

PRZYSTAWKI / STARTERS / ANTIPASTI

<i>Carpaccio z łososia z rukolą i oliwą cytrynową</i> <i>Salmon carpaccio with rucola and lemon olive oil</i> <i>Carpaccio di salmone con rucola e olio limone</i>	49,-
<i>Carpaccio z poledwicy wołowej z płatkami parmezanu i oliwą truflową</i> <i>Beef carpaccio with parmesan and truffle oil</i> <i>Carpaccio di manzo con formaggio parmigiano reggiano e olio al tartufo</i>	56,-
<i>Tatar wołowy na styl włoski z kaparami i cebulą na rukoli (150g)</i> <i>Beef tartare Italian style with capers and onions on rocket</i> <i>Tartara di manzo stile Toscana con capperi cipolle e rucola</i>	52,-
<i>Tatar z tuńczyką podawany na plastrach grillowanej cukinii (150g)</i> <i>Tuna tartar served on slices of grilled Lucchini</i> <i>Tartara di tonno con fette di zucchini grigliate</i>	54,-
<i>Deska Włoskich serów i wędlin dla 2 osób</i> <i>Selection of cold starters, italian cheese and ham for 2 people</i> <i>Selezione salumi prosciutto di parma, formaggi, italiani</i>	94,-
<i>Focaccia / Focaccia genovese</i> <i>(świeżo wypiekane pieczywo przyprawione oliwą smakową z solą morską)</i> <i>Focaccia / Focaccia genovese (with olive oil and sea salt)</i> <i>Focaccia / Focaccia genovese (con olio d'oliva e sale marino)</i>	33,-

BRUSCHETTA

<i>Bruschetta ze świeżymi pomidorami i bazylią</i> <i>Bruschetta with fresh tomatoes and basil</i> <i>Bruschetta con pomodori freschi e basilico</i>	33,-
<i>Bruschetta ze świeżymi pomidorami, bazylią i oliwkami</i> <i>Bruschetta with fresh tomatoes, basil and olives</i> <i>Bruschetta con pomodori freschi, basilico e olive</i>	36,-

SALATKI / SALADS / INSALATE

<i>Burrata di bufala na rukoli z plastrami pomidora oraz pesto</i> <i>Burrata di bufala on arugula with tomato slices and pesto</i> <i>Burrata csu rucola e pomodoro con pesto</i>	52,-
<i>Salatka z rukoli z gotowaną gruszką, gorgonzolą i dodatkiem orzechów włoskich</i> <i>Salad with Rocket Salad with boiled pear, gorgonzola and walnuts</i> <i>Insalata con rucola con pere cotte, con gorgonzola e noci</i>	48,-
<i>Mix salat z szynką parmeńską, mozzarellą bufalą, pomidorami koktajlowymi</i> <i>Mix salad with prosciutto, mozzarella bufala and cherry tomatoes</i> <i>Insalata mista con prosciutto parma mozzarella di bufala e pomodorini</i>	49,-
<i>Salatka cesar z grillowanym kurczakiem</i> <i>Caesar salad with grilled chicken</i> <i>Insalata Caesar con pollo alla griglia</i>	46,-

ZUPY / SOUPS / ZUPPA (250 ml)

<i>Zupa toskańska na bazie pomidorów i świeżej bazylii</i> <i>Tuscan soup based on tomato fresh basil</i> <i>Zuppa toscana a base di pomodoro e basilico fresco</i>	24,-
<i>Krem z prawdziwków z mascarpone</i> <i>Cream of mushrooms with mascarpone</i> <i>Crema di funghi con mascarpone</i>	27,-
<i>Zupa z owoców morza</i> <i>Seafood soup</i> <i>Zuppa di pesc</i>	33,-
<i>Krem z włoskich kasztanów</i> <i>Cream of chestnuts</i> <i>Crema di castagne</i>	34,-

