

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

Carpaccio wołowe z płatkami parmezanu i oliwą truflową
Beef carpaccio with parmesan and truffle oil
Carpaccio di manzo con formaggio parmigiano reggiano e olio al tartufo

Tatar wołowy z kaparami i cebulą na rukoli (150g)
Beef tartare with capers and onions on rocket
Tartara di manzo stile Toscana con capperi cipolle e rucola

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

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

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)

BRUSCHETTA

Bruschetta ze świeżymi pomidorami i bazylią
Bruschetta with fresh tomatoes and basil
Bruschetta con pomodori freschi e basilico

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

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

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

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

Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem
Caesar salad with grilled chicken
Insalata Caesar con pollo alla griglia

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

Krem z prawdziwków z mascarpone
Cream of mushrooms with mascarpone
Crema di funghi con mascarpone

Zupa z owoców morza
Seafood soup
Zuppa di pesc

Krem z włoskich kasztanów
Cream of chestnuts

Crema di castagne

PASTA DI GRAGNANO

Spaghetti z oliwą, czosnkiem i peperoncino
Spaghetti with garlic, olive oil & peperoncino
Spaghetti aglio olio e peperoncino

Penne z pesto z bazylii
Penne with Basil Pesto
Penne con pesto di basilico

Penne z radicchio i speck
Penne with radicchio and speck
Penne con radicchio e speck

Gnocchetti (muszelki) ze świeżymi pomidorami, czosnkiem i bazylią
Gnocchetti (shells) with fresh tomatoes, garlic and basil
Gnocchetti (lumachine) con pomodoro fresco, aglio e basilico

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

Fusilli z kaczką
Fusilli with duck
Fusilli al sugo di anatra

Pappardelle cztery sery
Pappardelle with four cheese
Pappardelle quattro formaggi

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

Pettegole z truflą

Spaghetti puttanesca (sos pomidorowy, anchovies, kapary, oliwki, peperoncino)

Spaghetti puttanesca (tomato sauce, anchovies, capers, olives, peperoncino)

Spaghetti puttanesca (pomodoro, acciughe, caprei, olive nere, peperoncino)

Spaghetti carbonara

Tagliatelle bolognese

Rigatoni alla norma (sos pomidorowy, bakłażan, bazylika, ser ricotta)

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

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

Linguine with wongole and garlic in white wine

Linguine con vongole, aglio, vino bianco

Spaghetti aglio&olio z krewetkami i cukinią (3 sztuki)

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

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
Gnocchi with gorgonzola and spinach
Gnocchi con gorgonzola e spinaci

Lasagne bolognese

Lasagne bolognese
Lasagne bolognese

MAKARONY NADZIEWANE "PIEROŻKI"

Tortelloni z grzybami w sosie śmietanowym
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
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

Risotto with cheese parmigiano reggiano

Risotto con formaggio parmigiano reggiano,

Risotto firenze - z grillowanymi warzywami, pieczarkami i czosnkiem

Risotto with grilled vegetables, mushrooms and garlic

Risotto con verdure alla griglia, funghi e aglio

Risotto milanese - z serem parmigiano reggiano, szafran

Risotto with cheese parmigiano reggiano and saffron

Risotto con formaggio parmigiano reggiano e zafferano

Risotto z borowikami i oliwą truflową

Creamy risotto with wild mushrooms and truffle oil

Risotto ai funghi porcini e olio tartufo

Czarne risotto z krewetkami (3 sztuki)

Black risotto with prawnik (3 pieces)

Risotto al nero di seppia con gamberi (3 pezzi)

Risotto z owocami morza

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

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

Półmisek owoców morza dla 1 osoby/ 2 osób
Seafood platter for 1 person / 2 people
Frutti di mare porzione per 1 persona / 2 persone

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

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

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

DANIA JARSKIE / VEGETERIAN DISHES / MENU VEGERATIANO

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

Bakłażan zapiekany pod serem mozzarella z pastą z suszonych pomidorów

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
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 ananasem i sosem figowym
Duck breast served on gnocchi with caramelized pineapple and fig sauce
Petto d'anatra servito con gnocchi, con ananas caramellato e salsa di fichi

Stek z polędwicy wołowej na warzywach z ziemniaczkami,
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)

Margherita - Sos pomidorowy, mozzarella

Tomato sauce, mozzarella

Salsa di pomodoro, mozzarella

Italia - Sos pomidorowy, mozzarella di bufala, świeże pomidory, świeża bazylia,

Tomato sauce, mozzarella di bufala, fresh tomatoes, fresh basil,

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori freschi, basilico fresco,

