

## na POCZĄTEK

### CAPRESE

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

### FOCACCIA

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

### CARPACCIO

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

## SALATY 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, bazylija {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)*

## domowe DESERY

### TIRAMISU'

mascarpone, biszkopty, kawa {17,25}

### PANNA COTTA

śmietana, sos truskawkowy {13,75}

## 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}

## DANIA GŁÓWNE

### MERLUZZO

filet z norweskiego dorsza, sos z oliwek, kaparów i pomidorków cherry, podawany z frytkami {44}

### POLLO

filet z piersi kurczaka w pomidorach z mozzarellą, domowe gnocchi, warzywa z wody {39}

### BISTECCA

grillowany stek z najlepszej części polędwicy wołowej, sos z zielonego pieprzu, duże frytki stekowe {56}

## PASTA

### TRIS

trzy makarony domowe i trzy różne sosy na jednym talerzu:  
> tagliatelle, krem z trufli, 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 omaście z masła i świeżej szalwii {39}

### CRUDAIOLA

fusilli (świderki) z klasycznym włoskim sosem ze świeżych warzyw (papryka, rzodkiewka, szczypiorek, ogórek, rukola, chilli) przygotowanych na surowo z serkiem ricotta {25,75}

### CARBONARA

spaghetti, boczek, żółtko i ani miligrama 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 {29,95}

### VERDURE

spaghetti, bakłażan, cukinia, papryka, świeży szpinak, oliwa {25,75}

### BOLOGNESE

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

### GAMBERETTI

linguine, krewetki, cukinia, białe wino, peperoncino {36}

### TARTUFO

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



Wymiana makaronu jak najbardziej możliwa

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

**TERAZ DRUGA PASTA CODZIENNIE ZA 1 PLN**

- ZAPYTAJ JAK JĄ ZAMÓWIĆ

## WINO

### Bąbelki z beczki Bianco Frizzante alla Spina:

{kieliszek 120 ml - 7}

{karafka 250 - 16, 500 - 30}

karafka 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}

### 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}

## napoje GALVANINA

oryginalne włoskie napoje organiczne:

LIMONATA (cytryny),

ARANCIATA (pomarańcze),

ARANCIATA ROSSA (czarna marchew, czerwone pomarańcze, borówki),

MELGRANA (granat), TONICA (tonik),

CHINOTTO (gorzkie pomarańcze)

TÉ VERDE (zielona herbata)

{butelka 355 ml - 12,95}



wino gratis



bez mięsa



ostre

Menu obowiązuje od 29. lipca 2017 roku

