

DOMOWE LEMONIADY

TRUSKAWKA Z BAZYLIĄ	19
CYTRUSY Z PRZYPRAWAMI NA ZIMNO	19
CYTRUSY Z PRZYPRAWAMI NA CIEPŁO	19

NAPOJE ZIMNE

POLARA CHINOTTO	19
POLARA ARANCIA ROSSA	19
POLARA MANDARINO VERDE	19
TONIC WATER THOMAS HENRY	17
ŚWIEŻY SOK z POMARAŃCZY/ z GRAPEFRUITA/ MIX	19
SOK JABŁKOWY TŁOCZONY	15
SOK POMIDOROWY	17
WODA GAZOWANA/ NIEGAZOWANA 0.35L	8
WODA GAZOWANA/ NIEGAZOWANA 0.7L	14
COCA COLA	14
COCA COLA ZERO	14

KAWA

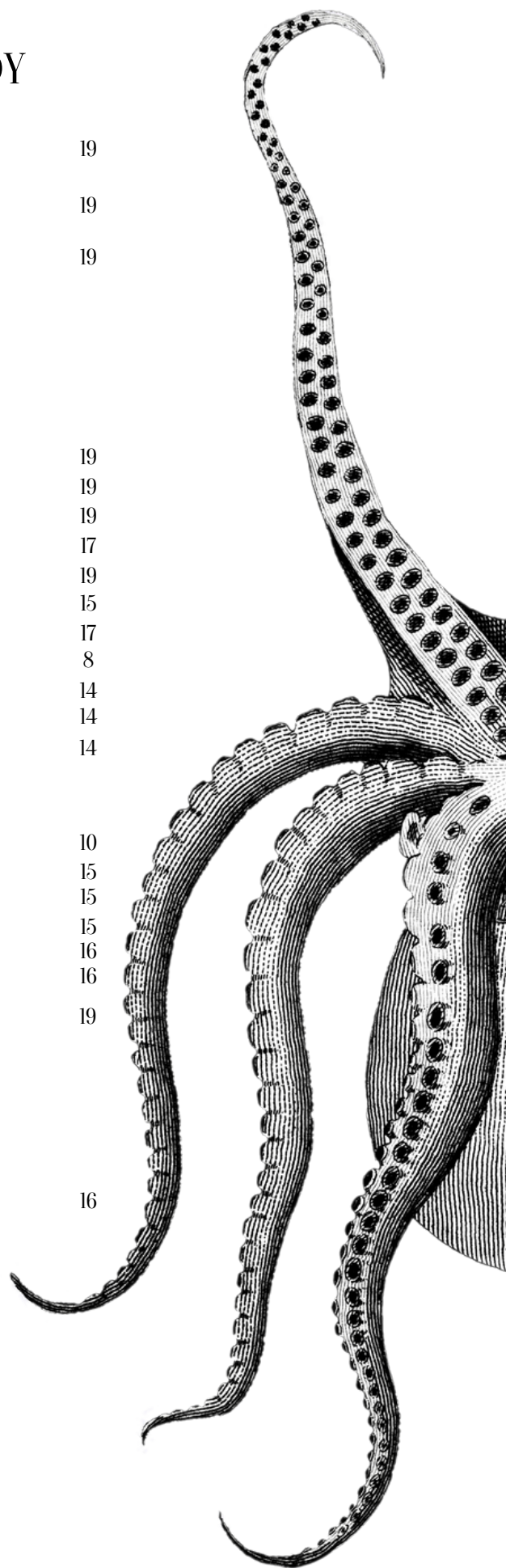
ESPRESSO	10
DOPPIO	15
AMERICANO	15
CAPPUCCINO	15
LATTE	16
FLAT WHITE	16
KAWA MROŻONA	19