Diavola - Sos pomidorowy, mozzarella, salami, peperoncino

Tomato sauce, mozzarella, salami, pepperoncino

Salsa di pomodoro, mozzarella, pepperoncino

Vegetariana - Sos pomidorowy, mozzarella, grillowane warzywa

Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables

Salsa di pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia

Calzone di Roberto - Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, czarne oliwki

Tomato sauce, mozzarella, ham, black olives

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, olive nere

PR - Sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, sałata rukola

Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket salad

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto parma, insalata di rucola

Salsa

4 formaggi - Sos pomidorowy, mozzarella, parmezan, gorgonzola, mascarpone

Tomato sauce, mozzarella, parmesan, gorgonzola, mascarpone

Salsa di pomodoro, mozzarella, parmigiano reggiano, gorgonzola, mascarpone

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

Casa Italia - Sos pomidorowy, mozzarella, carpaccio wołowe, parmezan

Tomato sauce, mozzarella, beef carpaccio, parmesan

Salsa di pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, parmigiano

DESERY/DESSERTS / DOLCE

Tiramisu

Creme brulee

Souffle' z nadzieniem czekoladowym

Souffle' with dark chocolate

Souffle' al cioccolato

Panna Cotta z musem malinowym

Panna Cotta with raspberry mousse

Panna Cotta con mousse di lamponi

Czekolada na gorąco z bitą śmietaną

Hot chocolate with whipped cream

Ciocolata densa Italia, calda e panna montata

Czekolada na gorąco z mlecznymi lodami i bitą śmietaną

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

Cappuccino, Americano

Latte Macchiato

Espresso doppio /Double Espresso

Herbata Richmond : English Breakfast , Earl Gray, Forest Fruits ,

Peach Lemon Star, Gunpowder Green, Green Jasmine, Green Mint

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS/ BEVANDE

Woda mineralna (kropla beskidu) 0,33l gazowana/niegazowana

Sparkling/still water

Acqua minerale gasata/non gasata

Włoska woda mineralna 0,75l Surgiva, San Felice - gazowana/niegazowana

Sparkling/still water

Acqua minerale gasata/non gasata

Galvanina BIO

Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley, Fuzetea Lemon/ Peach

Soki cappy - pomarańczowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki i pomidorowy - 0,25 l

Juices - orange, apple, blackcurrant and tomato

Succo – arancia, pompelmo, mela, pomodoro

Soki świeżo wyciskane z pomarańczy, grejpfruta, 0,3l

Freshly squeezed juices from: orange, grapefruit

Spremuta di arancia fresca oppure pompelmo fresco

PIWO/BEER/ BIRRA

Żywiec 0,3 l

Paulaner weissbier 0,5 l

Żywiec 0,5 l

Heineken 0,33 l

Żywiec bezalkoholowy

Peroni 0,33

Mastri Birrai Umbri

Rock'n'Roll

MARTINI:

MARTINI ROSSO

MARTINI BIANCO

MARTINI EXTRA DRY

WHISKY:

„WRITER'S TEARS”

„TALISKER SKY”

„JACK DANIEL'S”

„CHIVAS REGAL”

„MACALLAN”

„TALISKER SINGLE MALT”

„BALLANTINE'S”

„GLENMORANGIE”

RUM:

„WHITE DIAMONDS”

„HAVANA CLUB”

„BACARDI”

„BRUGAL”

GIN:

„BOMBAY SAPHIRE”

BRANDY:

„VECCHIA ROMANGA”

„HENNESSY”

TEQUILA:

„JOSE CUERVO”

GRAPPA:

„DIC'OTTO LUNE”

„GIARE AMARONE”

„GIARE CHARDONNAY”

„LA TRENTINA MORBIDA”

„GIARE GEWURZTRAMINER”

WÓDKA:

„FINLANDIA”

„WYBOROWA ŻYTO”

„ŻUBRÓWKA BISON GRASS”

„WYBOROWA ZIEMNIAK”

DRINKI/ DRINKS

Aperol Spitz

Aperol, Prosecco, woda gazowana, kawałki pomarańczy, lód

Aperol, Prosecco, sparkling water, orange pieces, ice



Mimoza

Wino musujące, cappy pomarańczowy, skórka pomarańczy

Sparkling wine, orange juice, orange pieces



Negroni

Gin, wermut, campari, orange pieces



Gin & Tonic

Gin, tonic water kinley, lemon pieces, ice



MENU DZIECIĘCE

Krem pomidorowy

Spaghetti bolognese

Polędwiczki z kurczaka z frytkami i pomidorkami w śmietanie



LIKIERY ŚWIATA

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