

SZANOWNI GOŚCIE JEŻELI ŻYCZYCIE SOBIE FAKTURĘ
VAT, PROSIMY ZGŁOSIĆ TO OBSŁUDZE PRZED
WYDRUKOWANIEM PARAGONU FISKALNEGO.

Nasze wszystkie wina wraz z cenami znajdują się na półkach przy wejściu do restauracji oraz na półkach wewnątrz głównej sali.

Na chłodne dni proponujemy

Herbata zimowa z cynamonem i owocami 18 zł
Herbata zimowa z owocami i Jack Daniels Honey 26zł
Wino grzane z owocami 22 zł
Miód pitny trójniak 17 zł
Miód pitny dwójniak 22 zł

Piwo

Bawaria bezalkoholowa / 13 zł
Fabbrica bezalkoholowe / 15 zł
Żywiec 0,5 l / 13 zł
Peroni 0,3 l / 13 zł i 0,6 l / 17 zł
Ichnusa – niefiltrowane / 17 zł
Messina Cristalli Di Sale / 21 zł

Napoje

Woda w karafce 0,5 l / 12 zł, 1 l / 16 zł
Aqua Panna 0,3 l / 12 zł, 0,7 l / 18 zł
San Pellegrino 0,3 l / 12 zł, 0,7 l / 18 zł
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite,
Kinley Tonic Water, Kinley Tonic Mojto / 10 zł
Soki Cappy (pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy i
pomidorowy) / 10 zł
Sok świeżo wyciskany (pomarańczowy, grapefruit) / 18 zł
Napoje włoskie z gazem (Aranciata, Chinotto) / 17 zł

Napoje gorące

Dzbanek herbaty Harney & Sons / 16 zł
Espresso / 8 zł
Espresso doppio / 12 zł
Americano / 9 zł
Caffe Late / 15 zł
Cappuccino / 13 zł
Syrop do kawy stony karmel / 3 zł
Mleko bez laktozy, owsiane lub ryżowe 100 ml / 3 zł

Od 5 osób doliczamy serwis 10%

Zupy / Soups

Krem z pomidorów / 16 zł
Tomato cream soup

Zupa rybna z owocami morza / 49 zł
Fish soup with seafood

Przystawki / Starters

Pieczona dynia podana z mozzarella bufala / 35 zł
Baked pumpkin served with bufala mozzarella

Vitello tonnato / 35 zł

Talerz/deska włoskich serów i wędlin / 49zł / 79zł
Small plate/big board of Italian meats and cheeses

Sałaty / Salads

Sałata z figami, gorgonzolą i karmelizowanymi
orzechami / 33 zł
Salad with figs, gorgonzola and caramelized nuts

Sałata Boscaiola / 25 zł
(Sałata z karczochami, suszonymi pomidorami i owocami
kparowca)
Salad with artichokes, sun-dried tomatoes and caper fruit

Makarony / Pastas

Spaghetti aglio olio e peperoncino / 29 zł

Penne all'arrabbiata / 29 zł

Ravioli z borowikami / 40 zł
Ravioli with porcini mushrooms

Gnocchi z kozim serem i trufkami / 39 zł
Gnocchi with goat cheese and truffles

Tortelacci z dynią / 38 zł
Tortelacci with pumpkin

Lasagna bolognese / 39 zł

Spaghetti z owocami morza (krewetki, kalmary
i mule) / 79 zł
Spaghetti with sea food (shrimps, squid and mussels)

Dania główne / Fish and meat dishes

Stek z tuńczyka z sezamem i chrupiącymi
warzywami / 79 zł z krewetkami (2 szt) / 99 zł
*Tuna steak Tuna steak with sesame seeds and crispy
vegetables / with shrimps*

Pierś z kaczki podana na szpinaku blanszowanym z
karmelizowaną figą i sosem Madeira / 74 zł
*Duck breast served on blanched spinach with caramelized fig and
madeira sauce*

Stek z polędwicy wołowej (około 150g) podany z
borowikami, puree ziemniaczanym oraz sosem z
czerwonego wina / 99 zł
*Beef fillet steak (150g) with boletus, potatoes puree and red wine
sauce*

Desery / Desserts

Panna cotta z figą i rumem / 21 zł
Panna cotta with fig and rum

Sernik z białą czekoladą / 24 zł
White chocolate cheesecake