

## PRZYSTAWKI

<b>Bruschetta „By the way”</b> - Skład zmienny sezonowo	<b>24,-</b>
<b>Focaccia</b> - Z czosnkiem, rozmarynem i oliwą extra vergine	<b>14,-</b>
<b>Krewetki Vannamei w sosie winno-maślanym</b> - Krewetki, białe wino, czosnek, chilli, natka pietruszki, pieczywo	<b>38,-</b>
<b>Caprese Con Mozzarella Di Bufala</b> - Mozzarella z mleka bawolic, pomidory koktajlowe, świeża bazylia, zielona oliwa extra vergine	<b>29,-</b>
<b>Antipasti dla dwojga</b> - Deska serów, wędlin włoskich i piklowanych warzyw	<b>69,-</b>

## ZUPY

<b>Zupa rybna</b> - Smaki morza.....	<b>24,-</b>
<b>Minestrone Verde</b> - Włoska zupa z zielonych warzyw	<b>18,-</b>

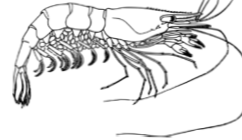
## MAKARONY / RISOTTO

Penne i spaghetti są dostępne również w wersji bezglutenowej

<b>Bucatini all'amatricana</b> - Guanciale di suino, Pecorino romano DOP, pomidory, passata pomidorowa, czerwona cebula, oliwa extra vergine, białe wino, chilli, natka pietruszki, bazylia, przyprawy	<b>29,-</b>
<b>Orichiette con Burrata d'amore</b> - Ser Burrata d'amore, passata pomidorowa, Pecorino Romano DOP, świeża bazylia, bób, świeżo mielony pieprz, szalotka, seler naciowy, pomidorki koktajlowe	<b>32,-</b>
<b>Tagliatelle al ragù alla bolognese</b> - Pancetta affumicata, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, oliwa extra vergine, masło, włoskie soffritto, mielone mięso wieprzowe i wołowe, Passata di pomodoro, bulion, bazylia, przyprawy	<b>32,-</b>
<b>Spaghetti arrabbiata</b> - Papryczki chilli, pomidory pelati salsati, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, grappa, sok z cytryny, zesty cytryny, anchois, oliwa extra vergine, natka pietruszki, bazylia	<b>29,-</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b> - Guanciale di suino, Pecorino romano DOP, jajko, świeżo mielony pieprz, bazylia	<b>29,-</b>
<b>Lasagna Bolognese</b> - Mięso wołowe, mięso wieprzowe, passata pomidorowa, włoskie soffritto, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, sos pomidorowy, świeża bazylia, świeżo mielony pieprz, bazylia	<b>32,-</b>
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> - Czosnek, włoska oliwa, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, papryczka chilli, natka pietruszki, bazylia	<b>26,-</b>
<b>Risotto z zielonym pesto</b> - groszek, szalotka, czosnek, białe wino, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, masło, przyprawy	<b>38,-</b>
<b>Muszle z bazyliowym pesto i kurczakiem</b> - kurczak, pesto bazyliowe, białe wino, orzeszki piniowe, Parmigiano Reggiano 22 mesi, szalotka, czosnek, przyprawy	<b>34,-</b>

