoes, string beans, anchovies, tuna, egg, and black olives.

Served with vinaigrette sauce and warm bread.

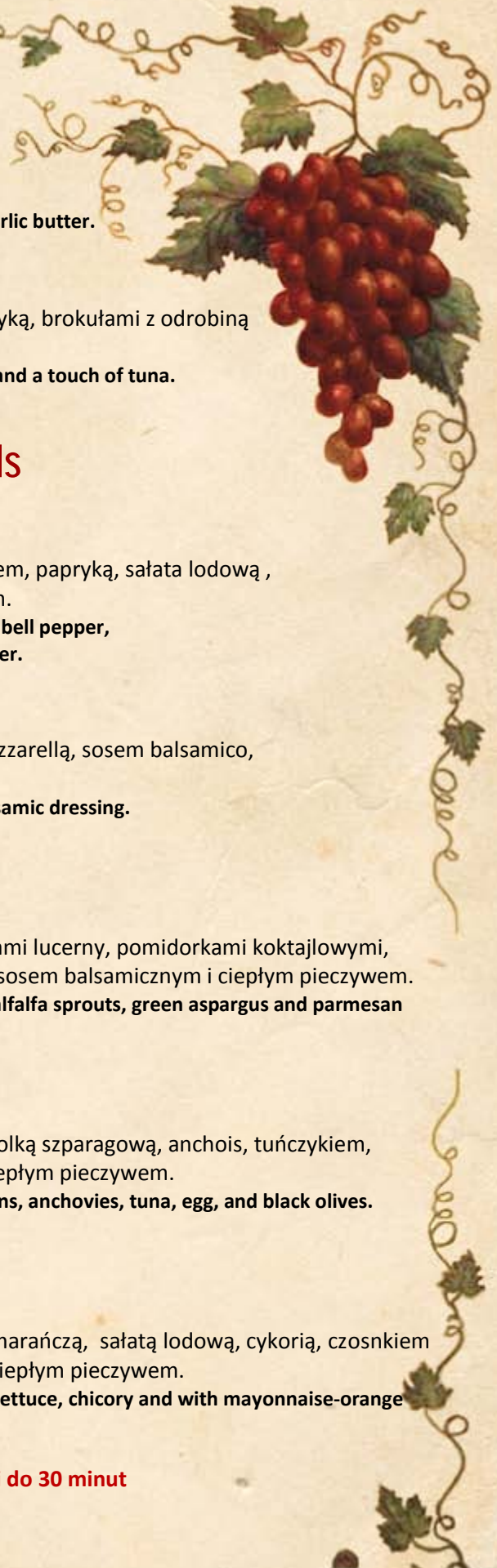
Insalata del mare 35 zł

Sałatka z owoców morza, krewetkami tygrysimi, pomarańczą, sałata lodową, cykorią, czosnkiem i sosem majonezowo-pomarańczowym. Podawana z ciepłym pieczywem.

Salad with seafood, tiger prawns, oranges, garlic, iceberg lettuce, chicory and with mayonnaise-orange sauce. Served with warm bread.

Czas oczekiwania na zamówione danie z karty wynosi do 30 minut

Average wait time is 30 minutes





Pizza

Focaccia 8 zł

Tradycyjny włoski podłomyk z rozmarynem i oliwą extravergine.

Traditional Italian flatbread with rosemary and extra virgin olive oil.

Margherita 28 zł

Z sosem pomidorowym i mozzarellą.

With tomato sauce and mozzarella.

Diavola 35 zł

Z sosem pomidorowym, mozzarellą i pikantnym salami.

With tomato sauce, mozzarella, and spicy salami.

Romana 38 zł

Z sosem pomidorowym, szynką parmeńską, rukolą, pomidorem koktajlowym i parmezanem.

With tomato sauce, Parma ham, rucola, cherry tomatoes, and parmesan.

Capricciosa 38 zł

Z sosem pomidorowym, mozzarellą, pieczarkami, karczochami, czarnymi oliwkami, szynką parmeńską, salami i jajkiem.

With tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichoke, black olives, Parma ham, salami, and egg.

Pizza bolognese 33 zł

Pizza z sosem bolognese, mozzarellą, czarnymi oliwkami i bazylią.

Pizza with bolognese sauce, mozzarella, black olives, and basil.