PASTA DI GRAGNANO

<i>Spaghetti z oliwą, czosnkiem i peperoncino</i> <i>Spaghetti with garlic, olive oil & peperoncino</i> <i>Spaghetti aglio olio e peperoncino</i>	33,-
<i>Penne z pesto z bazylii</i> <i>Penne with Basil Pesto</i> <i>Penne con pesto di basilico</i>	35,-
<i>Penne z radicchio i speck</i> <i>Penne with radicchio and speck</i> <i>Penne con radicchio e speck</i>	38,-
<i>Gnocchetti (muszelki) ze świeżymi pomidorami, czosnkiem i bazylią</i> <i>Gnocchetti (shells) with fresh tomatoes, garlic and basil</i> <i>Gnocchetti (lumachine) con pomodoro fresco, aglio e basilico</i>	38,-
<i>Tagliolini z kurczakiem i pieczoną papryką w sosie śmietanowym</i> <i>Tagliolini with chicken and roasted peppers in cream souce</i> <i>Tagliolini con pollo arrosto e peperoni alla griglia con crema</i>	42,-
<i>Fusilli z kaczką</i> <i>Fusilli with duck</i> <i>Fusilli al sugo di anatra</i>	47,-
<i>Pappardelle cztery sery</i> <i>Pappardelle with four cheese</i> <i>Pappardelle quattro formaggi</i>	49,-
<i>Linguine z prawdziwkami w sosie śmietanowym lub w oliwie</i> <i>Linguine with mushrooms, cream or olive oil</i> <i>Linguine con funghi porcini, panna, oppure olio d'oliva extravergine</i>	49,-
<i>Pettegole z truflą</i>	89,-

<i>Spaghetti puttanesca (sos pomidorowy, anchovies, kapary, oliwki, peperoncino)</i>	41,-
<i>Spaghetti puttanesca (tomato sauce, anchovies, capers, olives, peperoncino)</i>	
<i>Spaghetti puttanesca (pomodoro, acciughe, caprei, olive nere, peperoncino)</i>	
<i>Spaghetti carbonara</i>	45,-
<i>Tagliatelle bolognese</i>	41,-
<i>Rigatoni alla norma (sos pomidorowy, bakłazan, bazylia, ser ricotta)</i>	42,-
<i>Rigatoni alla norma (tomato sauce, eggplant, basil, ricotta cheese)</i>	
<i>Rigatoni alla norma (salsa di pomodoro, melanzane, basilico, ricotta)</i>	
<i>Farfalle/farfalloni z łososiem, cukinią i cebulą w sosie śmietanowym</i>	49,-
<i>Farfalle/farfalloni with salmon, zucchini and onions in cream sauce</i>	
<i>Farfalle/farfalloni con salmone, zucchine e cipolle in salsa di panna</i>	
<i>Linguine z wongolami i czosnkiem w białym winie</i>	56,-
<i>Linguine with wogole and garlic in white wine</i>	
<i>Linguine con vongole, aglio, vino bianco</i>	
<i>Spaghetti aglio&olio z krewetkami i cukinią (3 sztuki)</i>	59,-
<i>Spaghetti with garlic, olive oil, peperoncino, zucchini and prawns (3 pieces)</i>	
<i>Spaghetti aglio, olio d'oliva, peperoncino, zucchini e gamberi (3 pezzi)</i>	
<i>Mezzi paccheri zabarwiane czarną sepią z owocami morza</i>	67,-
<i>Mezzi paccheri with black sepia with frutti di mare</i>	
<i>Mezzi paccheri al nero di seppia e frutti di mare</i>	

GNOCCHI / LASAGNE

Gnocchi z gorgonzolą i szpinakiem 44,-
Gnocchi with gorgonzola and spinach
Gnocchi con gorgonzola e spinaci

Lasagne bolognese 49,-
Lasagne bolognese
Lasagne bolognese

MAKARONY NADZIEWANE "PIEROŻKI"

Agnolotti z mięsem w sosie pomidorowym 51,-
Ravioli – Agnolotti with meat in tomato sauce
Ravioli – Agnolotti di carne con salsa di Comodoro

Tortelloni z grzybami w sosie śmietanowym 52,-
Tortelloni with mushrooms in cream sauce
Tortelloni con funghi in salsa di panna

Panzerotti z ricottą i szpinakiem w sosie winno maślanym z natką pietruszki 52,-
Panzerotti with ricotta and spinach in a buttery wine sauce with parsley
Panzerotti di ricotta e spinaci in salsa di vino con prezzemolo

