



pasta**!**basta

100 sposobów na makaron **café**

MENU

Zeskanuj kod i zobacz menu w nowoczesny sposób.
To menu jest zawsze aktualne, ma fotografie, opisy dań i wersję angielską.

Są tam informacje o dzisiejszych promocjach
i możliwość samodzielnego zamawiania.

Kiedy korzystasz z cyfrowego menu,
zużywamy mniej papieru i chronimy naszą planetę.
Dziękujemy!



Scan QR code for English menu

PASTA

TRIS [specjalność zakładu]

Trzy domowe makarony i trzy różne sosy na jednym talerzu:

1. tagliatelle (wstążki), krem z trufli, szynka
2. pappardelle (bardzo szerokie wstążki), sos boloński
3. ravioli (pierzochki) z ricottą i szpinakiem w pomidorach / 49

BOLOGNESE

Domowy makaron tagliatelle (wstążki), mielone mięso wołowe, warzywa, pomidory, czerwone wino / 37

TARTUFO

Tagliatelle (wstążki), krem z czarnych trufli, śmietana, suszone pomidory, płatki parmezanu / 37

CARBONARA

Spaghetti, boczek, żółtko i ani miligrama śmietany / 37

SPILENGA

Ręcznie robiony makaron strozzapreti (krótki, skręcony), marynowany kurczak podsmażony z ostrą kiełbaską 'nduja, mascarpone, czosnek, rukola, pomidory / 39

GNOCCHI AL PESTO

Domowe włoskie "kopytka" z ziemniaków, pesto ze świeżej bazylii / 41

GNOCCHI AL CAPRINO

Gnocchi, polędwiczka wieprzowa, orzechy włoskie, kapary, suszony pomidor, pomidorki cherry, papryczka peperoncino, białe wino i wędzony ser kozi / 49

SICILIANA

Domowe strozzapreti (krótki, skręcony), sos z bakłażanów i pomidorów, ricotta / 37

ARRABBIATA

Maccheroni (rurki), pomidory, papryka, czosnek, czarne oliwki / 29

SALENTINA

Ręcznie robione tagliatelle (wstążki), apulijski ser burrata, pomidorki cherry, czosnek, sos pomidorowy, świeżo mielony pieprz / 39

ALFREDO

Maccheroni rigati (rurki), kurczak, śmietana, parmezan, czosnek, natka / 37

GAMBERETTI

Ręcznie robione tagliatelle (wstążki), krewetki, cukinia, pomidorki cherry, białe wino, ostra papryczka peperoncino / 49

SURF & TURF

Ręcznie robione tagliatelle (wstążki), grillowana polędwica wołowa, krewetki, cukinia, papryka, pieprz cytrynowy, sos pomidorowy / 59

Pasty posypujemy parmezanem i natką pietruszki.

DODATKI: makaron bezglutenowy penne / 6, makaron razowy penne / 3, gnocchi / 11, dodatkowy parmezan / 2, mała surówka sezonowa / 6,99

NA POCZĄTEK

SCAMPI

Krewetki (ok. 10 szt.) smażone na maśle z białym winem i czosnkiem podane na sałacie z grzanką / 49

BURRATA

Apulijski ser z mleka bawolego na rukoli z pomidorkami cherry i pastą truflową / 39

BRUSCHETTE CAPRA **NEW**

Grzanki z dżemem figowym i wędzonym kozim serem / 26

FOCACCIA

Włoski chlebek z rozmarynem i solą morską / 19

CARPACCIO

Cieniutkie plastry surowej polędwicy wołowej, podane na rukoli z płatkami parmezanu, suszonymi pomidorami oraz oliwą z oliwek / 49

ANTIPASTO TOSCANO

Deska włoskich wędlin i serów, idealne towarzystwo dla butelki wina / 84
+ danie dla 2 osób

PIZZA

na cienkim cieście o średnicy ok. 32 cm

MARGHERITA

Włoska klasyka: sos pomidorowy, mozzarella Fior di latte / 28

BURRATINA

Sos pomidorowy, kulka apulijskiego sera burrata, sos trufłowy, speck, pomidorki cherry, rukola / 44

'NDUJA

Sos pomidorowy, mozzarella, ostra kalabryjska kielbasa 'nduja, zielone oliwki, czerwona cebula / 43

