

Menu

ANTIPASTI



włoskie przekąski

Włoski krem pomidorowy  **18 zł**
z pomidorów San Marzano

Bruschetta  **23 zł**
z kremową ricottą i pomidorami

Focaccia  **16 zł**
z oliwą, oregano i Grana Padano

Antipasti mix **39 zł**
szynka cotto, salami, San Daniele DOP, piklowane warzywa: kalafior, rzodkiewka, młoda marchewka
 Sangiovese Toscana

Salata rzymska a'la Caesar  **26 zł**
z jajkiem, świeżo tartym parmezanem i czarnym pieprzem, focaccia

Salata rzymska a'la Caesar z kurczakiem **36 zł**
grillowany kurczak, salata rzymska, świeżo tarty parmezan, focaccia
 Soave Ronca Calvarina

Tatar wołowy **39 zł**
z młódą cebulą, oliwkami i żółtkiem, focaccia
 Kriya Montepulciano

MAKARONY



świeże, przygotowywane na miejscu

Tagliatelle **36 zł**
z ragu bolognese i świeżo tartym parmezanem
 Sangiovese Toscana

Gnudi z palonym masłem  **32 zł**
włoskie kluseczki z ricottą, świeżo starty parmezan
 Kriya Montepulciano

Maccheroni z Krewetkami **34 zł**
penne z krewetkami, sos ze świeżych pomidorów koktajlowych, chilli, mascarpone, grissini

Penne Maccheroni **39 zł**
zapiekany włoski makaron penne z sosem pomidorowo-czosnkowym i beszamelem, pulpetini cielęco-wieprzowe, kielbasa Salsiccia

Pasta Gamberoni  **42 zł**
z krewetkami, masłem, chilli i białym winem
 Vermentino Chardonnay Toscana

Tortellini **38 zł**
włoskie pierożki faszerowane mięsem z sosem parmezanowym

Malfatti  **39 zł**
szpinakowo-serowe włoskie kluseczki z sosem z gorgonzolą i orzechami włoskimi

PIZZA W STYLU NEAPOLITAŃSKIM

ciasto na naszą pizzę dojrzewa przez 24 godziny. Zgodnie z włoską tradycją pizzę charakteryzuje delikatny środek i puszyste, chrupiące ranty.

Marinara  **24 zł**
sos pomidorowy SM, czosnek, oregano, oliwa

Margherita  **30 zł**
sos pomidorowy SM, mozzarella fdl, Grana Padano, bazylia

Supreme  **36 zł**
sos pomidorowy SM, mozzarella fdl, boczniki, cebula, oliwki, papryka, Grana Padano

Prosciutto e funghi **38 zł**
sos pomidorowy SM, mozzarella fdl, prosciutto, pieczarki, Grana Padano
 Aglianico Benevento

Diavola  **38 zł**
sos pomidorowy SM, mozzarella fdl, salami piccante, chilli, Grana Padano, bazylia
 Sangiovese Toscana

Bologna **38 zł**
ragu bolognese, mozzarella fdl, ricotta, bazylia
 Kriya Montepulciano

San Daniele **44 zł**
sos pomidorowy SM, mozzarella fdl, prosciutto San Daniele DOP, rukola

Salsica Fresca **40 zł**
sos pomidorowy SM, kielbasa włoska Salsiccia, mozzarella fdl, grillowana papryka i cebula

Funghi Bianca  **40 zł**
mozzarella fdl, pieczarki, borowiki, czosnek, Grana Padano

Salame **40 zł**
sos pomidorowy SM, mozzarella fdl, Peperoni Veneti, Salame

Formaggi  **36 zł**
mozzarella fdl, taleggio, ricotta, Grana Padano

DANIA DLA DZIECI



Piccolo Pizza Margherita **19 zł**
sos pomidorowy SM, mozzarella fdl, Grana Padano, bazylia

Piccolo Pasta **19 zł**
z sosem pomidorowym SM

Piccolo Gnudi **19 zł**
z masłem i parmezanem

DANIA Z GRILLA



Burger Classic **42 zł**
bułka brioche Piekuś, mięso wołowe, cebula, ogórek konserwowy, pomidor, sałata lodowa, ser cheddar, chrupiące ziemniaki „rustica” z serem Grana Padano i surówką Coleslaw
 Aglianico Benevento