Pollo 35 zł

Z kurczakiem, pieczarkami, czosnkiem, mozzarellą i sosem pomidorowym.

Pizza with bolognese sauce, mozzarella, black olives, and basil.

Quattro Formaggi 38 zł

Pizza z czterema serami - mozzarellą, gorgonzolą, parmezanem i pecorino.

Pizza with four cheeses - mozzarella, gorgonzola, parmesan, and pecorino.

Czas oczekiwania na zamówione danie z karty wynosi do 30 minut

Average wait time is 30 minutes

Vegetariana 33 zł

Ze śmietaną, brokołami, pomidorkami koktajlowymi, mozzarellą i parmezanem.

With cream, broccoli, cherry tomatoes, mozzarella and parmesan.

Prosciutto e funghi 34 zł

Z szynką gotowaną, pieczarkami, mozzarellą i sosem pomidorowym.

With cooked ham, mushrooms, mozzarella, and tomato sauce.

Pepperoni 35 zł

Z papryką pepperoni, słodką papryką, salami, pieczarkami, mozzarellą i pieprzem Kalifa.

With pepperoni, sweet pepper, salami, mushrooms, mozzarella, and kalifa pepper.

Frutti di mare 35 zł

Z sosem pomidorowym, owocami morza, mozzarellą, czosnkiem, pietruszką.

With tomato sauce, seafood, mozzarella, garlic, and parsley.

Pizza con spinaci 30 zł

Z sosem pomidorowym, szpinakiem, czosnkiem, mozzarellą białą i orzechami włoskimi.

With tomato sauce, spinach, garlic, white mozzarella, and walnuts.

Calzone 30 zł

Antyczny pieróg z sosem pomidorowym, pikantnym salami, szynką, mozzarellą, pod serowym płaszczem.

Classical dumpling with tomato sauce, spicy salami, ham, and mozzarella under a cheesy fold.

Calzone con salmone 30 zł

Antyczny pieróg z sosem szpinakowym, pieczonym łososiem, mozzarellą i pomidorem suszonym, pod serowym płaszczem.

Classical dumpling with spinach sauce, baked salmon, mozzarella and sun-dried tomatoes under a cheesy fold.

Pasta / Makarony / Pasta dishes

Spaghetti ai gamberi di lago 30 zł

Spaghetti z sztykami rakowymi, pomidorem suszonym, czosnkiem, oliwą z oliwek i peperoncino.

Spaghetti with crayfish tails, sun-dried tomatoes, garlic, olive oil and peperoncino.

Czas oczekiwania na zamówione danie z karty wynosi do 30 minut

Average wait time is 30 minutes





Rigatoni con zucchine 30 zł

Rigatoni z sosem cukiniowo-śmietanowym z szyjkami rakowymi i parmezanem.

Rigatoni with zucchini-cream sauce, crayfish tails, and parmesan.

Tagliatelle alla carbonara 27 zł

Makaron tagliatelle podany na staro rromański sposób.

Boczek, parmezan, jajko i przyprawy.

Tagliatelle pasta served the old Roman way. Bacon, parmesan, egg, and seasoning.

Spaghetti alla bolognese 25 zł

Spaghetti w sosie bolońskim.

Spaghetti in bolognese sauce.

Spaghetti alla marinara 35 zł

Spaghetti z owocami morza, czosnkiem, sosem pomidorowym.

Spaghetti with seafood, garlic, and tomato sauce.

Rigatoni al pollo 34 zł

Makaron rigatoni z kęsami kurczaka w sosie migdałowym z brokułami.

Spaghetti in bolognese sauce.

Tagliatelle agli spinaci 31 zł

Makaron tagliatelle w sosie szpinakowo serowym.

Tagliatelle pasta with spinach cheese sauce.

Penne putanesca 31 zł

Makaron penne z tuńczykiem, cebulą, kaparami, anchois, w sosie pomidorowym z czarnymi oliwkami.

Penne pasta with tuna, onion, capers, and anchovies in a tomato sauce with black olives.

Penne all'amatriciana 27 zł

Makaron penne z sosem pomidorowym, boczkiem, czosnkiem, cebulą i peperoncino.

Pene pasta with tomato sauce, bacon, garlic, onion, and peperoncino.

