

PRZYSTAWKI / STARTERS / ANTIPASTI

Carpaccio z łososia z rukolą i oliwą cytrynową Salmon carpaccio with rucola and lemon olive oil Carpaccio di salmone con rucola e olio limone	51,-
Carpaccio z polędwicy wołowej z płatkami parmezanu i oliwą truflową Beef carpaccio with parmesan and truffle oil Carpaccio di manzo con formaggio parmigiano reggiano e olio al tartufo	59,-
Tatar wołowy na styl włoski z kaparami i cebulą na rukoli (150g) Beef tartare Italian style with capers and onions on rocket Tartara di manzo stile Toscana con capperi cipolle e rucola	56,-
Tatar z tuńczyka podawany na plastrach grillowanej cukinii (150g) Tuna tartar served on slices of grilled Lucchini Tartara di tonno con fette di zucchine grigliate	58,-
Deska Włoskich serów i wędlin dla 2 osób Selection of cold starters, italian cheese and ham for 2 people Selezione salumi prosciutto di parma, formaggi, italiani	99,-
Focaccia / Focaccia genovese (świeżo wypiekane pieczywo przyprawione oliwą smakową z solą morską) Focaccia / Focaccia genovese (with olive oil and sea salt) Focaccia / Focaccia genovese (con olio d'oliva e sale marino)	34,-

BRUSCHETTA

Bruschetta ze świeżymi pomidorami i bazylią Bruschetta with fresh tomatoes and basil Bruschetta con pomodori freschi e basilico	34,-
Bruschetta ze świeżymi pomidorami, bazylią i oliwkami Bruschetta with fresh tomatoes, basil and olives Bruschetta con pomodori freschi, basilico e olive	36,-

SAŁATKI / SALADS / INSALATE

Burrata di bufala na rukoli z plastrami pomidora oraz pesto Burrata di bufala on arugula with tomato slices and pesto Burrata csu rucola e pomodoro con pesto	56,-
Sałatka z rukoli z gotowaną gruszką, gorgonzolą i dodatkiem orzechów włoskich Salad with Rocket Salad with boiled pear, gorgonzola and walnuts Insalata con rucola con pere cotte, con gorgonzola e noci	51,-
Mix sałat z szynką parmeńską, mozzarellą bufalą, pomidorkami koktajlowymi Mix salad with prosciutto, mozzarella bufala and cherry tomatoes Insalata mista con prosciutto parma mozzarella di bufala e pomodorini	52,-
Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem Caesar salad with grilled chicken Insalata Caesar con pollo alla griglia	50,-

ZUPY / SOUPS /ZUPPA (250 ml)

Zupa toskańska na bazie pomidorów i świeżej bazylii Tuscan soup based on tomato fresh basil Zuppa toscana a base di pomodoro e basilico fresco	26,-
Krem z prawdziwków z mascarpone Cream of mushrooms with mascarpone Crema di funghi con mascarpone	29,-
Zupa z owoców morza Seafood soup Zuppa di pesc	36,-
Krem z włoskich kasztanów Cream of chestnuts Crema di castagne	37,-

PASTA DI GRAGNANO

Spaghetti z oliwą, czosnkiem i peperoncino Spaghetti with garlic, olive oil & peperoncino Spaghetti aglio olio e peperoncino	36,-
Penne z pesto z bazylii Penne with Basil Pesto Penne con pesto di basilico	38,-
Penne z radicchio i speck Penne with radicchio and speck Penne con radicchio e speck	42,-
Gnocchetti (muszelki) ze świeżymi pomidorami, czosnkiem i bazylią Gnocchetti (shells) with fresh tomatoes, garlic and basil Gnocchetti (lumachine) con pomodoro fresco, aglio e basilico	42,-
Tagliolini z kurczakiem i pieczoną papryką w sosie śmietanowym Tagliolini with chicken and roasted peppers in cream souce Tagliolini con pollo arrosto e peperoni alla griglia con crema	45,-
Fusilli z kaczką Fusilli with duck Fusilli al sugo di anatra	49,-
Pappardelle cztery sery Pappardelle with four cheese Pappardelle quattro formaggi	52,-
Linguine z prawdziwkami w sosie śmietanowym lub w oliwie Linguine with mushrooms, cream or olive oil Linguine con funghi porcini, panna, oppure olio d'oliva extravergine	52,-
Pettegole z trufłą	89,-