Burger BLT **45 zł**
bułka brioche Piekuś, mięso wołowe, boczek konfitowany, pomidor, sałata, sos chilli, chrupiące ziemniaki „rustica” z serem Grana Padano

Burger Camembert **45 zł**
bułka brioche Piekuś, mięso wołowe, panierowany ser Camembert, sałata lodowa, peperoni Veneti, boczek, chrupiące ziemniaki „rustica” z serem Grana Padano i surówką Coleslaw
 Kriya Montepulciano

Włoska kielbasa Salsiccia **38 zł**
świeżo wyrabiana włoska kielbasa, chrupiące ziemniaki „rustica” z serem Grana Padano, surówką Coleslaw

Stek wołowy z rostbefu (250g) **89 zł**
chrupiące ziemniaki „rustica” z serem Grana Padano, surówką Coleslaw
 Sangiovese Toscana

Kurczak Supreme Pollo **38 zł**
grillowany kurczak, chrupiące ziemniaczki „rustica” z serem Grana Padano, surówką Coleslaw
 Falanghina Benevento

DESERY



Budino **16 zł**
z mleczną czekoladą
 Pietra Miliare Spumante Millesimato

Saltimbocca **24 zł**
pizza z nutellą

Tiramisu **16 zł**

Sernik z konfiturą malinową **16 zł**

U PIEKARZY

pizza & pasta



Lista alergenów dostępna u obsługi. SM – z pomidorów San Marzano, fdl – Fior di Latte

-  - polecane wino
-  - dania wegetariańskie
-  - dania ostre

KAWA

Espresso 7 zł

Espresso Doppio 10 zł

Americano 12 zł

Cappuccino 14 zł

Café latte 14 zł

HERBATA

Herbata 13 zł

czarna / earl grey / zielona / owocowa

Herbata rozgrzewająca 16 zł

imbirowa / malinowa / mango

NAPOJE

Lemoniada 10 zł

Coca-Cola Zero/ Coca-Cola 9 zł

Fanta / Sprite 9 zł

Sok Cappy 9 zł

Kropla Beskidu 8 zł

gazowana / niegazowana

Karafka wody 500ml 10 zł

gazowana / niegazowana

PIWA

Peroni 4,5% 0,33l 12 zł

Peroni 0% 0,33l 12 zł

MOKTAJLE

bez alkoholu

Rasberry Mohito 18 zł

Pyszny moktajl z gresem malinowy, sokiem z limonki z kruszonymi malinami i miętą.

Bitter Lemon 17 zł

Orzeźwiający moktajl o smaku grejfruta i pomarańczy z tonikiem i gałązką rozmarynu.

Aperol 19 zł

Bezalkoholowy Spritz z klasyczną ziołową goryczką i nutą pomarańczy.

WINA

WINA BIAŁE

Falanghina Benevento 14 zł / 79 zł

Region: Kampania, Włochy. Szczep: falanghina

Lekkie i zbalansowane, wytrawne, białe włoskie wino. Świetne w połączeniu z owocami morza.

Pinot Grigio 18 zł / 99 zł

Region: Wenecja Euganejska, Włochy. Szczep: pinot grigio

Subtelne wytrawne wino, o przyjemnej kwasowości, łagodnym owocowym aromacie i smaku. Świetnie komponuje się z: owocami morza, białym mięsem, serami i makaronem.

Vermentino Chardonnay Toscana 18 zł / 99 zł

Region: Toskania, Włochy. Szczep: chardonnay, vermentino

Zbalansowane, białe wino wytrawne, delikatne i harmonijne. Doskonałe jako eleganckie wino do pary z daniami z drobiu i sałatkami.

Solo Fiano 119 zł

Region: Puglia, Włochy. Szczep: fiano

Wytrawne wino charakteryzuje się bardzo intensywną aromatycznością i przyjemną kwasowością. Pasuje do lekkich aromatycznych potraw, delikatnych serów oraz jako aperitif.

Soave Ronca Calvarina 18 zł / 99 zł

Region: Veneto, Włochy. Szczep: garganega

Żywe, aromatyczne białe, wytrawne wino, z wyczuwalnymi aromatami zielonych owoców, jabłka, cytryny, a nawet odrobiny grejfruta. Przyjemnie zdefiniowane i mineralne.