## DANIA GŁÓWNE

<b>Pollo ubriaco</b> - Pierś kurczaka z wolnego wybiegu, młode warzywa, brendy, białe wino, bulion, oliwa extra vergine, czosnek, szalotka, pomidorki koktajlowe, świeże zioła	<b>39,-</b>
<b>Ossobucco Milanese</b> - Duszona gicz cielęca, szafranowe risotto, czosnek, białe wino, świeże pomidory, seler naciowy, marchew, biała cebula, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, zioła, przyprawy	<b>49,-</b>
<b>Tagliata</b> - Polska sezonowana polędwica wołowa, rukola, kapary, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, oliwa extra vergine, świeżo mielony pieprz, grzanki	<b>36,- / 100g</b>
<b>Stek wołowy</b> - Polska sezonowana polędwica wołowa, dodatki sezonowe	<b>36,- / 100g</b>
<b>PIZZA</b> Nasze pizze są dostępne również z serem wegańskim	
<b>Sezon na bób</b> - biały sos na bazie kwaśnej śmietany 18%, mozzarella julienne, Speck semistagionato IGP, bób, czerwona cebula	<b>36,-</b>
<b>Margherita</b> - sos pomidorowy, mozzarella Julienne	<b>24,-</b>
<b>Margherita Con Mozzarella Di Bufala</b> - sos pomidorowy, Mozzarella di bufala campana DOP, pomidorki koktajlowe, świeża bazylia	<b>36,-</b>
<b>Capricciosa</b> - sos pomidorowy, mozzarella Julienne, Prosciutto Cotto Fattoria, pieczarki	<b>28,-</b>
<b>Verdure</b> - sos pomidorowy, mozzarella Julienne, cukinia, bób, bakłażan, papryka, czerwona cebula	<b>28,-</b>
<b>Quattro formaggi</b> - sos pomidorowy, mozzarella Julienne, włoski kozzi ser Fresco caprese, Mozzarella di bufala campana DOP, Gorgonzola DOP,	<b>36,-</b>
<b>Piccante</b> - sos pomidorowy, mozzarella Julienne, Salsiccia fresca, Spianata calabra Del Conte, Nduja di Spilinga, jalapeno, czarne oliwki - Olive nere grecia con osso	<b>36,-</b>
<b>Carnavale</b> - sos pomidorowy, mozzarella Julienne, łagodne Salame unghereze, papryka, czerwona cebula	<b>28,-</b>
<b>Prosciutto crudo</b> - sos pomidorowy, mozzarella Julienne, rucola, Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi, Prosciutto crudo Parma DOP	<b>36,-</b>
<b>DESERY</b>	
<b>Lody z watą cukrową</b> - włoskie naturalne lody bez konserwantów - robione dla nas na zamówienie, wata cukrowa przygotowywana u nas w restauracji	<b>24,-</b>
<b>Tiramisu</b> - klasyka wśród włoskich deserów	<b>16,-</b>
<b>Affogato</b> - włoskie lody śmietankowe (bez konserwantów), espresso doppio	<b>16,-</b>



# ŚWIEŻE OWOCE MORZA I RYBY !!!

MENU Z ZE ŚWIEŻYMI OWOCAMI MORZA JEST DOSTĘPNE CAŁY TYDZIEŃ LUB DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

<b>Ostrygi Fin De Claire</b> Czysty smak morza	<b>16,- / szt</b>
<b>Carpaccio Di Tonno</b> - świeża polędwica z tuńczyka, kolorowy pieprz, grillowana cytryna, kapary, kolorowe papryczki, oregano, anchois, ziarna kopru włoskiego, czosnek, oliwa extra vergine, rukola, przyprawy....	<b>49,-</b>
<b>Chioggia na talerzu</b> - fritto misto, mule, krewetki Vannamei, krewetki argentyńskie, krewetki Carabineros, vongole, ośmiorniczki baby, kalmar / mątwą, małe ryby morskie, krążki mątwy, macki kalmara, grillowana cytryna, podane w naszym autorskim sosie na bazie wywaru z owoców morza i pieczywem..... .....skład może się różnić w zależności „co rybak będzie miał w sieci”....	<b>89,-</b>
<b>Capesante - Małże Św. Jakuba na spaghetti (3 szt)</b> - Małże Capesante, białe wino, pomidorki koktajlowe, natka pietruszki, pieprz biały i czarny, szalotka, czosnek, masło, cytryna, gałka muszkatołowa, białe wino, przyprawy	<b>75,-</b>
<b>Paccheri al ragù di cozze</b> - ragù z małży (400g), czosnek, pomidory w zalewie, oliwa extra vergine, bazylia, natka pietruszki, anchois, przyprawy, grillowana cytryna	<b>49,-</b>
<b>Risotto del pescatore</b> - mule, krążki mątwy / kalmary, ośmiorniczki mini, krewetki Vannamei, białe wino, pomidorki koktajlowe, czosnek, oliwa extra vergine, grillowana cytryna, wywar rybny, przyprawy..... .....skład zmienny.. w zależności co rybak miał w sieci...	<b>56,-</b>