HERBATA

ASSAM/ EARL GREY/ CHUN MEE/ JAŚMINOWA/	16
ROOIBOS/ MANGO/ BIAŁA Z WANILIĄ I GRAPEFRUITEM	



dziurka od klucza

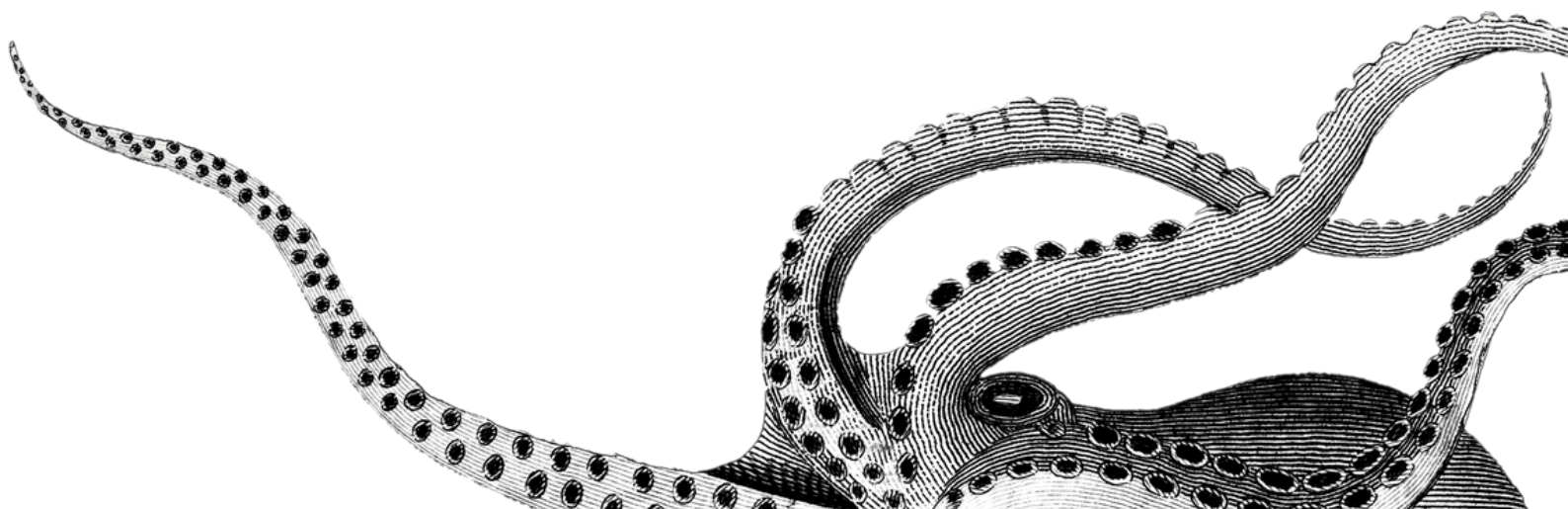




MIŁOŚLAW PILZNER 5,4%	19
MIŁOŚLAW MARCOWE 6%	21
MIŁOŚLAW PSZENICZNE 4,6%	21
MIŁOŚLAW, bezalkoholowe IPA	20
MENABREA, bezalkoholowe LAGER	21

ALKOHOLE

DIGESTIVO 40 ml		RUM 40ml	
Grappa le Dic'otto Lune 41%	34	Angostura Reserva 37,5%	29
Grappa di Amarone 41%	49	Angostura 1919 40%	31
Grappa Castagner Reserva 38%	42	Bumbu The Original 40%	33
AMARO/ BITTER 40 ml		WHISKY 40ml	
Campari 25%	18	Jameson 40%	22
Fernet Branca 39%	23	Natterjack 63%	59
Averna 29%	21	Laphroig 10 57,9%	47
Amaro Montenegro 23%	21	The Balvenie 12 40%	51
Jagermeister Manifest 38%	28	Glenfiddich 18 47,8%	77
		Woodford Reserve Rye 45,2%	39
WERMUT 80 ml		BURBON 40ml	
Cucielo Bianco/Rosso / Dry 16,8%	38	Bulleit 45%	25
Punt e Mes 16%	38	Woodford Reserve 43,2%	36
LIKIER 40 ml		WÓDKA 40ml	
Crema di pistacchio Paesano 17%	28	Stumbras Premium Organic 40%	24
Liquore di mandarino di Sicilia 35%	29	Ostoya 40%	18
Liquore di limone di Sicilia 35%	29		
Jumping goat vodka coffee liqueur 33%	28	TEQUILA/ MEZCAL 40ml	
Jumping goat whisky coffee liqueur 33%	28	Patron Silver 40%	39
		Patron Anejo 40%	51
GIN 40ml		Don Ramon Joven Salmiana 40%	46
Malfy Originale 41%	24		
Hendrick's 41,4%	31		
Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin 29%	45		
Portofino 43%	45		



WINO

kieliszek 125 ml / butelka 750 ml

wybrane wina serwujemy na kieliszki za pomocą systemu Coravin

BIAŁE

PUGLIA; Alice; IGT; Verdeca 13%	29 / 165
PUGLIA; Santa Gemma; IGP; Chardonnay 13%	36 / 199
SICILIA; Principe di Granatey; DOC, Bio; Grillo 12,5%	21 / 109
SICILIA; Vitesse; Bio & Vegan; Zibibbo 12,5%	26 / 139
SICILIA; Isolano Dolce & Gabbana; DOC; Carricante 12%	469
MARCHE; Merlettaie; DOCG; Pecorino 13,5%	34 / 185
ALTO ADIGE; Tramin, DOC; Gewürztraminer 14%	39 / 229
FRIULI; Petrusa; DOC; Sauvignon 13%	42 / 239
VENETO; Le Manzane; DOC; Pinot Grigio 12,5%	29 / 155