Spaghetti puttanesca (sos pomidorowy, anchovies, kapary, oliwki, peperoncino)	44,-
Spaghetti puttanesca (tomato sauce, anchovies, capers, olives, peperoncino)	
Spaghetti puttanesca (pomodoro, acciughe, caprei, olive nere, peperoncino)	
Spaghetti carbonara	49,-
Tagliatelle bolognese	46,-
Rigatoni alla norma (sos pomidorowy, bakłażan, bazylia, ser ricotta)	46,-
Rigatoni alla norma (tomato sauce, eggplant, basil, ricotta cheese)	
Rigatoni alla norma (salsa di pomodoro, melanzane, basilico, ricotta)	
Farfalle/ farfalloni z łososiem, cukinią i cebulą w sosie śmietanowym	53,-
Farfalle/ farfalloni with salmon, zucchini and onions in cream sauce	
Farfalle/ farfalloni con salmone, zucchine e cipolle in salsa di panna	
Linguine z wongolami i czosnkiem w białym winie	59,-
Linguine with wogole and garlic in white wine	
Linguine con vongole, aglio, vino bianco	
Spaghetti aglio&olio z krewetkami i cukinią (3 sztuki)	62,-
Spaghetti with garlic, olive oil, peperoncino, zucchini and prawns (3 pieces)	
Spaghetti aglio, olio d'oliva, peperoncino, zucchini e gamberi (3 pezzi)	
Mezzi paccheri zabarwiane czarną sepią z owocami morza	71,-
Mezzi paccheri with black sepia with frutti di mare	
Mezzi paccheri al nero di seppia e frutti di mare	

GNOCCHI / LASAGNE

Gnocchi z gorgonzolą i szpinakiem 46,-
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 54,-
Ravioli – Agnolotti with meat in tomato sauce
Ravioli – Agnolotti di carne con salsa di Comodoro

Tortelloni z grzybami w sosie śmietanowym 54,-
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 54,-
Panzerotti with ricotta and spinach in a buttery wine sauce with parsley
Panzerotti di ricotta e spinaci in salsa di vino con prezzemolo

RISOTTO

Risotto parma - z serem parmigiano reggiano	44,-
Risotto with cheese parmigiano reggiano	
Risotto con formaggio parmigiano reggiano,	
Risotto firenze - z grillowanymi warzywami, pieczarkami i czosnkiem	47,-
Risotto with grilled vegetables, mushrooms and garlic	
Risotto con verdure alla griglia, funghi e aglio	
Risotto mantova - z plastrami borowika z puree z dyni, cebula i czosnkiem	47,-
Risotto with boletus slices with mashed pumpkin, onion and garlic	
Risotto con funghi porcini con purè di zucca, cipolla e aglio	
Risotto milanese - z serem parmigiano reggiano, szafran	48,-
Risotto with cheese parmigiano reggiano and saffron	
Risotto con formaggio parmigiano reggiano e zafferano	
Risotto salsiccia – z białą kielbasą i radicchio	48,-
Risotto with white sausage and radicchio	
Risotto con salsiccia e radicchio	
Risotto z borowikami i oliwą truflową	48,-
Creamy risotto with wild mushrooms and truffle oil	
Risotto ai funghi porcini e olio tartufo	
Czarne risotto z krewetkami (3 sztuki)	54,-
Black risotto with prawnik (3 pieces)	
Risotto al nero di seppia con gamberi (3 pezzi)	
Risotto z owocami morza	60,-
Risotto with seafood	
Risotto frutti di mare	

MENU RYBNE / FISH / PESCE

Krewetki (6 sztuk) z czosnkiem i pepperoncino w sosie maślanym Shrimps (6 pieces) with garlic and pepperoncino Gamberi (6 pezzi) con aglio, olio e peperoncino	70,-
Małże w białym winie ze świeżymi pomidorkami i natką pietruszki Mussels in white wine with fresh tomato and parsley Cozze in salsa di vino bianco con pomodoro fresco e prezzemolo	66,-
Półmisek owoców morza dla 1 osoby/ 2 osób Seafood platter for 1 person / 2 people Frutti di mare porzione per 1 persona / 2 persone	99,/189,-
Filet łososia z pieca na smażonym koperze włoskim ze szpinakiem, boczniakami i pomidorkami koktajlowymi pod pesto bazyliowym Filet of salmon from the oven on fried fennel and spinach, mushrooms and cherry tomatoes in basil pesto Filetto di salmone al forno con finocchio fritto e spinaci, funghi e pomodorini al pesto di basilica	79,-
Okoń morski na szpinaku i warzywnych sieciach z risotto Sea bass with spinach and vegetable risotto and networks Branzino con spinaci e risotto di verdure arrotolate	79,-
Stek z tuńczyka na polencie ze świeżymi figami i sałatką z kopra włoskiego i pomarańczy Tuna steak on polenta with fresh figs and copra Italian salad and Orange Bistecca di tonno con polenta e fichi freschi con finocchio e insalata e arancia	93,-
Dorada zapiekana na plastrach batata z duszonym szpinakiem Dorada baked on sweet potato slices with stewed spinach Dorada al forno su fettine di patata dolce con spinaci stufati	93,-

