

ANTIPASTI

Carpaccio wołowe* 39 PLN

z koprem włoskim, rukolą, skórką pomarańczową i Parmigiano Reggiano DOP
(*od czwartku do niedzieli lub do wyczerpania)

Bruschetta 27 PLN

z pastą z ricotty, parmezanu i suszonych pomidorów

Gamberi al limoncello 35 PLN

krewetki tygrysie w sosie z limoncello, selera naciowego oraz masła z dodatkiem chrupiącej bagietki

Smażona polenta 33 PLN

z dodatkiem prosciutto crudo z sosem z Parmigiano Reggiano DOP

DANIA GŁÓWNE

Tagliata di manzo* 68 PLN

plastry półsurowej polędwicy wołowej smażonej na gorącym talerzu z rukolą, pomidorkami i Parmigiano Reggiano DOP, oraz dodatkiem wędzonej soli morskiej
(*od czwartku do niedzieli lub do wyczerpania)

Guazzetto di gamberi 59 PLN

Smażone krewetki tygrysie w lekko pikantnym sosie z pomidorów, selera naciowego, kaparów i masła z dodatkiem pangrattato

ZUPY

Pappa al Pomodoro 27 PLN

gęsta zupa z pomidorów San Marzano, bazylii i chleba i Parmigiano Reggiano DOP

DOMOWE PASTY (AL DENTE)

Spaghetti cacio e pepe 41 PLN

Pasta z serem Pecorino Romano i prażonym czarnym pieprzem

Pici al fumo 46 PLN

Pasta w sosie z wędzonej pancetty, pomidorów, podkręcona wędzoną papryką i Pecorino Toscano DOP

Spaghetti con la nduja 43 PLN

Pasta w sosie z suszonych pomidorów i pikantnego salami kalabryjskiego z dodatkiem oliwek leccino

Trenette con gamberi 49 PLN

Płaskie spaghetti z krewetkami w sosie z bazyliowego pesto i orzechów pinii

Gnocchi ai quattro formaggi 44 PLN

Gnocchi w sosie z czterech serów podkręcone pikantnym salami 'nduja

Gnocchi all'amatriciana 46 PLN

Gnocchi w kremowym sosie z pomidorów, śmietanki i podsmażonego podgardla wieprzowego

Tagliolini al tartufo 64 PLN

Pasta w aromatycznym sosie z czarnej trufli, masła i 40-miesięcznego Parmigiano Reggiano DOP, wykończony płatkami czarnej trufli

DLA DZIECI

Mini pizza z wybranymi składnikami (do 3 dowolonych składników z dużych pizz) 22 PLN

Gnocchi z sosem pomidorowym lub z masłem posypane serem Parmigiano Reggiano 17 PLN

PIZZA

Margherita 34 PLN

sos pomidorowy, mozzarella, świeża bazylia

Diavola 41 PLN

sos pomidorowy, mozzarella, oliwki, salami piccante, pepperoncino

Parma 49 PLN

sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto di Parma DOP, rukola, Parmigiano Reggiano DOP

Cucina Povera 47 PLN

Sos pomidorowo - śliwkowy, mozzarella, gorgonzola dolce DOP, salsiccia, rozmaryn

Italiana 46 PLN

sos pomidorowy, mozzarella, bazylia, pesto, pomidorki cherry

Quattro Formaggi 49 PLN

sos pomidorowy, mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP, gorgonzola dolce DOP

Calabrese 48 PLN

sos pomidorowy, mozzarella, salami 'nduja, czerwona cebula, Pecorino Romano DOP

Każdy dodatkowy składnik 6 PLN

DESERY

Panna Cotta z musem z mango 21 PLN

Tiramisu 25 PLN

NAPOJE ZIMNE

PEPSI, PEPSI MAX - 0,2L 8 PLN

WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA - 0,7L 10 PLN

WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA – szklanka 0,25l 6 PLN

SOK TOMA (POMARAŃCZA, JABŁKO) - 0,2L 8 PLN

NAPOJE WŁOSKIE - 10 PLN

PYTAJ NASZYCH KELNERÓW O DOSTĘPNE WARIANTY

PIWO

WŁOSKIE PIWA KRAFTOWE - BUT. 0,33L 22 PLN

PERONI - BUT. 0,33L 12 PLN

PIWO BEZALKOHOŁOWE - BUT. 0,33L 10 PLN

Drodzy Goście - przy grupie 6 i więcej osób do rachunku zostanie doliczony 10% serwis.

W pozostałych przypadkach, naszą pracę pozostawiamy Waszej ocenie. Przy grupie 6 osobowej wymagamy wcześniejszej rezerwacji!
Chcecie podzielić rachunek? Prosimy o wcześniejszą informację.

NAPOJE CIEPŁE

KAWA NUMBER COFFEE:

ESPRESSO - 10 PLN

ESPRESSO DOPPIO 14 PLN

ESPRESSO MACCHIATO 14 PLN

CAFFE AMERICANO 14 PLN

CAFFE AMERICANO BIANCO 15 PLN

CAPPUCCINO 16 PLN

CAFFE LATTE 17 PLN

* dodatkowe espresso + 3 PLN

*mleko bez laktozy, mleko owsiane+ 3 PLN

HERBATA RICHMONT:

CEYLON GOLD, GUNPOWDER GREEN,

WHITE PEARL, ROOIBOS SUNRISE - 13 PLN