ITALIANA

Sos pomidorowy, biała mozzarella, bazylija / 29

CAPRICCIOSA

Sos pomidorowy, mozzarella, gotowana szynka, karczochy, pieczarki / 36

SALAME

Sos pomidorowy, mozzarella, pikantne włoskie salami, kapary / 39

POSITANO **NEW**

Sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, czosnek / 46

CAPRA **NEW**

Sos pomidorowy, mozzarella, plasterki wędzonego koziego sera, rukola / 39

SPINACI

Sos pomidorowy, mozzarella, szpinak, gorgonzola / 36

VERDURE

Sos pomidorowy, mozzarella, grillowane warzywa / 36

CALZONE **NEW**

Zawijana pizza w kształcie pieroga. Wybierz wariant: mozzarella, sos boloński / mozzarella, sos pomidorowy, szpinak / 36

BIANCA

Pesto z bazylii, ricotta, biała mozzarella, pomidorki cherry, ostra papryczka peperoncino / 42

PARMA

Sos pomidorowy, mozzarella, podsuszana szynka parmeńska, rukola / 44



DODATKI: sos czosnkowy / 3,99, sos pomidorowy / 3,99, ostry sos pomidorowy / 3,99, zestaw trzech sosów / 9,99, pizza pół na pół / 4, mała surówka sezonowa / 6,99

ZUPY I SAŁATY

ZUPPA DI PESCE

Gęsta zupa rybna z trzech gatunków ryb (dorsz, łosoś, makrela), owoców morza i warzyw. Podajemy z kawałkiem focacci. / 49

POMODORO

Zupa-krem z pomidorów i bazylii / 21

INSALATA LA MISTICANZA [nowa receptura]

Kozi ser, gruszka, sałaty, rukola, pomidorki cherry, pestki słonecznika, kietki, oliwa z oliwek, ocet balsamiczny / 39

INSALATA PACHINO

Sałaty, pomidory, oliwa z oliwek, ocet balsamiczny / 24

INSALATA DI MANZO

Kawałki grillowanej polędwicy wołowej, sałaty, pomidor, bakłażan, cukinia, sos musztardowy z oliwą z oliwek / 44

MIĘSO I RYBY

BISTECCA

Grillowany stek z najlepszej części polędwicy wołowej, sos z zielonego pieprzu, ćwiartki ziemniaków / 99

SALMONE **NEW**

Delikatny norweski łosoś, grillowane warzywa / 69

POLLO

Pierś kurczaka smażona w świeżych pomidorach pod pierzynką z mozzarelli podana z frytkami / 54

FILETTO

Polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym i frytkami / 69

TAGLIATA

Plasterki polędwicy wołowej z grilla, rukola, grillowana cukinia, sos z borowików i podgrzybków / 99



DESERY

PANNA COTTA




"Trzęsący się" na talerzu delikatny deser śmietankowy polany gęstym sosem truskawkowym / 19

TIRAMISU'

Zapewne najbardziej niebiański włoski deser: krem z jajek i serka mascarpone, biszkopty, kawa, likier amaretto / 24

MERINGA **NEW**

Beza z kremem z serka mascarpone i śmietany polana wiśniami / 19

Objaśnienie symboli użytych w menu:  danie wegetariańskie,  ostre, **NEW** nowość w menu,  danie z owoców morza z podwyższoną przez rząd PiS stawką VAT do 23%.
Lista alergenów oraz gramatury dań dostępne u naszych kelnerów.

NAPOJE GORĄCE

WŁOSKA KAWA DANESI

- + ESPRESSO / 9
 - + MACCHIATO espresso z mlekiem / 11
 - + AMERICANO / 11
 - + AMERICANO z mlekiem / 13
 - + CAPPUCCINO / 13
 - + CAFFÈ LATTE / 16
 - + CAFFÈ CORRETTO espresso z grappą / 19
- DODATKI:**
podwójne espresso / 4 mleko owsiane / 3



HERBATY PREMIUM RONNEFELDT



- + ROOIBOS ORANGE wanilia z pomarańczą
- + ASSAM BARI klasyczna czarna
- + EARL GREY czarna z bergamotą
- + GREEN DRAGON zielona
- + JASMIN GOLD zielona jaśminowa
- + MOROCCAN MINT BIO zielona z mięętą
- + SWEET BERRIES owocowa
- + kubek 300 ml / 15

HERBATA ZIMOWA NEW

Gorąca herbata z sokiem malinowym i mieszanką owoców plus goździki i cynamon
+ kubek 300 ml / 19 +

NAPOJE ZIMNE

DOMOWA LeMONIADA

Sok z cytryny, cukier trzcinowy, świeża mięta, woda gazowana
+ szklanka 300 ml / 16 + dzbanek 950 ml / 34 +