DANIA JARSKIE / VEGETERIAN DISHES / MENU VEGERATIANO

Grillowane warzywa z polentą 47,-
Grilled vegetables with polenta
Verdure alla griglia con polenta

Bakłażan zapiekany pod serem mozzarella z pastą z suszonych pomidorów 49,-
Eggplant baked in mozzarella cheese with sun-dried tomato paste
Grigliata di melanzane con mozzarella e pasta di pomodori secchi

DANIA MIĘSNE / MEAT DISHES / CARNE

Pierś kurczaka zawijana w pancettę z pieca z ziemniakami i zieloną fasolą w maśle 62,-
Chicken breast wrapped in pancetta from the oven with potato and green beans in butter
Petto di pollo avvolto in pancetta al forno con patata, fagiolini al burro

Pierś kaczki podana na gnocchi z karmelizowanym ananase i sosem figowym 79,-
Duck breast served on gnocchi with caramelized pineapple and fig sauce
Petto d'anatra servito con gnocchi, con ananas caramellato e salsa di fichi

Saltimbocca na grzybowym risotto z grillowanymi warzywami 83,-
Saltimbocca on mushroom risotto with grilled vegetables
Saltimbocca con risotto ai funghi e verdure grigliate

Plastry polędwicy wołowej na gorącej sałatce z bobu, pieczarek, 94,-
suszonych pomidorów i jarmużu
Slices of beef tenderloin on a hot salad of broad beans, mushrooms,
chopped tomatoes and kale
Fettine di filetto di manzo su insalata calda di fave, padelle, pomodori secchi e cavolo nero

Stek z polędwicy wołowej na warzywach z ziemniaczkami, 99,-
polane sosem winnym z zielonym pieprzem
Beef steak with baked vegetables and potato with vine and pepper sauce
Filetto di manzo alla griglia con verdure in padella con patate conditi con salsa di vino,
al pepe verde

PIZZA (32 cm)

Pizza bianca (świeżo wypiekane ciasto z przyprawami i oliwą)	22,-
Margherita - Sos pomidorowy, mozzarella Tomato sauce, mozzarella Salsa di pomodoro, mozzarella	38,-
Italia - Sos pomidorowy, mozzarella di bufala, świeże pomidory, świeża bazylija, Tomato sauce, mozzarella di bufala, fresh tomatoes, fresh basil, Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori freschi, basilico fresco,	45,-
Diavola - Sos pomidorowy, mozzarella, salami, peperoncino Tomato sauce, mozzarella, salami, pepperoncino Salsa di pomodoro, mozzarella, pepperoncino	48,-
Vegetariana - Sos pomidorowy, mozzarella, grillowane warzywa Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables Salsa di pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia	48,-
La Scala - Sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, szpinak, grzyby shiitake Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, spinach, shiitake mushrooms pomodoro, mozzarella, gorgonzola, spinaci, funghi shiitake	49,- Salsa di
Calzone di Roberto - Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, czarne oliwki Tomato sauce, mozzarella, ham, black olives Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, olive nere	49,-
PR - Sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, sałata rukola Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket salad di pomodoro, mozzarella, prosciutto parma, insalata di rucola	54,- Salsa
4 formaggi - Sos pomidorowy, mozzarella, parmezan, gorgonzola, mascarpone Tomato sauce, mozzarella, parmesan, gorgonzola, mascarpone Salsa di pomodoro, mozzarella, parmigiano reggiano, gorgonzola, mascarpone	54,-
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	54,-
Casa Italia - Sos pomidorowy, mozzarella, carpaccio wołowe, parmezan Tomato sauce, mozzarella, beef carpaccio, parmesan Salsa di pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, parmigiano	55,-
Vulcano- Sos pomidorowy, mozzarella, guanciale, mozzarella di bufala Tomato sauce, mozzarella, guanciale, mozzarella di bufala Salsa di pomodoro, mozzarella, guanciale, mozzarella di bufala	60,-

DESERY/DESSERTS / DOLCE

Tiramisu	28,-
Creme brulee	28,-
Souffle' z nadzieniem czekoladowym	28,-
Souffle' with dark chocolate	
Souffle' al cioccolato	
Panna Cotta z musem malinowym	28,-
Panna Cotta with raspberry mousse	
Panna Cotta con mousse di lamponi	
Czekolada na gorąco z bitą śmietaną	28,-
Hot chocolate with whipped cream	
Ciocolata densa Italia, calda e panna montata	
Czekolada na gorąco z mlecznymi lodami i bitą śmietaną	34,-
Hot chocolate with milk ice cream and whipped cream	
Ciocolata densa Italia, calda e panna montata con gelato al. latte	

