



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:

- tagliatelle (wstążki), krem z truflii, szynka
- pappardelle (bardzo szerokie wstążki), sos boloński
- ravioli (pierożki) z ricottą i szpinakiem w pomidorach / 49

MARE [znów w menu!] **NEW**

Barwiony sepią domowy makaron tagliatelle z owocami morza (ośmiorniczki, kalmary, krewetki, czarne małże) i warzywami zapiekany w pergaminie / 59

+ zapytaj o dostępność tego dania

BOLOGNESE

Domowe tagliatelle, mielone mięso wołowe, warzywa, pomidory, czerwone wino / 37

TARTUFO

Tagliatelle, krem z czarnych truflii, śmietana, suszone pomidory, czosnek, płatki parmezanu / 37

CARBONARA

Spaghetti, boczek, żółtko i ani miligrama śmietany / 37

SPLINGA

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, orzeszki piniowe, czosnek, parmezan / 39

GNOCCHI AI FUNGHI **NEW**

Ręcznie robione włoskie "kopytka" w sosie z prawdziwków i podgrzybków z kawałkami polędwiczki wieprzowej dosmaczone suszonymi pomidorami i porem / 49

SICILIANA **NEW**

Ręcznie robiony makaron strozzapreti (krótki, skręcony), sos z bakłażanów, czosnku, pomidorów plus odrobina serka ricotta / 35

ARRABBIATA

Domowy makaron maccheroni (rurki), pomidory, papryka, czosnek, czarne oliwki / 29

SALENTINA **NEW**

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

ALFREDO

Ręcznie robiony makaron maccheroni rigati (rurki), kurczak, śmietana, parmezan, czosnek, natka / 35

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 / 59

Pasty posypujemy parmezanem i natką pietruszki.

DODATKI: makaron bezglutenowy penne / 5, makaron razowy penne / 2, gnocchi / 9, dodatkowy parmezan / 2, mała surówka sezonowa / 5,99

NA POCZĄTEK

SCAMPI

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

COZZE [znów w menu!] **NEW**

Czarne małże w białym winie (albo w pomidorach na ostro)
Dwie wielkości porcji - miska dla jednej osoby, garnek dla dwóch / 49/74
+ zapytaj o dostępność tego dania

BURRATA

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

BRUSCHETTE **NEW**

Dwie grzanki z chleba własnego wypieku z grillowanymi warzywami i pesto z bazylii / 24

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

Sos pomidorowy, mozzarella / 28

CAPRICCIOSA

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

VERDURE

Sos pomidorowy, mozzarella,
grillowane warzywa / 36

SPINACI

Sos pomidorowy, mozzarella, szpinak,
gorgonzola / 36

BIANCA

Pesto z bazylii, ricotta, biała mozzarella,
pomidorki cherry,
ostra papryczka peperoncino / 39

BURRATINA **NEW**

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

'NDUJA

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

CAPRA **NEW**

Sos pomidorowy, mozzarella, kozi ser,
gruszka, rukola / 39

PIZZA SALAME

Sos pomidorowy, mozzarella, pikantne
włoskie salami Spinata, kapary / 37

ITALIANA

Sos pomidorowy, biała mozzarella,
bazylii / 29

POSITANO **NEW**

Sos pomidorowy, mozzarella, krewetki,
czosnek / 46

PARMA

Sos pomidorowy, mozzarella,
podsuszana szynka parmeńska, rukola / 41



DODATKI: sos czosnkowy / 3,99, sos pomidorowy / 3,99, ostry sos pomidorowy / 3,99,
zestaw trzech sosów / 9,99, pizza pół na pół / 3, mała surówka sezonowa / 5,99

ZUPY I SAŁATY

PESCE

Gęsta zupa rybna z trzech gatunków ryb (łosoś, dorsz, makrela), owoców morza i warzyw

Podajemy z grzanką / 39

+ zapytaj o dostępność tego dania

POMODORO

Zupa-krem z pomidorów i bazylii / 21

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 / 41

INSALATA LA MISTICANZA

Kulki koziego sera, gruszka, sałaty, rukola, pomidorki cherry, pestki słonecznika, kiełki,

oliwa z oliwek, ocet balsamiczny / 39



MIEŚO I RYBY

BISTECCA

Grillowany stek z najlepszej części polędwicy wołowej, sos z zielonego pieprzu,

ćwiartki ziemniaków / 99

SALMONE **NEW**

Delikatny norweski łosoś z włoską polentą i garścią sałat / 69

POLLO

Pierś kurczaka smażona w świeżych pomidorach pod pierzynką z plasterków mozzarelli

podana z frytkami / 54

FILETTO **NEW**

Polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym i plasterkami polenty / 59