CZERWONE

PUGLIA; Lirica; DOP; Primitivo 14,5%	31 / 169
SICILIA; Principe di Granatey; DOC; Nero d'Avola 14%	21 / 109
SICILIA; Sedara; DOC; Nero d'Avola, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah 13,5%	34 / 189
SICILIA; Tancredi Dolce & Gabbana; IGT; Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat 14%	79 / 439
ABRUZZO; Barcaroli; DOP; Montepulciano 14%	29 / 159
VENETO; Valpolicella Ripasso Superiore; DOC; Corvina, Molinara, Rondinella 14%	47 / 249
VENETO; Amarone della Valpolicella; DOCG; Corvina, Molinara, Rondinella 16%	82 / 450
TOSCANA; Chianti Classico, DOCG; Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon 14%	34 / 189
TOSCANA; Brunello di Montalcino; DOCG; Sangiovese 14,5%	89 / 429

BĄBELKI

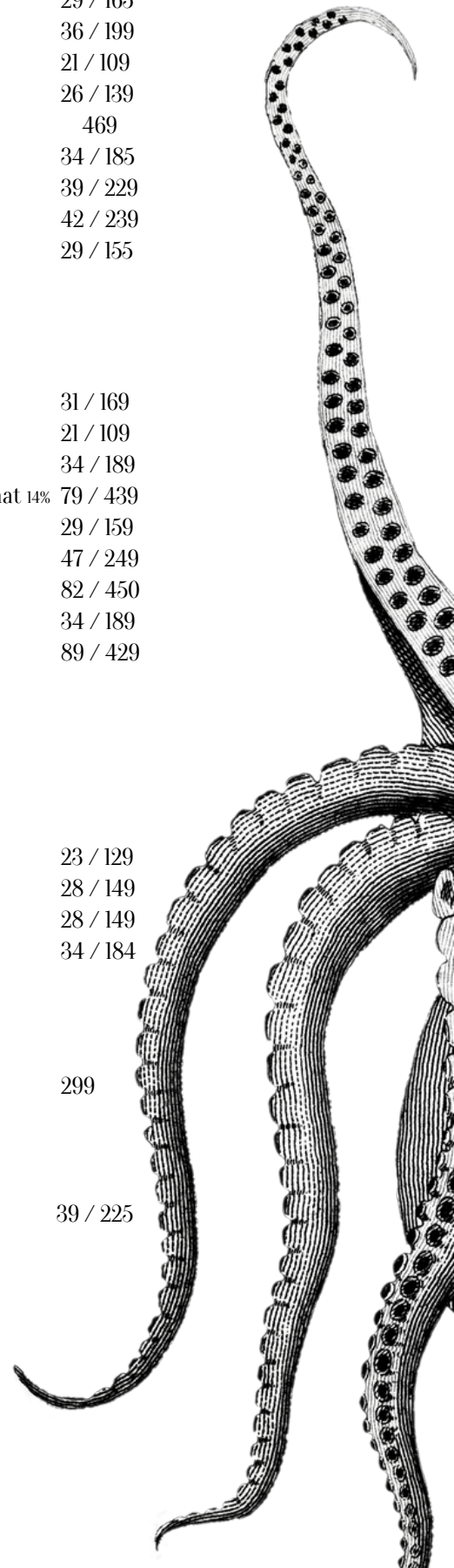
VENETO; Vallate Prosecco DOC Extra Dry 11%	23 / 129
FRIULI; 600Campi, Prosecco no alcohol	28 / 149
VENETO; Masottina, DOC Extra Brut 11%	28 / 149
VENETO; Perlage, "Canah" Valdobbiadene Prosecco 11,5%	34 / 184

FRANCIACORTA

LOMBARDIA, Franciacorta, Contadi Castaldi, Brüt DOCG 12,5%	299
--	-----

SŁODKIE

PUGLIA; Moscato Giallo, Goldmuskateller DOC, Sweet 11,5%	39 / 225
--	----------



PRZYSTAWKI ZIMNE

DESKA SERÓW i WĘDLIN dla 2/4 osób 80/160

wyselekcjonowany wybór wędlin i serów/ miód truflowy/
konfitura pomarańczowa/ oliwki/ cebulki cippoline/ owoce kaparowca
sugerujemy wino: białe MARCHE; Merlettaie; DOCG; Pecorino



TATAR z POMIDORÓW  49

pomidory malinowe/ pomidory pieczone/ pomidorki semi secco/
brzoskwinia/ stracciatella/ szalotka/ majeranek/ ocet balsamiczny/
czerwony pieprz/ pieczywo



sugerujemy wino: białe FRIULI; Petrusa; DOC; Sauvignon

TATAR z ROSTBEFU WOŁOWEGO 55

topinambur piklowany w kurkumie/ szczypior/
majonez alicj/ gorczyca infuzowana w occie/ pieczywo



sugerujemy wino: czerwone VENETO; Valpolicella Ripasso Superiore; DOC; Corvina, Molinara, Rondinella