Gnocchi al pollo e pomodoro 34 zł

Tradycyjne kluseczki włoskie z kęsami kurczaka, pomidorami i kaparami w delikatnym sosie z mascarpone.

Traditional Italian dumplings with chicken pieces, tomatoes, and capers in a delicate sauce with mascarpone.

**Czas oczekiwania na zamówione danie z karty wynosi do 30 minut
Average wait time is 30 minutes**

Dania zapiekane

Pasta al forno

Baked pastas

Cannelloni agli spinaci 32 zł

Rureczki makaronowe nadziewane szpinakiem z serem risotta w sosie śmietanowym z orzeszkami macadamia.

Cannelloni pasta stuffed with spinach and ricotta in a cream sauce with macadamia nuts.

Lasagna bolognese 35 zł

Płatki makaronowe przekładane sosem bolońskim z beszamelem i mozzarellą.

Layers of pasta with bolognese sauce, béchamel, and mozzarella.

Fusilli ai broccoli 34 zł

Makaron fusili z brokułami i szparagami w sosie śmietanowym zapiekany pod mozzarellą i serem pecorino.

Fusilli pasta with broccoli and asparagus in a cream sauce baked under mozzarella and pecorino.

Rigatoni al forno 35 zł

Makaron rigatoni zapiekany w kamiennym piecu z kawałkami kurczaka, brokułami, pieczarkami beszamelem, mozzarellą i śmietaną.

Rigatoni pasta baked in a stone oven with chicken pieces, broccoli, mushrooms, béchamel, mozzarella, and cream.

Tortino di patate 30 zł

Zapiekanka ziemniaczana z boczkiem, papryką, cukinią, cebulą, zapieczona pod mozzarellą i parmezanem, podane z twarogiem ziołowym.

Baked potatoes with bacon, bell peppers, zucchini, and onion baked under mozzarella and parmesan, and served with herb cottage cheese.

Czas oczekiwania na zamówione danie z karty wynosi do 30 minut

Average wait time is 30 minutes





Verdure al forno

Warzywa z pieca

Oven baked vegetables

Świeże warzywa zapiekane w kamiennym piecu opalonym drewnem.
Na życzenie podawane z ciepłym pieczywem z pieca.
Fresh vegetables baked in a wood-fired stone oven.
Served on request with warm oven-baked bread.

Spinaci al forno 36 zł

Szpinak zapiekany w piecu z mozzarellą i sosem śmietanowo-beszelowym z pestkami dyni i czosnkiem.
Oven baked spinach with mozzarella in a cream-béchéamel sauce with pumpkin seeds and garlic.

Verdure al forno 36 zł

Świeże warzywa zapiekane w kamiennym piecu opalonym drewnem (papryka, szpinak, pieczarki, brokuły, cebula, czosnek, mozzarella w sosie beszamelowo śmietanowym).
Fresh vegetables baked in stone, wood fired oven (bell pepper, spinach, mushrooms, broccoli, onion, garlic, and mozzarella in creamy béchéamel sauce).

Secondi / Dania glowne / Main courses

Manzo / Wolowina / Beef

Filetto al pepe verde 70 zł

Steak z polędwicy wołowej z zielonym pieprzem w sosie śmietanowo musztardowym, serwowany z ziemniaczakami pieczonymi w rozmarynie.
Beef tenderloin steak with green pepper in a creamy mustard sauce.
Meal served with rosemary baked potatoes.

Filetto al mirtillo rosso 65 zł

Steak z polędwicy wołowej z sosem żurawinowym na bazie czerwonego wina, serwowany z gnocchi.
Beef tenderloin steak in a red wine based cranberry sauce.
Meal served with gnocchi.

Czas oczekiwania na zamówione danie z karty wynosi do 30 minut
Average wait time is 30 minutes

Filetto al gorgonzola 70 zł

Steak z polędwicy wołowej z kremowym sosem gorgonzola, podawany z warzywami z patelni.
Beef tenderloin steak in a creamy gorgonzola sauce, served with stir-fried vegetables.

Stracotto toscano 45 zł

Wołowina duszona po toskańsku z cukinią, cebulą, selerem naciowym i pomidorami pelati, podana na makaronie tagliatelle.
Tuscany-style braised beef with zucchini, onion, ribbed celery and pelati tomatoes. Served with tagliatelle pasta.