RISOTTO

<i>Risotto parma - z serem parmigiano reggiano</i>	43,-
<i>Risotto with cheese parmigiano reggiano</i>	
<i>Risotto con formaggio parmigiano reggiano,</i>	
<i>Risotto firenze - z grillowanymi warzywami, pieczarkami i czosnkiem</i>	45,-
<i>Risotto with grilled vegetables, mushrooms and garlic</i>	
<i>Risotto con verdure alla griglia, funghi e aglio</i>	
<i>Risotto mantova - z plasterami borowiką z puree z dyni, cebula i czosnkiem</i>	46,-
<i>Risotto with boletus slices with mashed pumpkin, onion and garlic</i>	
<i>Risotto con funghi porcini con purè di zucca, cipolla e aglio</i>	
<i>Risotto milanese - z serem parmigiano reggiano, szafran</i>	47,-
<i>Risotto with cheese parmigiano reggiano and saffron</i>	
<i>Risotto con formaggio parmigiano reggiano e zafferano</i>	
<i>Risotto salsiccia – z białą kiełbasą i radicchio</i>	47,-
<i>Risotto with white sausage and radicchio</i>	
<i>Risotto con salsiccia e radicchio</i>	
<i>Risotto z borowikami i oliwą truflową</i>	46,-
<i>Creamy risotto with wild mushrooms and truffle oil</i>	
<i>Risotto ai funghi porcini e olio tartufo</i>	
<i>Czarne risotto z krewetkami (3 sztuki)</i>	52,-
<i>Black risotto with prawns (3 pieces)</i>	
<i>Risotto al nero di seppia con gamberi (3 pezzi)</i>	
<i>Risotto z owocami morza</i>	58,-
<i>Risotto with seafood</i>	
<i>Risotto frutti di mare</i>	

MENU RYBNE / FISH / PESCE

<i>Krewetki (6 sztuk) z czosnkiem i pepperoncino w sosie maślanym</i> <i>Shrimps (6 pieces) with garlic and pepperoncino</i> <i>Gamberi (6 pezzi) con aglio, olio e peperoncino</i>	68,-
<i>Grillowana macka ośmiornicy z polenta</i> <i>Grilled octopus with polenta</i> <i>Polpo alla griglia con polenta e vinaigrette al limone</i>	86,-
<i>Małże w białym winie ze świeżymi pomidorami i natką pietruszki</i> <i>Mussels in white wine with fresh tomato and parsley</i> <i>Cozze in salsa di vino bianco con pomodoro fresco e prezzemolo</i>	63,-
<i>Półmisek owoców morza dla 1 osoby/ 2 osób</i> <i>Seafood platter for 1 person / 2 people</i> <i>Frutti di mare porzione per 1 persona / 2 persone</i>	96,- /158,-
<i>Filet łososia z pieca na smażonym koperze włoskim ze szpinakiem, boczniakami i pomidorami koktajlowymi pod pesto bazyliowym</i> <i>Filet of salmon from the oven on fried fennel and spinach, mushrooms and cherry tomatoes in basil pesto</i> <i>Filetto di salmone al forno con finocchio fritto e spinaci, funghi e pomodorini al pesto di basilica</i>	76,-
<i>Okon morski na szpinaku i warzywnych sieciach z risotto</i> <i>Sea bass with spinach and vegetable risotto and networks</i> <i>Branzino con spinaci e risotto di verdure arrotolate</i>	74,-
<i>Stek z tuńczyka na polencie ze świeżymi figami i sałatką z kopra włoskiego i pomarańczy</i> <i>Tuna steak on polenta with fresh figs and copra Italian salad and Orange</i> <i>Bistecca di tonno con polenta e fichi freschi con finocchio e insalata e arancia</i>	89,-
<i>Dorada zapiekana na plastrach batata z duszonym szpinakiem</i> <i>Dorada baked on sweet potato slices with stewed spinach</i> <i>Dorada al forno su fettine di patata dolce con spinaci stufati</i>	88,-

DANIA JARSKIE / VEGETERIAN DISHES / MENU VEGERATIANO

<i>Grillowane warzywa z polentą</i> <i>Grilled vegetables with polenta</i> <i>Verdure alla griglia con polenta</i>	44,-
<i>Bakłazan zapiekany pod serem mozzarella z pastą z suszonych pomidorów</i> <i>Eggplant baked in mozzarella cheese with sun-dried tomato paste</i> <i>Grigliata di melanzane con mozzarella e pasta di pomodori secchi</i>	46,-