TOSKAŃSKIE FRYKASY podane z FOCACCIA 46

pasta z karczocha z prażonym sezamem/
tapenada z zielonych oliwek z suszonymi pomidorami/
pasta z pieczonej papryki i ciecierzycy/
ricotta z 'nduja



sugerujemy wino: białe PUGLIA; Alice; IGT; Verdeca

SALATKA z KOMOSY z PIKLOWANYM BURAKIEM i SEREM FETA  48

komosa trójkolorowa/ suszone pomidory/ piklowana dynia/
czerwona cebula/ musztardowiec/ prażone migdały/ pomarańcza/
szpinak baby/ sos miodowo-balsamiczny



sugerujemy wino: białe ALTO ADIGE; Tramin, DOC; Gewürztraminer

CARPACCIO z ROSTBEFU WOŁOWEGO  59

z PARMEZANOWYM DEMI GLACE
peperoncino/ rozmaryn/ oliwa/ masło/ parmigiano reggiano/
pieprz młotkowany/ rukola/ pieczywo



sugerujemy wino: czerwone SICILIA; Sedara; DOC; Nero d'Avola, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

INSALATA MISTA  28

sałaty: karbowana, dębolistna czerwona, dębolistna zielona,
endyvia romanesca zielona, rukola/ marchew/ rzodkiewka/
sos winegret: ocet balsamiczny, miód, musztarda dijon, czosnek,
sok z cytryny



PRZYSTAWKI CIEPŁE

FOCACCIA alla PARMIGIANA

bakłażan/ pieczone pomodoro/ czosnek/ bazylia/ rozmaryn/
sok z cytryny/ mozzarella bufala/ ricotta salata

42

FOCACCIA z MORTADELLĄ

parmigiano reggiano/ krem z gorgonzoli i pistacji

38

KALMARY

pomidorki cherry/ rukola/ wino/ masło/ szalotka/ czosnek/ cytryna/
tymianek cytrynowy/ grzanki

48



sugerujemy wino: białe PUGLIA; Alice; IGT; Verdeca

KREWETKI i CHORIZO

krewetki (5 szt.)/ wino porto/ miód/ peperoncino/ natka/ pieczywo

47



sugerujemy wino: białe ALTO ADIGE; Tramin, DOC; Gewürztraminer

RAVIOLI SZPINAKOWE z PIECZONĄ DYNIA

farsz: dynia piżmowa, pieczony czosnek, rozmaryn, tymianek, szalwia,
parmigiano reggiano, ocet balsamiczny

44



sos: masło szalwiowe/ pangrattato 'nduja

sugerujemy wino: białe VENETO; Le Manzane; DOC; Pinot Grigio

PRZEGRZEBKI

przegrzebki/ pomidorki cherry/ pangrattato alici/
peperoncino/ wino/ masło/ czosnek/ estragon/ pieczywo

65



sugerujemy wino: białe PUGLIA; Santa Gemma; IGP; Chardonnay

GOFR ZIEMNIACZANY z KREWETKAMI i KREMOWYM WASABI

oliwa/ masło/ czosnek/ zestaw z cytryny/ tymianek cytrynowy/ yuzu/

46



limonka/ jogurt naturalny/ serek philadelphia

sugerujemy wino: białe PUGLIA; Santa Gemma; IGP; Chardonnay

ZUPY

ZUPA DNIA

(dostępna zazwyczaj od poniedziałku do piątku)

25

KREM z GRZYBÓW

borowik/ podgrzybek/ pieczarka/ cebula/ czosnek/ ziemniak/
bulion wołowo-drobiowy/ rozmaryn/ grzanka z masłem szpikowym

33

KREM z PIECZONYCH NEAPOLITAŃSKICH POMIDORÓW BIO

pomidory pelati torrente bio/ marchewka/
czosnek/ seler naciowy/ straciatella/ tatar z pomidorów/
oliwa bazyliowa/ bazylia

