

na POCZĄTEK

CAPRESE

plastry białej mozzarelli przekładane plasterkami świeżego pomidora {19,95}

FOCACCIA

chrupiący cienki placek z oliwą i rozmarynem {19,25}

CARPACCIO

cieniuteńkie plastry polędwicy wołowej podane z rukolą, płatkami parmezanu i suszonymi pomidorami {36}

SAŁATY i ZUPY

MANZO

sałata z kawałkami grillowanej polędwicy wołowej, rukolą, pomidorami, bakłażanem, cukinią i sosem musztardowym {31,25}

RAVANELLO

zielone sałaty, rzodkiewka, ogórek, szczypiorek, marchewka {19,95}

GRECA

solankowy ser konecki, pomidor, ogórek, czarne oliwki, oregano, bazylia {24,75}

POMODORO

klasyczna zupa pomidorowa z ręcznie robionym makaronem domowym oraz bazylią {12,25}

CALABRESE


chłodnik z Kalabrii, podobny do najlepszych polskich letnich zup {14,75}

(Podajemy tylko w upalne dni)



SPRAWDŹ TEŻ
SEZONOWE
MENU KURKOWE

PIZZA

Wypiekana na cieniutkim cieście o średnicy 30 centymetrów 

MARGHERITA

sos pomidorowy, mozzarella {21,25}

RUSTICA

sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, starta szynka, rukola, oregano {32,25}

CAPRICCIOSA

sos pomidorowy, mozzarella, karczochy, szynka, pieczarki {29,25}

SALAME

sos pomidorowy, mozzarella, pikantne salami, kapary {29,95}

BIANCA

pesto z bazylii, ricotta, pomidorki cherry, mozzarella, peperoncino {29,25}

VERGURE GRIGLIATE

sos pomidorowy, mozzarella, grillowane warzywa (cukinia, bakłażan, pomidor, papryka, cebula) {25,75}

PARMA

sos pomidorowy, mozzarella, podsuszana surowa szynka parmeńska, świeża rukola {34,95}

domowe DESERY

TIRAMISU'

krem z serka mascarpone, biszkopty, kawa, amaretto {17,25}

PANNA COTTA

klasyczny włoski deser z gotowanej śmietany, gęsty sos truskawkowy {13,75}

PASTA

TRIS

trzy makarony domowe i trzy różne sosy na jednym talerzu:
> tagliatelle, krem z truflii, szynka
> pappardelle, mięsny sos boloński
> ravioli z ricottą i szpinakiem w pomidorach {34,95}

RAVIOLI

ręcznie robione pierożki z farszem z sera ricotta oraz szpinaku, podawane w ośmaście z masła i świeżej szalwii {34,95}

CRUDAIOLA

fusilli (świderki) z klasycznym włoskim sosem ze świeżych warzyw (papryka, rzodkiewka, szczypiorek, ogórek, rukola, chilli) przygotowanych na surowo z serkiem ricotta {29,95}

CARBONARA

spaghetti, boczek, żółtko i ani miligramu śmietany {29,95}

GNOCCHI

domowe włoskie "kopytka" z ziemniaków, pesto ze świeżej bazylii, orzeszki pinii, czosnek, parmezan {34,95}

ALFREDO

penne (rurki), kurczak, śmietana, parmezan, czosnek {25,75}

FRESCO

linguine (wąskie wstążki), pomidor, czosnek, rukola, kapary {25,75}

BOLOGNESE

ręcznie robione tagliatelle (wstążki), mielone mięso wołowe, pomidory, czerwone wino {29,95}

GAMBERETTI

linguine, krewetki, cukinia, białe wino, peperoncino {34,95}

TARTUFO

ręcznie robione tagliatelle, krem z czarnych truflii, śmietana, suszone pomidory, czosnek, płatki parmezanu {34,95}



Wymiana makaronu jak najbardziej możliwa

Dopłaty: penne razowe {2} gnocchi {6} penne bezglutenowe {5}

DO WSZYSTKICH PAST LETNIA SAŁATKA

WINO

Bąbelki z beczki Bianco Frizzante alla Spina:

{kieliszek 120 ml - 7}
{do pasty - 4,95!}
{karafka 250 - 16, 500 - 30, 1 l - 50}

Wino domowe białe i czerwone:

{kieliszek 120 ml - 9}
{karafka 250 - 18, karafka 500 - 34}
{karafka 1 l - 59}

NAPOJE gorące

ESPRESSO {6,25}, DOPPIO {8,25}
MACCHIATO espresso z mlekiem {8,25}
AMERICANO czarna kawa {8,25}
AMERICANO MACCHIATO {9,25}
CAPPUCCINO {9,95} LATTE {11,95}
CAFFÈ FRAPPE mrożona {12,95}
CAFFÈ CORRETTO z grappą {15}
IL KOMPOT {szklanka 300 ml - 7,95}
HERBATA czarna {6,65}

HERBATA PREMIUM RONNEFELDT

Smaki: Assam, Earl Grey, Wellnes BIO, Cream Orange, Jasmin Gold, Morgentau, Green Dragon, Sweet Berries, Maroccan Mint {kubek 300 ml - 12,25}

zimne PIWO

PERONI {butelka 330 ml - 11,25}
MORETTI {but. 330 ml - 11,25}
KORMORAN JASNY / CIEMNY {butelka 500 ml - 12,25}
TYSKIE GRONIE {but. 500 ml - 9,95}
BAVARIA 0% {but. 330 ml - 11,25}

letnie DRINKI

BONAPARTE

Galvanina z czerwonych pomarańczy i borówek, likier Cointreau, wino frizzante bianco {szklanka 300 ml - 19}

HUGO APERITIVO ITALIANO

likier z czarnego bzu, mięta, prosecco {kieliszek 250 ml - 12,95}

BELLINI

świeża brzoskwinia, wino frizzante {kieliszek 120 ml - 9,95}

ROSSINI

świeże truskawki, wino frizzante {kieliszek 120 ml - 9,95}

APEROL SPRITZ

szprycer z wina frizzante, Aperolu i cytrusów {szklanka 300 ml - 12,95}

NAPOJE zimne

LeMONIADA DOMOWA

z cytryny i mięty {szkl. 300 ml - 9,95}

WODA GÓRSKA NATURA

{but. 300 ml - 6,25, dzbanek 1 l - 12,25 }

WODA SAN PELLEGRINO

{butelka 750 ml - 16,75}


PEPSI COLA {butelka 200 ml - 6,25}

SOK pomarańcza / jabłko / pomidor {szklanka 300 ml - 6,25}

ŚWIEŻY SOK wyciskany z pomarańczy {szklanka 300 ml - 15,95}

GALVANINA

oryginalne włoskie napoje organiczne
Zapytaj jakie smaki możesz dziś wybrać {butelka 355 ml - 12,95}

 bez mięsa  ostre

Menu obowiązuje od 24. czerwca 2017 roku