Soave Superiore Runcata 199 zł

Region: Wenecja Euganejska, Włochy. Szczep: garganega

Eleganckie i pełne wino w smaku miękkie, o zrównoważonej kwasowości z mineralnym posmakiem, o długim owocowym finiszu. Doskonałe do dań z owoców morza.

WINA CZERWONE

Aglanico Benevento 16 zł / 89 zł

Region: Kampania, Włochy. Szczep: aglianico

Lekkie i zbalansowane czerwone wino, mocno owocowe w aromatach i smakach. Świetne do picia samodzielnie, jak również w towarzystwie lekkich serów, wędlin czy pizzy.

Sangiovese Toscana 18 zł / 99 zł

Region: Toskania, Włochy. Szczep: sangiovese

Świetnie wyważone pomiędzy słodyczą owocu, a wytrawnością. Doskonałe z deską serów i wędlin, czy też jako uniwersalne wino na stół.

Primitivo di Manduria 129 zł

Region: Apulia, Włochy. Szczep: primitivo

Smakuje przyjemnie, jedwabiście i harmonijnie. Może się nim cieszyć zarówno początkujący amator wina, jak i ten ceniący pełnię smaku, elegancką kwasowość i taniny. Pasuje do mięs pieczonych, deski serów i wędlin.

Kriya Montepulciano 21 zł / 99 zł

Region: Montepulciano, Włochy. Szczep: montepulciano

Wino o barwie rubinowej czerwieni z fioletowymi odcieniami. Intensywny aromat czarnych owoców. Pełna w smaku, idealnie komponuje się z makaronami oraz pizzą.

Costa Rossa Valpolicella Ripasso Superiore 169 zł

Region: Wenecja Euganejska, Włochy. Szczep: corvina, rondinella, molinara

Zmysłowe, różowe wino, o aromatach brzoskwiń i owoców tropikalnych, uzupełnionych przez subtelne, odświeżające bukiety nuty wiosennych, polnych kwiatów.

WINA RÓŻOWE

Pinot Grigio Ramato 26 zł / 129 zł

Region: Wenecja Euganejska, Włochy. Szczep: pinot grigio

Zmysłowe, różowe wino, o aromatach brzoskwiń i owoców tropikalnych, uzupełnionych przez subtelne, odświeżające bukiety nuty wiosennych, polnych kwiatów.

WINA MUSUJĄCE

Prosecco Spumante Brut 16 zł / 89 zł

Region: Wenecja Euganejska, Włochy. Szczep: glera

Eleganckie, świeże i rześkie wino musujące, o delikatnym aromacie nektarynek.

Świetnie współgra ze smakiem tradycyjnych włoskich przekąsek jak sałatka, pizza czy spaghetti z pomidorami.

KOKTAJLE

Torunio Milano 24 zł

Połączenie malinowego Campari i słodkiego Martini Rubino z dodatkiem wody sodowej. Słodko-gorzki smak to prawdziwie włoski klasyczny koktajl.

Old Fashioned 24 zł

To połączenie whisky z odrobiną syropu cukrowego i gorzkawej angostura bitters. Prawdziwy klasyk, nie tylko dla koneserów whisky.

Aperol Spritz 22 zł

Powstaje na bazie Aperola i Prosecco z odrobiną wody gazowanej i pomarańczy. Najbardziej kultowy włoski koktajl, którego nie trzeba nikomu przedstawiać.

Italiano 75 26 zł

Cytrynowe limoncello oraz musujące Prosecco sprawiają, że to idealny koktajl dla osób poszukujących lekkich orzeźwiających, owocowych smaków.

SPRAWDŹ,
SKĄD POCHODZĄ
NASZE SKŁADNIKI!



MARCARIA

Mąka z rodzinnego młyna pod Weroną



VICENZA

Ser Grana Padano z regionu Wenecja Euganejska, w prowincji Vicenza



SAN DANIELE DEL FRIULI

Szynka Prosciutto San Danielle



PUTIGNANO

Mozarella Fior di Latte



WEZUWIUSZ

Pomidory San Marzano



Region VENETO

Prosecco Brut



Region TOSKANIA

Sangiovese Toscana



Prowincja BENEVENTO

Falanghina Benevento

U PIEKARZY

pizza & pasta