28

ZUPA RYBNA

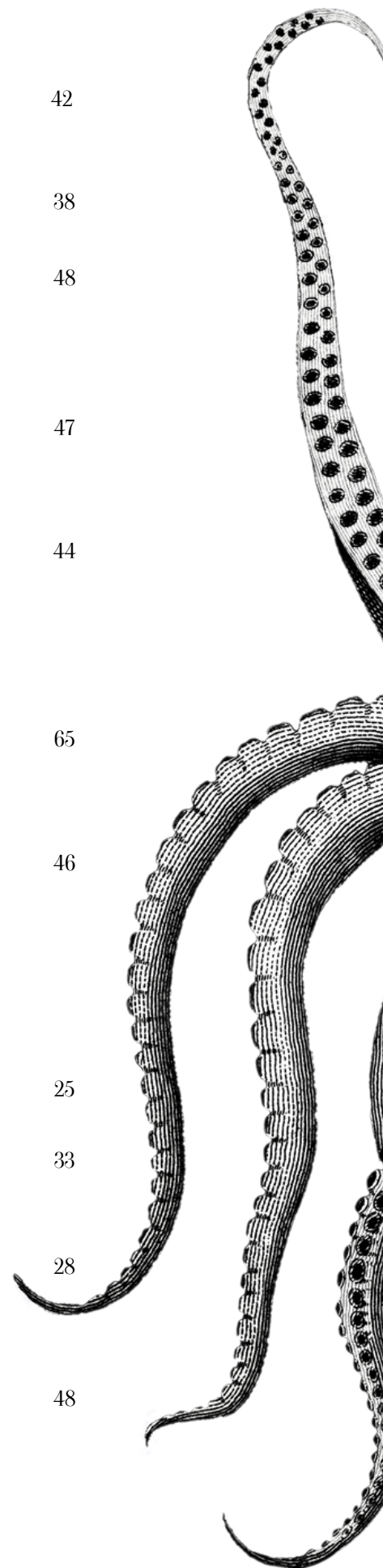
z pomidorami i owocami morza

48

(dostępna zazwyczaj w piątki i soboty)



dziurka od klucza



MAKARONY DLA DZIECI

SPAGHETTI POMODORO 
pomidorki pelati/ czosnek

32

SPAGHETTI RAGU
mięsko mielone/ warzywka/ sos pomidorowy

38

GNOCCHI z OWOCAMI 
maselko/ miodek/ bułeczka tarta

33

GNOCCHI na MASELKU 

25



MAKARONY

PACCHERI z PESTO PISTACJOWYM
speck/ suszony borowik/ śmietana/ parmigiano reggiano/
czosnek/ zest z cytryny/ bazylia/ masło/ oliwa

57



sugerujemy wino: białe ALTO ADIGE; Tramin, DOC; Gewürztraminer

BIGOLI z MIĘSEM HOMARA
czosnek/ pomidorki cherry/ oliwa/ białe wino/ masło/ bazylia

128



sugerujemy wino: białe PUGLIA; Santa Gemma; IGP; Chardonnay

SPAGHETTI RAGU z PARMIGIANO REGGIANO
mięso wołowe/ pancetta/ czosnek/ cebula/ marchew/ seler naciowy/
pasta pomidorowa doppio / wino/ masło

49



sugerujemy wino: czerwone TOSCANA; Chianti Classico, DOCG; Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

SPAGHETTI CARBONARA
guanciale/ parmigiano reggiano/ pecorino/ żółtko/ pieprz

49



sugerujemy wino: białe MARCHE; Merlettaie; DOCG; Pecorino



dziurka od klucza

MAKARONY

BIGOLI z ROSTBEFEM WOŁOWYM

69

masło/ demi glace / parmigiano reggiano



sugerujemy wino: czerwone TOSCANA; Chianti Classico, DOCG; Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

SPAGHETTI POMODORO ze STRACIATELLA

41

pomidory pelati/ czosnek/ bazylia/ oliwa bazyliowa



sugerujemy wino: czerwone TOSCANA; Chianti Classico, DOCG; Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

TAGLIATELLE z KURCZAKIEM

54

pierś z kurczaka/ miód/ śmietana/ peperoncino/ parmigiano reggiano/
pesto bazyliowe: bazylia, orzeszki piniowe, czosnek/
oliwa/ sok z cytryny



sugerujemy wino: białe SICILIA; Vitese; Bio & Vegan; Zibibbo

GNOCCHI z CUKINIĄ, SZYNKĄ PARMEŃSKĄ i SERKIEM KOZIM

50

suszone pomidory/ czosnek/ tymianek



sugerujemy wino: białe MARCHE; Merlettaie; DOCG; Pecorino

PAPARDELLE z GRZYBAMI

58

borowik/ podgrzybek/ pieczarka/ czosnek/ szalotka/
masło/ tymianek/ pecorino romano/ żółtko