Spezzatino 40 zł

Makaron rigatoni z wołowiną, pieczarkami, w sosie śmietanowo – imbirowym.
Rigatoni pasta with beef and mushrooms in a cream-ginger sauce.

Maiale / Wieprzowina / Pork

Scaloppine ai funghi 48 zł

Polędwiczki wieprzowe zawijane w boczku z sosem z podgrzybków, w towarzystwie pieczonych ziemniaczków z ziołami.
Pork sirloins with bacon in a wild forest mushroom sauce, accompanied by baked herb potatoes.

Scaloppine al basilico e pomodoro 50 zł

Polędwiczki wieprzowe w sosie bazyliowo pomidorowym podane w towarzystwie pierożków tortelloni z nadzieniem szpinakowym.
Pork sirloins in a basil-tomato sauce, accompanied by tortelloni dumplings stuffed with spinach.

Scaloppine ai caperi 48 zł

Polędwica wieprzowa w sosie z kaparów z dodatkiem smażonych gnocchi.
Pork tenderloin in a caper sauce with a portion of fried gnocchi.

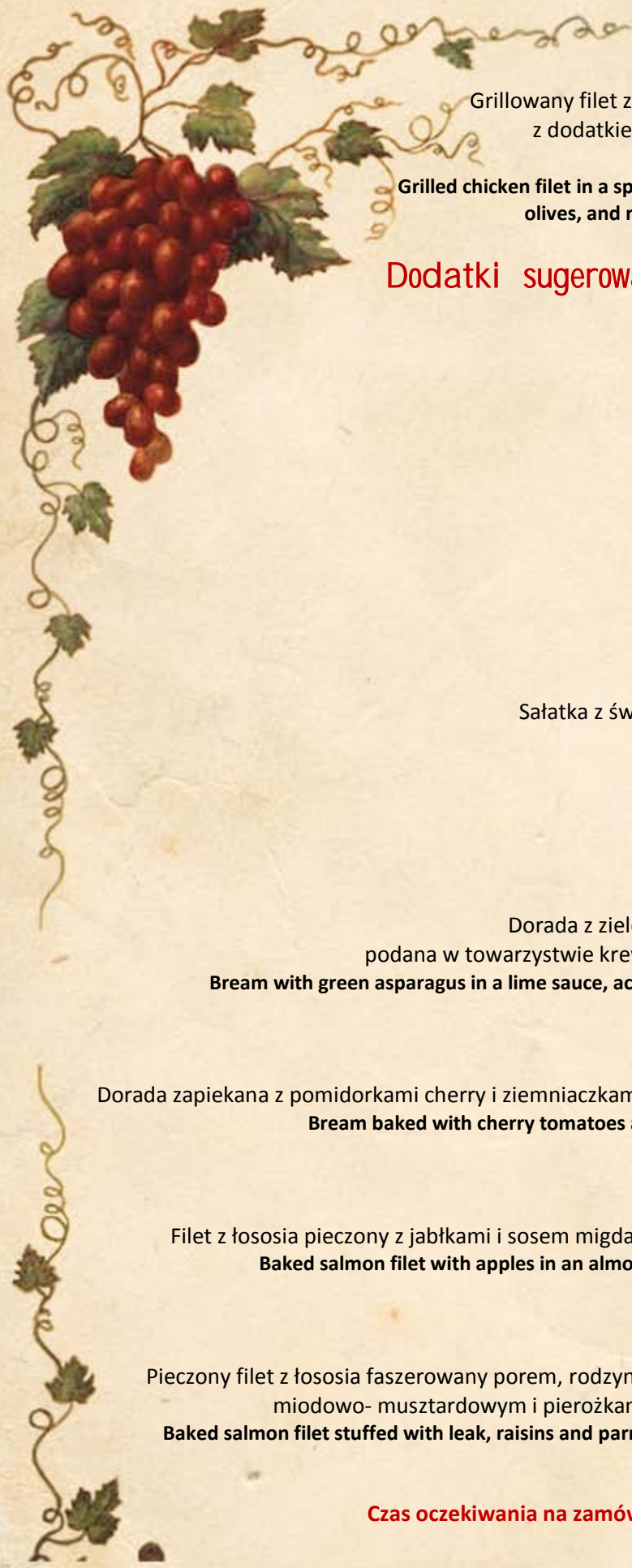
Pollo / Kurczak / Chicken

Pollo al pomodoro secco 50 zł

Grillowany filet z kurczaka zapieczony pod mozzarellą z pomidorami suszonymi, kaparami i bazylią z dodatkiem ziemniaków pieczonych w rozmarynie.
Grilled chicken filet baked under mozzarella with sun-dried tomatoes, capers, and basil with a portion of rosemary baked potatoes.