DANIA MIĘSNE / MEAT DISHES / CARNE

<i>Piers karczaka zawijana w pancette z pieca z ziemniakami i zieloną fasolą w maśle</i> <i>Chicken breast wrapped in pancetta from the oven with potato and green beans in butter</i> <i>Petto di pollo avvolto in pancetta al forno con patata, fagiolini al burro</i>	58,-
<i>Piers kaczki podana na gnocchi z karmelizowanym ananasem i sosem figowym</i> <i>Duck breast served on gnocchi with caramelized pineapple and fig sauce</i> <i>Petto d'anatra servito con gnocchi, con ananas caramellato e salsa di fichi</i>	77,-
<i>Saltimbocca na grzybowym risotto z grillowanymi warzywami</i> <i>Saltimbocca on mushroom risotto with grilled vegetables</i> <i>Saltimbocca con risotto ai funghi e verdure grigliate</i>	79,-
<i>Plastry polędwicy wołowej na gorącej sałatce z bobu, pieczarek, szyszonych pomidorów i jarmużu</i> <i>Slices of beef tenderloin on a hot salad of broad beans, mushrooms, chopped tomatoes and kale</i> <i>Fettine di filetto di manzo su insalata calda di fave, padelle, pomodori secchi e cavolo nero</i>	89,-
<i>Stek z polędwicy wołowej na warzywach z gnocchi, polane sosem winnym z zielonym pieprzem</i> <i>Beef steak with baked vegetables and gnocchi with vine and pepper sauce</i> <i>Filetto di manzo alla griglia con verdure in padella con gnocchi conditi con salsa di vino, al pepe verde</i>	96,-

PIZZA (32 cm)

<i>Pizza bianca (świeżo wypiekane ciasto z przyprawami i oliwą)</i>	22,-
<i>Margherita - Sos pomidorowy, mozzarella Tomato sauce, mozzarella Salsa di pomodoro, mozzarella</i>	36,-
<i>Italia - Sos pomidorowy, mozzarella di bufala, świeże pomidory, świeża bazylika, Tomato sauce, mozzarella di bufala, fresh tomatoes, fresh basil, Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori freschi, basilico fresco,</i>	43,-
<i>Diavola - Sos pomidorowy, mozzarella, salami, peperoncino Tomato sauce, mozzarella, salami, pepperoncino Salsa di pomodoro, mozzarella, peperoncino</i>	46,-
<i>Vegetariana - Sos pomidorowy, mozzarella, grillowane warzywa Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables Salsa di pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia</i>	46,-
<i>La Scala - Sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, szpinak, grzyby shiitake Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, spinach, shiitake mushrooms Salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, spinaci, funghi shiitake</i>	47,-
<i>Calzone di Roberto - Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, czarne oliwki Tomato sauce, mozzarella, ham, black olives Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, olive nere</i>	47,-
<i>PR - Sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, sałata rukola Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket salad Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto parma, insalata di rucola</i>	53,-
<i>4 formaggi - Sos pomidorowy, mozzarella, parmezan, gorgonzola, mascarpone Tomato sauce, mozzarella, parmesan, gorgonzola, mascarpone Salsa di pomodoro, mozzarella, parmigiano reggiano, gorgonzola, mascarpone</i>	51,-
<i>4 Stagioni - Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, karczochy, grzyby, oliwki Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive</i>	49,-
<i>Casa Italia - Sos pomidorowy, mozzarella, carpaccio wołowe, parmezan Tomato sauce, mozzarella, beef carpaccio, parmesan Salsa di pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, parmigiano</i>	51,-
<i>Vulcano - Sos pomidorowy, mozzarella, guanciale, mozzarella di bufala Tomato sauce, mozzarella, guanciale, mozzarella di buafala Salsa di pomodoro, mozzarella, guanciale, mozzarella di bufala</i>	58,-

DESERV/DESSERTS / DOLCE

<i>Tiramisu</i>	26,-
<i>Creme brulee</i>	27,-
<i>Souffle' z nadzieniem czekoladowym</i> <i>Souffle' with dark chocolate</i> <i>Souffle' al cioccolato</i>	26,-
<i>Panna Cotta z musem malinowym</i> <i>Panna Cotta with raspberry mousse</i> <i>Panna Cotta con mousse di lamponi</i>	27,-
<i>Czekolada na gorąco z bitą śmietaną</i> <i>Hot chocolate with whipped cream</i> <i>Ciocolata densa Italia, calda e panna montata</i>	27,-
<i>Czekolada na gorąco z mlecznymi lodami i bitą śmietaną</i> <i>Hot chocolate with milk ice cream and whipped cream</i> <i>Ciocolata densa Italia, calda e panna montata con gelato al latte</i>	32,-