sugerujemy wino: białe PUGLIA; Santa Gemma; IGP; Chardonnay

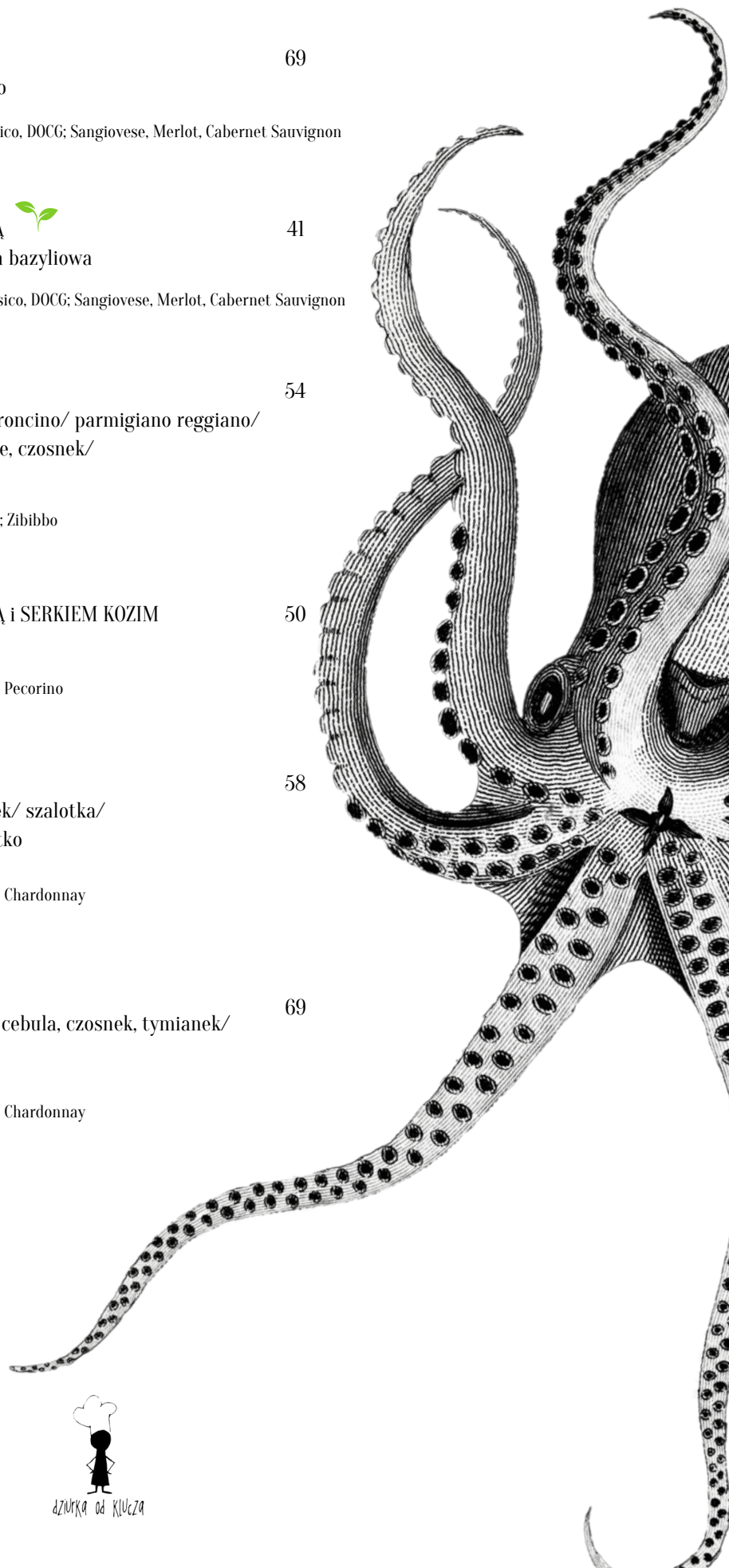
BIGOLI z KREWETKAMI

69

oliwa/ miodowe masło z chilli: czerwona cebula, czosnek, tymianek/
parmigiano reggiano



sugerujemy wino: białe PUGLIA; Santa Gemma; IGP; Chardonnay



PIZZA NEAPOLITAŃSKA

MARGHERITA

33 / 41

pomidory san marzano DOP/ bazylia/ parmigiano reggiano/
do wyboru: mozzarella fior di latte LUB mozzarella di bufala

SALAME NAPOLI

44

salami napoli (delikatne salami)/ oliwki/pomidory san marzano DOP/
mozzarella fior di latte/ bazylia/ parmigiano reggiano

COTTO

45

szynka cotto/ marynowane cebulki cipolline/ pieczarki/ bazylia/
pomidory san marzano DOP/ mozzarella fior di latte/ parmigiano reggiano

SPIANATA PICCANTE

56

pikantne salami/ pomidorki truskawkowe/ provolone dolce/
pomidory san marzano DOP/ mozzarella fior di latte/ bazylia/
parmigiano reggiano/ szczypior/ miód z chili i rozmarynem

STRACCIATELLA

48

konfitura z pieczonych pomidorów pelati i figi/ granat/
mozzarella fior di latte/ parmigiano reggiano/
creme fraiche z pesto bazyliowym

SALSICCIA PICCANTE z KREWETKAMI

55

pikantna salsiccia/ krewetki zamarynowane w oliwie, cytrynie i limonce/
creme fraiche z mango/ mozzarella FDL/ kolendra/ nitki chilli

SPECK z TRUFLĄ

49

speck/ gorgonzola/ sos truflowy/ mozzarella fior di latte/ parmigiano reggiano

SALAME NAPOLI z KONFITURĄ JEŻYNOWĄ

46

salami napoli (delikatne salami)/ pieczona papryka z cebulą, białym winem
i octem balsamicznym/ creme fraiche/ mozzarella FDL/
parmigiano reggiano/ bazylia