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS/BEVANDE CALDE

Espresso , Espresso Macchiato	8,-
Cappuccino, Americano	14,-
Latte Macchiato	14,-
Espresso doppio /Double Espresso	14,-
Herbata Richmond : English Breakfast , Earl Gray, Forest Fruits ,	
Peach Lemon Star, Gunpowder Green, Green Jasmine, Green Mint	16,-

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS/ BEVANDE

Woda mineralna (kropla beskidu) 0,33l gazowana/niegazowana	7,-
Sparkling/still water	
Acqua minerale gasata/non gasata	
Włoska woda mineralna 0,75l Surgiva, San Felice - gazowana/niegazowana	16,-
Sparkling/still water	
Acqua minerale gasata/non gasata	
Galvanina BIO	18,-
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley, Fuzetea Lemon/ Peach	8,-
Soki cappy - pomarańczowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki i pomidorowy - 0,25 l	8,-
Juices - orange, apple, blackcurrant and tomato	
Succo – arancia, pompelmo, mela, pomodoro	
Soki świeżo wyciskane z pomarańczy, grejpfruta, 0,3l	24,-
Freshly squeezed juices from: orange, grapefruit	
Spremuta di arancia fresca oppure pompelmo fresco	

PIWO/BEER/ BIRRA

Żywiec 0,3 l	10,-	Paulaner weissbier 0,5 l	18,-
Żywiec 0,5 l	14,-	Heineken 0,33 l	13,-
Żywiec bezalkoholowy	12,-	Peroni 0,33	20,-
Mastri Birrai Umbri	28,-	Rock'n'Roll	28,-

MARTINI:

MARTINI ROSSO	16,-
MARTINI BIANCO	16,-
MARTINI EXTRA DRY	16,-

WHISKY:

„WRITER'S TEARS”	24,-	„MACALLAN”	40,-
„TALISKER SKY”	30,-	„TALISKER SINGLE MALT”	30,-
„JACK DANIEL'S”	20,-	„BALLANTINE'S”	25,-
„CHIVAS REGAL”	24,-	„GLENMORANGIE”	40,-

RUM:

„WHITE DIAMONDS”	14,-	„BACARDI”	14,-
„HAVANA CLUB”	14,-	„BRUGAL”	14,-

GIN:

„BOMBAY SAPHIRE”	14,-
------------------	------

BRANDY:

„VECCHIA ROMANGA”	25,-	„HENNESSY”	25,-
-------------------	------	------------	------

TEQUILA:

„JOSE CUERVO”	14,-
---------------	------

GRAPPA:

„DIC'OTTO LUNE”	16,-	„LA TRENTINA MORBIDA”	16,-
„GIARE AMARONE”	25,-	„GIARE GEWURZTRAMINER”	25,-
„GIARE CHARDONNAY”	25,-		

WÓDKA:

„FINLANDIA”	13,-	„ŻUBRÓWKA BISON GRASS”	13,-
„WYBOROWA ŻYTO”	13,-	„WYBOROWA ZIEMNIAK”	13,-
„SOPLICA STAROPOLSKA”	13,-		

DRINKI/ DRINKS

Aperol Spitz

Aperol, Prosecco, woda gazowana, kawałki pomarańczy, lód

Aperol, Prosecco, sparkling water, orange pieces, ice



29,-

Mimoza

Wino musujące, cappy pomarańczowy, skórka pomarańczy

Sparkling wine, orange juice, orange pieces



24,-

Negroni

Gin, wermut, campari, orange pieces



32,-

Gin & Tonic

Gin, tonic water kinley, lemon pieces, ice



28,-

MENU DZIECIĘCE

Krem pomidorowy

24,-

Spaghetti bolognese

32,-

Polędwiczki z kurczaka z frytkami i pomidorkami w śmietanie

36,-



LIKIERY ŚWIATA

- „CORDIALE” 16,-
 - CAMPARI 16,-
- „LATTE DI SUOCERA” 16,-
 - „UNICUM” 16,-
 - „JAGERMEISTER” 16,-
- „AMARO RAMAZZOTTI” 16,-
 - „AMARO AVERNA” 16,-
 - „LIMONCELLO” 16,-
 - „MELONCELLO” 16,-
- „MIRTO RICETTA STORICA” 16,-
- „MUNDIVE DREAM TRIPLE SEC” 16,-
 - „SAMBUCA” 16,-
 - „MARZADO ANIMA NERA” 16,-
 - „MARIE BRIZARD” 16,-
 - „DISARONNO” 16,-
 - „BOMBARDINO” 16,-