GALVANINA

Włoskie napoje organiczne

- + LIMONATA cytryna
- + ARANCIATA pomarańcza
- + ARANCIATA ROSSA czerwona pomarańcza, czarna marchew, borówka
- + CHINOTTO gorzka pomarańcza
- + MELAGRANA granat
- + butelka 355 ml / 17



KINGA PIENIŃSKA

Niegazowana i gazowana

- dobra woda mineralna
- + mała butelka 330 ml / 8
- + duża butelka 700 ml / 15



SOK OWOCOWY TOMA

Pomarańczowy i jabłkowy do wyboru
+ butelka 200 ml / 9

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK Z POMARAŃCZY

+ szklanka 300 ml / 24 +

Uprzejmie informujemy, że przy obsłudze od 5 osób doliczamy 10% serwisu. Akceptujemy płatność kartami kredytowymi oraz w euro i dolarach po kursie NBP. Czas oczekiwania wynosi około 30 minut na zamówienia do stołu i ok. 60 min. na zamówienia na wynos i z dowozem. W weekendy czasy te mogą być dłuższe.



WINO | DRINKI

WINO DOMOWE

Białe i czerwone wino stołowe z Umbrii
+ kieliszek 120 ml / 12 +
+ karafka 250 / 500 / 1000 ml - 23 / 44 / 84

IL VIN BRULÉ NEW

*Grzane domowe czerwone wino, miód,
pomarańcza, goździki, cynamon, anyż*
+ kufel 300 ml / 27

WINO CZERWONE

+ CASTELL TEMPRANILLO
kieliszek 120 ml / 17 + butelka 750 ml / 79
+ MONTE ANTICO TOSCANA IGT
butelka 750 ml / 129
+ BARBERA D'ALBA BARALE DOC
butelka 750 ml / 149
+ 12 E MEZZO PRIMITIVO
butelka 750 ml / 64
+ SANTA ALEXANDRA CABERNET
butelka 750 ml / 64
+ SANTURNIA CRIANZA RIOJA
butelka 750 ml / 99
+ ENIGMA APPASSIMENTO SANGIOVESE RUBICONE IGT
butelka 750 ml / 179

WINO BIAŁE

+ MACABEU CHARDONNAY
kieliszek 120 ml / 17 + butelka 750 ml / 79
+ SANTA ALEXANDRA SAUVIGNON BLANC
butelka 750 ml / 64
+ 12 E MEZZO MALVASIA
butelka 750 ml / 64
+ 12 E MEZZO ROSATO (różowe)
butelka 750 ml / 66
+ PROSECCO SAN MARTINO EXTRA DRY
(musujące półwytrawne)
kieliszek 120 ml / 19 + butelka 750 ml / 84

APEROL

*Musujące wino Prosecco Extra Dry,
Aperol, woda, cytrusy*
+ kieliszek 200 ml / 25

HOT WINTER APEROL NEW

Aperol w wersji zimowej na gorąco
+ kufel 300 ml / 29

WEŹ WINO NA WYNOS

*Każdą butelkę wina możesz kupić u nas na wynos.
Cena jest wówczas o 20 zł niższa niż w karcie.*

PIWO

ŽATECKÝ SVĚTLÝ LEŽÁK [lane z beczki]

z wyjątkowego chmielu z czeskiego Žatca
+ małe 330 ml / 13 + duże 500 ml / 16



PIWA BUTELKOWE

+ GRIMBERGEN BLONDE delikatne piwo w stylu Belgian Blond Ale + butelka 330 ml / 18
+ GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE słodkie bursztynowe + butelka 330 ml / 18
+ OKOCIM KLASYCZNA PSZENICA lekkie piwo z pszenicy + butelka 500 ml / 16
+ ŽATECKÝ ČERNÝ ciemne piwo z czterech słodów + butelka 500 ml / 15
+ OKOCIM O.K. BEER kultowe piwo z Okocimia + butelka 500 ml / 15
+ 1664 BLANC francuskie piwo pszeniczne + butelka 330 ml / 18

PIWA BEZALKOHOLOWE

+ ŽATECKÝ SVĚTLÝ 0% czeski styl piwa bezalkoholowego + butelka 500 ml / 14
+ SOMERSBY PEAR 0% piwny napój o smaku gruszki + butelka 400 ml / 16
+ OKOCIM SYCYLIJSKA POMARAŃCZA 0% + butelka 500 ml / 15

Objaśnienie symboli użytych w menu: 🌿 danie wegetariańskie, 🔥 ostre, NEW nowość w menu,
🌊 danie z owoców morza z podwyższoną przez rząd PiS stawką VAT do 23%.
Lista alergenów oraz gramatury dań dostępne u naszych kelnerów.