PANCETTA z BURAKIEM

44

pancetta/ burak marynowany w occie balsamicznym i tymianku/
bazylia/ creme fraiche/ mozzarella FDL/ parmigiano reggiano/
pesto bazyliowe/ tymianek

pizzę serwujemy w całości, nie kroimy jej, nawet na życzenie gości



RAVIOLI

RAVIOLI nadziane WOŁOWINĄ

farsz: mielona wołowina/ ricotta/ grzyby leśne/ czosnek

sos: masło rozmarynowe/ parmigiano reggiano



sugerujemy wino: czerwone ABRUZZO; Barcaroli; DOP; Montepulciano

RAVIOLI nadziane BAKŁĄŻANEM i SEREM KOZIM

sos: pancetta/ masło/ śmietana/ parmigiano reggiano/

pomidorki cherry/ czosnek/ szalotka/ natka



sugerujemy wino: czerwone PUGLIA; Lirica; DOP; Primitivo

RAVIOLI nadziane RICOTTĄ TRUFLOWĄ i PARMEGIANO REGGIANO



farsz: domowa ricotta/ pasta truflowa/ parmigiano reggiano

sos: pieczarki portobello/ pieczony czosnek/ śmietana/ masło/ natka



sugerujemy wino: białe PUGLIA; Santa Gemma; IGP; Chardonnay

RAVIOLI SZPINAKOWE nadziane ŁOSOSIEM



farsz: ricotta/ czosnek/ seler naciowy/ fenkuł/ nasiona kopru włoskiego

sos: pomidorki cherry/ oliwki nere/ kapary/ szalotka/ masło/ białe wino/

zest z cytryny/ natka/ peperoncino/ koper



sugerujemy wino: białe FRIULI; Petrusa; DOC; Sauvignon

DRUGI TALERZ

CANNELLONI



ricotta/ szpinak/ gorgonzola/ beszamel/ parmigiano reggiano/



oliwa szczypiorkowa/ pangrattato z orzechów włoskich/ czosnek

sugerujemy wino: białe FRIULI; Petrusa; DOC; Sauvignon

POŁĘDWICA z DORSZA ATLANTYCKIEGO

risotto parmezanowo-miętowe z zielonym groszkiem: szalotka, czosnek,

seler naciowy, masło, białe wino/ parmigiano reggiano/

sałatka z piklowanej cukinii w yuzu i miodzie



sugerujemy wino: białe FRIULI; Petrusa; DOC; Sauvignon

STEK z POŁĘDWICY WOŁOWEJ z BLANSZOWANYM SZPINAKIEM, KONFITOWANYMI ZIEMNIAKAMI, MASŁEM ALICI i SOSEM BISQUE

czosnek/ rozmaryn/ szalotka/ wino/ natka

(w standardzie podajemy stopień wysmażenia medium)



sugerujemy wino: czerwone TOSCANA; Brunello di Montalcino; DOCG; Sangiovese

LASAGNE RAGU

ragu wołowo- wieprzowe/ beszamel/ masło/

szpinak zasmażany z szalotką, czosnkiem, suszonymi pomidorami, śmietaną/

parmigiano reggiano/ pikle/ rukola



sugerujemy wino: czerwone TOSCANA; Chianti Classico, DOCG; Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