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS/ BEVANDE

<i>Woda mineralna (kropla beskidu) 0,33l gazowana/niegazowana</i>	7,-
<i>Sparkling/still water</i>	
<i>Acqua minerale gasata/non gasata</i>	
<i>Włoska woda mineralna 0,75l Surgiva, San Felice - gazowana/niegazowana</i>	16,-
<i>Sparkling/still water</i>	
<i>Acqua minerale gasata/non gasata</i>	
<i>Galvanina BIO</i>	16,-
<i>Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley, Fuzetea Lemon/ Peach</i>	8,-
<i>Soki cappy - pomarańczowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki i pomidorowy - 0,25 l</i>	8,-
<i>Juices - orange, apple, blackcurrant and tomato</i>	
<i>Succo – arancia, pompelmo, mela, pomodoro</i>	
<i>Soki świeżo wyciskane z pomarańczy, grejpfruta, 0,3l</i>	22,-
<i>Freshly squeezed juices from: orange, grapefruit</i>	
<i>Spremuta di arancia fresca oppure pompelmo fresco</i>	

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS/ BEVANDE CALDE

<i>Espresso , Espresso Macchiato</i>	8,-
<i>Cappuccino, Americano</i>	14,-
<i>Latte Macchiato</i>	14,-
<i>Espresso doppio /Double Espresso</i>	14,-
<i>Herbata Richmond : English Breakfast , Earl Gray, Forest Fruits , Peach Lemon Star ,</i>	15,-
<i>Gunpowder Green, Green Jasmine, Green Mint</i>	

PIWO/BEER/BIRRA

<i>Żywiec 0,3 l</i>	10,-	<i>Paulaner weissbier 0,5 l</i>	17,-
<i>Żywiec 0,5 l</i>	13,-	<i>Heineken 0,33 l</i>	12,-
<i>Żywiec bezalkoholowy</i>	11,-	<i>Peroni 0,33</i>	20,-

Piwo włoskie – zapytaj obsługę

ALKOHOLE/ALCOHOLS

WÓDKA/VODKA

<i>Finlandia 40ml/500ml</i>	13,- /120,-
<i>Żubrówka z trawą</i>	13,-
<i>Dębowa</i>	13,-

WERMUT/VERMOUTH 8CL

<i>Martini Bianco</i>	16,-
<i>Martini Extra Dry</i>	16,-
<i>Martini Rosato</i>	16,-
<i>Martini Rosso</i>	16,-

WHISKY 4CL

<i>Grants</i>	16,-
<i>Jack Daniels 40ml /700ml</i>	20,- / 280,-
<i>J&B</i>	20,-
<i>Chivas Regal</i>	24,-
<i>Talisker Storm</i>	30,-
<i>Macallan Amber</i>	40,-

GRAPPA 4CL

<i>Le Diciotto Lune</i>	16,-
<i>La Trentina "morbida"</i>	16,-
<i>Giare "amarone"</i>	25,-
<i>Giare "chardonnay"</i>	25,-
<i>Giare "gewürztraminer"</i>	25,-

KONIAK/COGNAC 4CL

<i>Hennessy Fine cognac</i>	25,-
-----------------------------	------

BRANDY 4CL

<i>Brandy Stock '84</i>	25,-
-------------------------	------

RUM 4CL

<i>Bacardi Superior</i>	14,-
-------------------------	------

GIN 4CL

<i>Finsbury Gin</i>	14,-
---------------------	------

TEQUILA 4CL

<i>Sierra Silver</i>	14,-
<i>Sierra Gold</i>	14,-

DRINKI/DRINKS

Aperol Spitz

Aperol, Prosecco, woda gazowana, kawałki pomarańczy, lód

Aperol, Prosecco, sparkling water, orange pieces, ice



29,-

Mimoza

Wino musujące, sok pomarańczowy, skórka pomarańczy

Sparkling wine, orange juice, orange pieces

24,-

Negroni

Gin, wermut, campari, orange pieces



32,

Gin & Tonic

Gin, tonic, lemon pieces, ice

28,



MENU DZIECIĘCE

Krem pomidorowy

20,-

Spaghetti bolognese

28,-

Południczki z kurczaka z frytkami i pomidorkami w śmietanie

33,-



LIKJERY ŚWIATA / LIQUEURS WORLD

Liquore - Likjery

Campari

Limoncello

Bellabomba

Crema alpina nocciolate (orzechowa)

Animanera liquirizia

Amaretto di Saronno

Sambuca

Amaro - Likjery ziołowe

Fernet Branca

Branca menta

Frangelico

Ramazzotti

Braulio

Unicum

Amaro Del Capo

Amaro Montenegro

Amaro Lucano

Averna

Jagermaister

Amaro Del Capo

Cena : 16 zł/ 40 ml.