Czas oczekiwania na zamówione danie z karty wynosi do 30 minut
Average wait time is 30 minutes





Pollo diavola 45 zł

Grillowany filet z kurczaka w ostrym sosie pomidorowym z dodatkiem pieczarek, cebuli, oliwek i rozmarynu.

Danie z warzywami z patelni.

Grilled chicken filet in a spicy tomato sauce with mushrooms, onions, olives, and rosemary. Served with stir-fried vegetables.

Dodatki sugerowane do dan głównych 10 zł

Suggested main course extras 10 PLN.

Makaron aglio- oglio

Aglio-Oglio pasta

Smażone gnocchi

Fried gnocchi

Warzywa ogrodowe z patelni

Stir-fried garden vegetables

Ziemniaki pieczone z rozmarynem

Rosemary baked potatoes

Sałatka z świeżych warzyw(sałata, pomidor, ogórek)

Rosemary baked potatoes

Pesci / Ryby / Fish

Dorata con asparagi 60 zł

Dorada z zielonymi szparagami z sosem limetkowym, podana w towarzystwie krewetek tygrysi z masłem czosnkowym.

Bream with green asparagus in a lime sauce, accompanied by tiger prawns in garlic butter.

Dorata all forno 55 zł

Dorada zapiekana z pomidorkami cherry i ziemniaczkami ziołowymi pod skorupką z parmezanu.

Bream baked with cherry tomatoes and herb potatoes under a parmesan crust.

Salmone alla mela 50 zł

Filet z łososia pieczony z jabłkami i sosem migdałowym, podany na warzywach z patelni.

Baked salmon filet with apples in an almond sauce, served with stir-fried vegetables.

Salmone ai porri 50 zł

Pieczony filet z łososia faszerowany porem, rodzynkami i parmezanem. Podawany z sosem miodowo- musztardowym i pierożkami tortelloni z nadzieniem szpinakowym.

Baked salmon filet stuffed with leak, raisins and parmesan. Served with a honey-mustard sauce and spinach filled tortelloni dumplings.

Czas oczekiwania na zamówione danie z karty wynosi do 30 minut

Average wait time is 30 minutes

Halibut del mare 70 zł

Halibut podawany na owocach morza z szafranem i włoszczyźnie w delikatnym sosie z curry i słodkiego wina. Podawany z ciepłym pieczywem.

Halibut served on seafood with saffron and vegetables in a delicate curry and sweet wine sauce. Served with warm bread.

Halibut agli spinaci 65 zł

Halibut z grilla na szpinaku z grapefruitem, masłem czosnkowym i orzeszkami macadamia. Danie serwowane z ciepłym pieczywem.

Grilled halibut on spinach with grapefruit, garlic butter, and macadamia nuts. Served with warm bread.

Vongole al vino bianco 50 zł

Małże w białym winie, cytrynie, limonce i ziołach z czosnkiem. Podawane z ciepłym pieczywem.

Mussels in white wine, lemon, lime, and herbs with garlic. Served with warm bread.

Dolce / Deser / Dessert

Tiramisu 17 zł

Tradycyjny włoski deser.
Traditional Italian dessert.

Panna cotta 14 zł

Tradycyjny deser włoski o smaku śmietankowym z sosem różanym lub czekoladowym.
Traditional Italian creamy dessert topped with rose sauce or chocolate sauce.

Torta di formaggio e frutta fresca 15 zł

Domowy sernik na ciepło podawany z owocami sezonowymi.
Homemade cheesecake served warm with seasonal fruit.

Pera cotta al cioccolato 16 zł

Gruszka gotowana w syropie z wanilii i karmelu, podana z czekoladą i lodami waniliowymi.
Pear poached in syrup with vanilla and caramel, served with chocolate and vanilla ice cream.

Czas oczekiwania na zamówione danie z karty wynosi do 30 minut
Average wait time is 30 minutes