CANNELLONI z BIAŁYM RAGU

ragu wieprzowo-drobiowe/ cebula/ seler naciowy/ czosnek/ masło/ beszamel/

parmigiano reggiano/ białe wino/ śmietana/ tapenada kaparowo-ogórkowa



sugerujemy wino: białe MARCHE; Merlettaie; DOCG; Pecorino

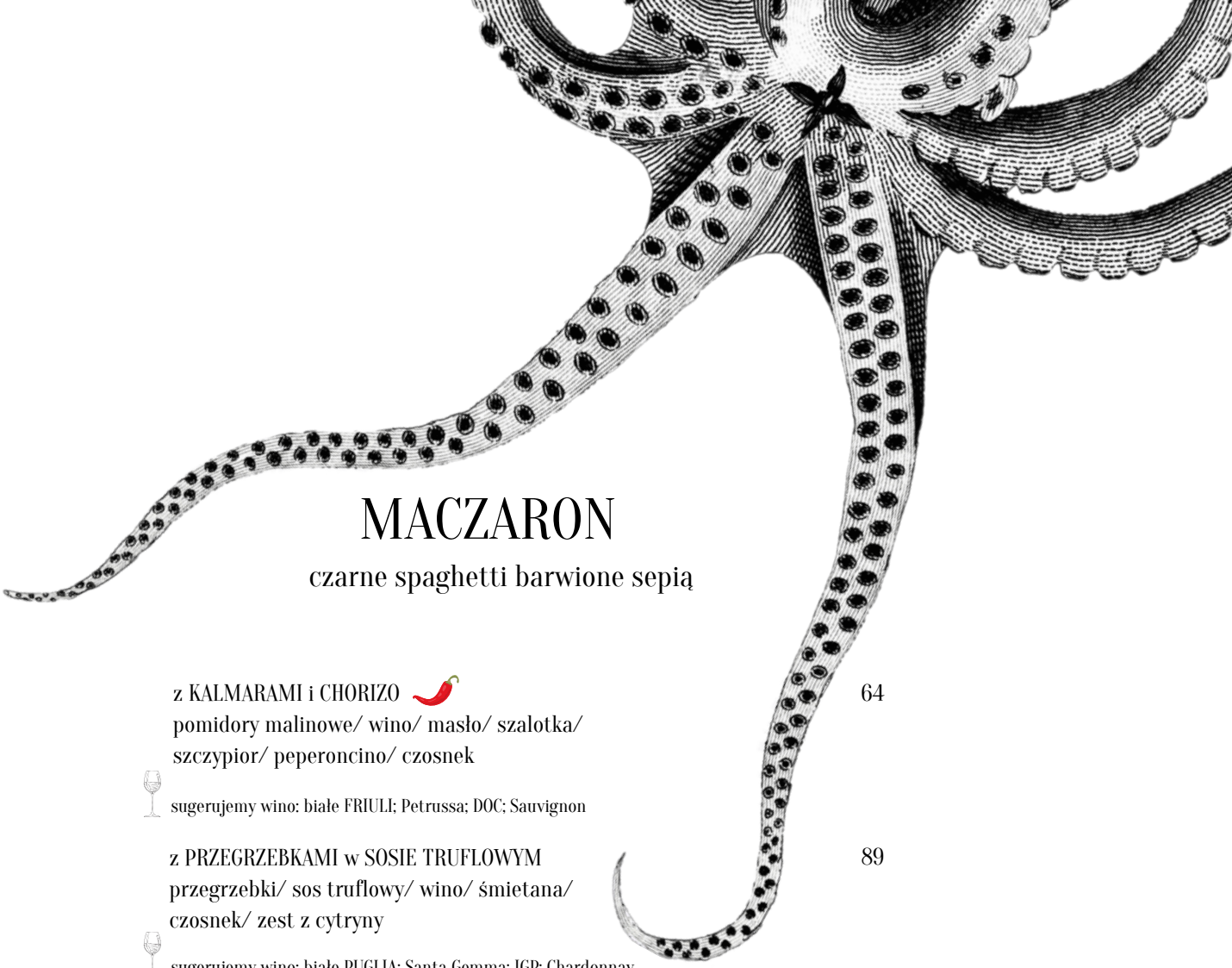
RAGU z DZIKA z GNOCCHI alla ROMANA

cebula/ marchew/ seler naciowy/ czosnek/ jałowiec/ cynamon/ czerwone wino/

masło/ karmelizowana marchewka z imbirem/ miód/ parmigiano reggiano



sugerujemy wino: czerwone VENETO; Valpolicella Ripasso Superiore; DOC; Corvina, Molinara, Rondinella



MACZARON

czarne spaghetti barwione sepią

z KALMARAMI i CHORIZO 

pomidory malinowe/ wino/ masło/ szalotka/
szczypior/ peperoncino/ czosnek

64



sugerujemy wino: białe FRIULI; Petrusa; DOC; Sauvignon

z PRZEGRZEBKAMI w SOSIE TRUFLOWYM

przegrzebki/ sos truflowy/ wino/ śmietana/
czosnek/ zest z cytryny

89



sugerujemy wino: białe PUGLIA; Santa Gemma; IGP; Chardonnay

z OŚMIORNICĄ

alicy/ kapary/ czosnek/ szalotka/ wino szafranowe/
sos pomodoro/ zest z cytryny/ peperoncino

98



sugerujemy wino: białe ALTO ADIGE; Tramin, DOC; Gewürztraminer

z OWOCAMI MORZA 

kalmary, krewetki, mule, ośmiorniczki/ sos pomidorowy/
kapary/ wino/ natka/ peperoncino/ czosnek

69



sugerujemy wino: białe ALTO ADIGE; Tramin, DOC; Gewürztraminer

z KREWETKAMI i SZYNKĄ PARMEŃSKĄ 

pesto z suszonych pomidorów/ zest z cytryny/ masło/
peperoncino/ wino/ śmietana/ szalotka/ czosnek/ rukola

68



sugerujemy wino: białe MARCHE; Merlettaie; DOCG; Pecorino



dzidzia od klucza

Powiadom nas, jeżeli jesteś na coś uczulony.

Chętnie udzielimy informacji na temat alergenów,
które występują w naszych daniach.

Prosimy mówić śmiało, jeżeli coś wzbudza
Twoją wątpliwość smakową w otrzymanym daniu.

Poproś kelnera/ managera -
chętnie z Tobą porozmawiamy i zaradzimy sytuacji.

Jeśli coś poszło nie tak z naszej winy, bądź
mają Państwo inne zastrzeżenia, prosimy dać nam znać,
z pewnością znajdziemy rozwiązanie.

Do każdego rachunku doliczamy 10% serwisu.
Doliczany jest automatycznie do rachunku przez system.

Jeśli chcieliby Państwo otrzymać fakturę VAT
(lub paragon fiskalny z NIP'em),
prosimy uprzedzić o tym kelnera podczas
proszenia o płatność -
przed wydrukowaniem rachunku fiskalnego.
Po wydruku rachunku fiskalnego nie mamy
opcji zmienienia go na FV.

