

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 e limone	49,-
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 we włoskim stylu 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	54,-
Tatar z tuńczyka podawany na plastrach grillowanej cukinii (150g) Tuna tartar served on slices of grilled Zucchini Tartara di tonno con fette di zucchine grigliate	59,-
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, salumi 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)	35,-



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	37,-



SAŁATKI / SALADS / INSALATE

Burrata di bufala na rukoli z plastrami pomidora oraz pesto Burrata di bufala on arugula with tomato slices and pesto Burrata con rucola e pomodoro e pesto	54,-
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	49,-

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	25,-
Krem z prawdziwków z mascarpone Cream of mushrooms with mascarpone Crema di funghi con mascarpone	29,-
Zupa z owoców morza Seafood soup Zuppa di pesce	36,-



PASTA DI GRAGNANO

Spaghetti z oliwą, czosnkiem i peperoncino Spaghetti with garlic, olive oil & peperoncino Spaghetti aglio olio e peperoncino	35,-
Penne z pesto z bazylii Penne with basil pesto Penne con pesto di basilico	37,-
Gnocchetti ze świeżymi pomidorami, czosnkiem i bazylią Gnocchetti with fresh tomatoes, garlic and basil Gnocchetti (lumachine) con pomodoro fresco, aglio e basilico	40,-
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	43,-
Fusilli z kaczką Fusilli with duck Fusilli al sugo di anatra	50,-
Pappardelle cztery sery Pappardelle with four cheese Pappardelle ai 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	50,-
Pettegole z truflą Truffle pettegole Pettegole al Tartufo	89,-
Spaghetti puttanesca (sos pomidorowy, anchovies, kapary, oliwki, peperoncino) Spaghetti puttanesca (tomato sauce, anchovies, capers, olives, peperoncino) Spaghetti puttanesca (pomodoro, acciughe, caprei, olive nere, peperoncino)	42,-



Spaghetti carbonara	47,-
Tagliatelle bolognese	43,-
Farfalle z łososiem, cukinią i cebulą w sosie śmietanowym Farfalle with salmon, zucchini and onions in cream sauce Farfalle con salmone, zucchine e cipolle in salsa di panna	51,-
Linguine z wongolami i czosnkiem w białym winie Linguine with wogole and garlic in white wine Linguine con vongole, aglio, vino bianco	59,-
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)	61,-
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	67,-



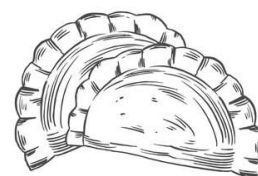
GNOCCHI / LASAGNE

Gnocchi z gorgonzolą i szpinakiem Gnocchi with gorgonzola and spinach Gnocchi con gorgonzola e spinaci	45,-
Lasagne bolognese Lasagne bolognese Lasagne bolognese	49,-



MAKARONY NADZIEWANE "PIEROŻKI"

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



53,-

RISOTTO

Risotto parma - z serem parmigiano reggiano
Risotto with cheese parmigiano reggiano
Risotto con formaggio parmigiano reggiano

44,-

Risotto firenze - z grillowanymi warzywami, pieczarkami i czosnkiem
Risotto with grilled vegetables, mushrooms and garlic
Risotto con verdure alla griglia, funghi e aglio

45,-

Risotto z borowikami i oliwą truflową
Creamy risotto with wild mushrooms and truffle oil
Risotto ai funghi porcini e olio tartufato

48,-

Czarne risotto z krewetkami (3 sztuki)
Black risotto with prawnik (3 pieces)
Risotto al nero di seppia con gamberi (3 pezzi)

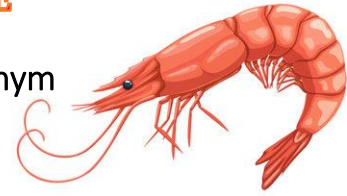
60,-

Risotto z owocami morza
Risotto with seafood
Risotto frutti di mare

58,-



MENU RYBNE / FISH / PESCE



Krewetki (6 sztuk) z czosnkiem i pepperoncino w sosie maślanym 77,-
Shrimps (6 pieces) with garlic and pepperoncino
Gamberi (6 pezzi) con aglio, olio e peperoncino

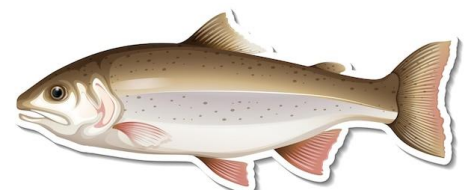
Małże w białym winie ze świeżymi pomidorkami i natką 66,-
pietruszkiMussels in white wine with fresh tomato and parsley
Cozze in salsa di vino bianco con pomodoro fresco e prezzemolo

Półmisek owoców morza dla 1 osoby/ 2 osób 99/189,-
Seafood platter for 1 person / 2 people
Frutti di mare porzione per 1 persona / 2 persone

Filet z łososia z pieca na smażonym koperze włoskim ze szpinakiem, 82,-
bocznikami i pomidorkami koktajlowymi przykryty 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 81,-
Sea bass with spinach and vegetable risotto and networks
Branzino con spinaci e risotto di verdure arrotolate

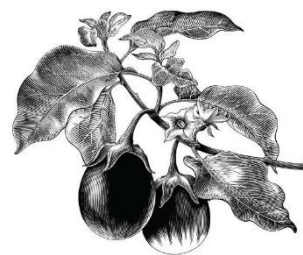
Stek z tuńczyka na polencie ze świeżymi figami i sałatką z kopra 93,-
włoskiego i pomarańczy
Tuna steak on polenta with fresh figs and copra Italian salad and
orange
Bistecca di tonno con polenta e fichi freschi insalata con finocchio
e arancia