## KAWY I HERBATY

Włoskie herbaty La Via del Te	9,-
czarna, zielona, miętowa, owocowa	
Espresso	7,-
Espresso doppio	9,-
Espresso macchiato	7,-
Kawa czarna	8,-
Kawa biała	9,-
Cappuccino	10,-
Caffe Latte	10,-
Caffe corretto	9,-

## NAPOJE ZIMNE

Pepsi 0,2l	7,-
Pepsi Max 0,2l	7,-
Tonic 0,2l	7,-
7 up 0,2l	7,-
Mirinda 0,2l	7,-
Żywiec zdroj 0,3 l	7,-
San Pellegrino 0,75l	16,-
Woda z miętą i cytryną karafka 1 litr	12,-
Włoskie oranżady 0,33	12,-

## SOKI I LEMONIADY

Jabłkowy 0,2l	6,-
Pomarańczowy 0,2l	6,-
Nektar z grapefruita 0,2l	6,-
Pomidorowy z selerem naciowym 0,2l	7,-
Soki ze świeżych owoców 0,3l	14,-
Lemoniada sok z cytryny, syrop cukrowy, świeża mięta	14,-

<b>Spaghetti allo Scoglio</b> - mule, krążki mątwy / kalmary, ośmiorniczki mini, krewetki Vannamei, białe wino, pomidorki koktajlowe, czosnek, oliwa extra vergine, grillowana cytryna, sos winno maślany, przyprawy..... .....skład zmienny..w zależności co rybak miał w sieci...	<b>56,-</b>
<b>Linguine z ośmiorniczkami</b> - ośmiorniczki baby, mule, białe wino, anchois, kapary, czarne oliwki, pomidorki koktajlowe, papryczka chilli, czosnek, oliwa extra vergine, natka pietruszki, grillowana cytryna, przyprawy	<b>56,-</b>
<b>Cozze al vino bianco (500g)</b> - mule, białe wino, czosnek, masło, szalotka, natka pietruszki, przyprawy, koper włoski, pieczywo, grillowana cytryna	<b>44,-</b>

<b>Cozza Mare e Monti (500g)</b> - mule, Pancetta arrotolata „Il Contadino”, pieczarki Portobello, pomidorki, koktajlowe, czarne oliwki, koper włoski, czosnek, białe wino, natka pietruszki, oliwa extra vergine, pieczywo, przyprawy, grillowana cytryna	<b>49,-</b>
<b>Cozze Di Signora Caterina (500g)</b> - mule, białe wino, czosnek, masło, szalotka, natka pietruszki, przyprawy, koper włoski, ziarna kopru włoskiego, por, seler naciowy lekki sos śmietanowy z gorgonzolą, przyprawy, pieczywo, grillowana cytryna	<b>49,-</b>

**Świeże ryby i owoce morza**  
- Co tydzień mamy dla Państwa trzy lub cztery gatunki świeżych ryb morskich prosto z kutra w Chioggia we Włoszech.  
.....Zapytaj co dziś mamy dla Ciebie :)

## APERITIFF

<b>Crodino</b> *Aperitif na bazie włoskiego Crodino z prosecco lub w wersji bezalkoholowej	<b>25,-</b>
<b>Aperol Spritz</b> - Aperol, frizzante, woda gazowana, lód	<b>25,-</b>
<b>Negroni Sbagliato</b> - Campari, Martini rosso, Frizzante	<b>25,-</b>
<b>Kraken Black Spiced Rum</b> Kraken rum, limonka, pepsi, lód	<b>25,-</b>

## PIWO

Perła Chmielowa 0,3l / 0,5 l	8,- / 10,-
Paulaner 0,5l	12,-
Perła export 0,5l	10,-
Heineken 0,33l	8,-
Lech free 0,33l	8,-
Żywiec 0,5l	10,-
Okocim 0,5l	10,-
Corona 0,33l	12,-

## ALKOHOLE MOCNE

Johnnie Walker Black Label	20,- / 40ml
Chivas Regal 12 YO	20,- / 40ml
Glenfiddich - Single mat 15 YO	40,- / 40ml
Grappa	14,- / 40ml
Limoncello	12,- / 40ml
Amaretto	12,- / 40ml

W naszych daniach mogą występować alergeny (np. orzeszki pini, owoce morza)  
- Prosimy o poinformowanie naszej obsługi o swoich alergiach.