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

Objaśnienie symboli użytych w menu:  danie wegetariańskie,  ostre, **NEW** nowość w menu,

 danie z ryb/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 mięta
- + SWEET BERRIES owocowa
- + kubek 300 ml / 15

HERBATA ZIMOWA **NEW**

+ Herbata, sok malinowy, pomarańcza, cytryna, goździki, cynamon / 19 +

ZIMNE NAPOJE

KINGA PIENIŃSKA

Niegazowana i gazowana
dobra woda mineralna

- + mała butelka 330 ml / 8
- + duża butelka 700 ml / 15



GALVANINA

Włoskie napoje organiczne

- + LIMONATA cytryna
- + ARANCIATA pomarańcza
- + ARANCIATA ROSSA
czerwona pomarańcza, czarna marchew, borówka
- + CHINOTTO gorzka pomarańcza
- + MELAGRANA granat
- + butelka 355 ml / 16



PEPSI COLA / PEPSI MAX SCHWEPES INDIAN TONIC

- + butelka 200 ml / 8

DOMOWA LeMONIADA

Sok z cytryny, cukier trzcinowy,
świeża mięta, woda gazowana

- + 300 ml / 14

SOK OWOCOWY TARCZYN

Pomarańczowy i jabłkowy do wyboru

- + butelka 300 ml / 9

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK Z POMARAŃCZY

- + szklanka 300 ml / 19

WŁOSKIE DRINKI

HUGO APERITIVO ITALIANO

Popularny we Włoszech
drink z prosecco, likieru
z czarnego bzu
oraz świeżej mięty / 19

APEROL

Prosecco, Aperol, woda,
cytryny / 25



MOJITO **NEW**

MARTINI
białe wytrawne
martini, tonic, mięta,
limonka / 19

Upzejmie informujemy, że przy obsłudze grup od 6 dorosłych 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.

ZIMNE PIWO

GRIMBERGEN BLONDE

[lane z beczki]

*Delikatne piwo w stylu Belgian Blond Ale
warzone według starej klasztornej receptury / 18
+ kielich 330 ml*



ŽATECKÝ SVĚTLÝ LEŽÁK

[lane z beczki]

*Czeski jasny pilsner
przygotowywany z wyjątkowego chmielu z Žatca / 13/15
+ małe 330 ml / duże 500 ml*



PIWA BUTELKOWE

+ OKOCIM KLASYCZNA PSZENICA

wyśmienite lekkie piwo z pszenicy + butelka 500 ml / 16

+ ŽATECKÝ SVĚTLÝ LEŽÁK

czeski jasny pilsner + butelka 500 ml / 15

+ ŽATECKÝ ČERNÝ ciemne piwo z czterech słodów + butelka 500 ml / 15

+ OKOCIM O.K. BEER od lat kultowe piwo z Okocimia + butelka 500 ml / 15



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

WINO

WINO DOMOWE

Białe i czerwone wino stołowe z Umbrii

+ kieliszek 120 ml / 12 +

+ karafka 250 ml / 23 +

+ karafka 500 ml / 44 +

+ karafka 1000 ml / 84 +

IL VIN BRULÉ NEW

*Grzane wino domowe,
plasterek pomarańczy,
goździki, cynamon, miód / 24
+ kubek 200 ml +*

WINO NA KIELISZKI

+ CASTELL TEMPRANILLO (czerwone)

butelka / 79 kieliszek 120 ml / 17

+ CASTELL MACABEU CHARDONNAY (białe)

butelka / 79 kieliszek 120 ml / 17

+ PROSECCO SAN MARTINO EXTRA DRY

(białe, musujące, półwytrawne)

butelka / 84 kieliszek 120 ml / 19

++ Zamów do stołu dowolną butelkę wina
z naszego sklepu z winem / cena ze sklepu plus 20 zł



Objaśnienie symboli użytych w menu: 🍃 danie wegetariańskie, 🌶️ ostre, NEW nowość w menu,

🐟 danie z ryb/owoców morza z podwyższoną przez rząd PiS stawką VAT do 23%.

Lista alergenów oraz gramatury dań dostępne u naszych kelnerów.