DANIA JARSKIE / VEGETERIAN DISHES / MENU VEGETARIANO

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



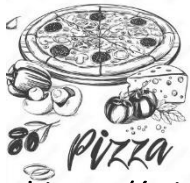
DANIA MIĘSNE / MEAT DISHES / CARNE

Pierś kurczaka zawijana w pancettę z pieca z ziemniakami i
zieloną fasolą w maśle 66,-
Chicken breast wrapped in pancetta from the oven with potato
and green beans in butter
Petto di pollo avvolto in pancetta al forno con patate,
fagiolini al burro

Pierś kaczki podana na gnocchi z karmelizowanym ananasem
i sosem figowym 80,-
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 99,-
Beef steak with baked vegetables and potato with vine and
pepper sauce
Filetto di manzo alla griglia con verdure in padella con patate
condite con salsa di vino, al pepe verde





PIZZA (32 cm)

Pizza bianca (świeżo wypiekane ciasto z przyprawami i oliwą)	24,-
Margherita - sos pomidorowy, mozzarella Tomato sauce, mozzarella Salsa di pomodoro, mozzarella	38,-
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	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,-
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 Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto parma, insalata di rucola	54,-
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	55,-
Casa Italia - sos pomidorowy, mozzarella, carpaccio wołowe, parmezan Tomato sauce, mozzarella, beef carpaccio, parmesan Salsa di pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, parmigiano	56,-



MENU DZIECIĘCE/ KIDS MENU

Krem pomidorowy	24,-
Spaghetti Bolognese	32,-
Polędwiczkę z kurczaka z frytkami i pomidorkami w śmietanie	36,-

Restauracja - Winiarnia
Cia



DESERY/DESSERTS / DOLCI



Tiramisu

28,-

Creme brulee



28,-

Souffle' z nadzieniem czekoladowym

Souffle' with dark chocolate

Souffle' al cioccolato

28,-

Panna Cotta z musem malinowym

Panna Cotta with raspberry mousse

Panna Cotta con mousse di lamponi



28,-

Czekolada na gorąco z bitą śmietaną

Hot chocolate with whipped cream

Ciocolata densa Italia, calda e panna montata



28,-

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

34,-

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



8,-

14,-

14,-

14,-

16,-





NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS/ BEVANDE



Woda mineralna (kropla beskidu) 0,33l
gazowana/niegazowana
Sparkling/still water
Acqua minerale gasata/non gasata

7,-

Włoska woda mineralna 0,75l Surgiva, San
Felice - gazowana/niegazowana
Sparkling/still water
Acqua minerale gasata/non gasata

16,-

Galvanina BIO (bio włoska oranżada)

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
Juices - orange, apple, blackcurrant and tomato
Succo – arancia, pompelmo, mela, pomodoro

8,-

Soki świeżo wyciskane z pomarańczy, grejpfruta,
0,3l
Freshly squeezed juices from: orange, grapefruit
Spremuta di arancia fresca oppure pompelmo
fresco

24,-



DRINKI/ DRINKS

Aperol Spritz

Prosecco, woda gazowana, pomarańcza, lód
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



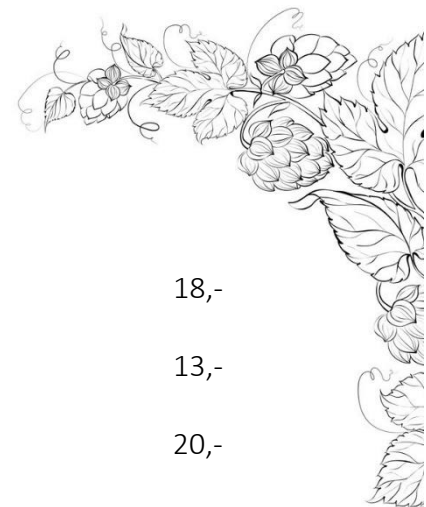
32,-

Gin & Tonic

Gin, tonic water kinley, lemon pieces, ice

28,-





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,-

ALKOHOLE

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”	18,-	„BACARDI”	18,-
„HAVANA CLUB”	18,-	„BRUGAL”	18,-

GIN:

„BOMBAY SAPHIRE”	18,-
------------------	------

BRANDY:

„VECCHIA ROMANGA”	25,-
„HENNESSY”	26,-

TEQUILA:

„JOSE CUERVO”	18,-
---------------	------

GRAPPA:

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

WÓDKA:

„FINLANDIA”	14,-	„ŻUBRÓWKA BISON GRASS”	14,-
„WYBOROWA ŻYTO”	14,-	„WYBOROWA ZIEMNIAK”	14,-
„SOPLICA STAROPOLSKA”	14,-		





LIKIERY ŚWIATA

- „CORDIALE” 20,-
- CAMPARI 20,-
- „LATTE DI SUOCERA” 20,-
- „UNICUM” 20,-
- „JAGERMEISTER” 20,-
- „AMARO RAMAZZOTTI” 20,-
- „AMARO AVERNA” 20,-
- „LIMONCELLO” 20,-
- „MELONCELLO” 20,-
- „CREMA DI PISTACCHIO” 20,-
- „MIRTO RICETTA STORICA” 20,-
- „MUNDIVE DREAM TRIPLE SEC” 20,-
- „SAMBUCA” 20,-
- „MARZADO ANIMA NERA” 20,-
- „MARIE BRIZARD” 20,-
- „DI SARONNO” 20,-
- „BOMBARDINO” 20,-
- „AMARO DEL CAPO” 20,-
- „AMARO MONTENEGRO” 20,-
- „AMARO LUCANO” 20,-
- „FERNET BRANCA” 20,-
- „MIRTO” 20,-

