



Italian Cuisine & Pizza

— Organic —

Różnorodność włoskich regionów, szacunek do tradycji oraz jakość składników stanowią fundament naszej kuchni.

Menu łączy klasyczne receptury z nowoczesnym podejściem do smaku i estetyki. Każde danie przygotowujemy na bieżąco, wierząc, że najlepsze posiłki tworzą niezapomniane chwile przy wspólnym stole.

Benvenuti.

## ANTIPASTI

**Burrata** ..... 55 Zł  
Kremowa delikatna burrata, orzechowe romesco,  
pesto pistacjowe, puder z palonego pora.

★ **Tartare di Tonno** ..... 59 Zł  
Tatar ze świeżej polędwicy z tuńczyka Yellowfin, awokado z chilli,  
stracciatella, mikro amarantus, pistacja.

**Vitello Tonnato** ..... 49 Zł  
Cienko krojona cielęcina, sos tonnato na bazie tuńczyka i majonezu,  
smażone kapary, rukiew wodna, konfitowany pomidor.

**Patate dolci fritte** ..... 32 Zł  
Frytki z batatów, puder z pomidora, świeżo tarty parmeżan.  
Idealnie komponuje się z:

**Aioli truflowe** ..... + 9 Zł

**Tagliere di Salumi e Formaggi** ..... 79 Zł  
Selekcja włoskich wędlin i serów do wspólnej degustacji  
Prosciutto crudo, mortadella DOP, bresaola, coppa, pecorino romano, taleggio.

## INSALATE

**Insalata Cesare** ..... 39 Zł  
Klasyczna sałatka cesarz - sałata rzymska, dressing cesarz,  
parmeżan, anchois, grzanki.

**Insalata Verde con Avocado** ..... 35 Zł  
Mix zielonych sałat, awokado, ogórek, winogrono cytrynowe.

DOSTĘPNE DODATKI:

Kurczak ..... +14 Zł

Krewetki ..... +18 Zł

Burrata ..... +18 Zł

## PRIMI

★ **Gnocchi alla Nduja e Gorgonzola** ..... 45 Zł  
Delikatne ziemniaczane gnocchi, nduja, gorgonzola,  
kremowy sos pomidorowy, świeża bazylia.

★ **Gamberi al Burro e Vino Bianco** ..... 69 Zł  
Krewetki w sosie winno maślanym - chilli, cytryna, natka pietruszki,  
domowa focaccia.

**Tagliatelle al Tartufo** ..... 58 Zł  
Świeżo wyrabiane domowe tagliatelle, sos maślano-serowy,  
płatki świeżo ścieranej trufli, parmeżan.

**Tagliatelle Frutti di Mare** ..... 79 Zł  
Świeżo wyrabiane domowe tagliatelle z owocami morza - krewetki, kalmary,  
vongole, sos na białym winie, pietruszkowo-cytrynowe pangrattato.

★ **Risotto al Tartufo** ..... 62 Zł  
Kremowe risotto, zielona emulsja ziół, płatki świeżo ścieranej trufli,  
chrupiący parmeżan.

## SECONDI

**Focaccia con Prosciutto e Brie** ..... 49 Zł  
Świeżo wypiekana focaccia z brie, prosciutto crudo, bufalą,  
karmelizowaną czerwoną cebulą i rukolą.

**Panuzzo Cesare** ..... 49 Zł  
Świeżo wypiekane ciasto pizzowe z kurczakiem w ziołowej panierce,  
sałatką rzymską, dressingiem cesarz i parmeżanem.

★ **Panuzzo con Polpo** ..... 69 Zł  
Świeżo wypiekane ciasto pizzowe z ośmiornicą, chrupiącymi warzywami,  
świeżymi ziołami oraz sosem lemon mayo lub spicy nduja.

**Branzino** ..... 89 Zł  
Filet z okonia morskiego ze złocistą skórką, puree z dyni hokkaido,  
szpinak z cukinią, sos cytrynowy.

**Guance di Cinghiale** ..... 99 Zł  
Długo duszone policzki z dzika, kremowa polenta z parmeżanem,  
caponata sycylijska.

## CONTORNI

Zielona sałata ..... 15 Zł

Pieczewo wypiekane na miejscu ..... 13 Zł

Awokado ..... 16 Zł

Świeża trufła ..... 24 Zł / 1 G

Parmigiano Reggiano ..... 14 Zł

## DOLCI

★ **Tiramisu alla Casa** ..... 39 Zł  
Tradycyjne tiramisu przygotowane według naszej receptury.

**Sorbetto di Limone** ..... 32 Zł  
Sorbet cytrynowy podawany w połowie cytryny, świeża bazylia, mięta.  
Polecamy z kieliszką Limoncello ..... + 21 Zł

★ Rekomendacje Szefa Kuchni

Do rachunków powyżej 100 zł doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%. Informacje o alergenach dostępne u obsługi.



Italian Cuisine & Pizza

— Organic —



## FOCACCIA

**Focaccia Classica** ..... 21 Zł  
Oliwa extra vergine, rozmaryn, sól morska.

## PIZZA

Pizza przygotowywana na długo fermentowanym cieście,  
z wykorzystaniem starannie wyselekcjonowanych włoskich składników.

### CLASSICHE

**Margherita** ..... 36 Zł  
Pomidory San Marzano DOP, fior di latte, bazylia.

**Salame** ..... 45 Zł  
Pomidory San Marzano DOP, fior di latte, salame napolì DOP.

**Diavola** ..... 45 Zł  
Pomidory San Marzano DOP, spianata piccante, nduja, fior di latte.

**Capricciosa** ..... 45 Zł  
Pomidory San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto arrosto,  
pieczarki, oliwki taggiasche.

**Quattro Formaggi** ..... 44 Zł  
Fior di latte, gorgonzola dolce, taleggio, parmigiano reggiano, ricotta.

### D'AUTORE

★ **Mortadella & Pistacchio** ..... 48 Zł  
Pomidory San Marzano DOP, fior di latte, mortadella DOP,  
pesto pistacjowe, stracciatella, pistacje.

★ **Cacio e Pepe Bianca** ..... 44 Zł  
Pecorino romano, świeżo mielony pieprz, parmigiano.

**Nduja & Burrata** ..... 52 Zł  
Pomidory San Marzano DOP, salame napolì, nduja, anchois,  
burrata, pesto bazyliowe.

### GOURMET

**Crudo** ..... 59 Zł  
Pomidory San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto san daniela,  
pomidorki confit, rukola, parmigiano 24m, balsamico riserva.

★ **Vitello** ..... 59 Zł  
Pomidory San Marzano DOP, fior di latte, cienko krojona cielęcina,  
roszponka, konfitowana czerwona cebula, lemon zest.

★ **Tartufata** ..... 59 Zł  
Krem truflowy, fior di latte, taleggio, grzyby, rukola, świeżo ścierana trufła.

### PIZZA EXTRAS

Ser, Salame, Szynka, Pieczarki ..... 6 Zł

Nduja, Parmezan ..... 7 Zł

Prosciutto crudo, Stracciatella di burrata ..... 9 Zł



★ Rekomendacje Szefa Kuchni

Do rachunków powyżej 100 zł doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%. Informacje o alergenach dostępne u obsługi.



Italian Cuisine & Pizza

— Organic —

## APERITIVO

### SPRITZ

Piccolo / Grande

**Aperol Spritz** ..... 38 / 58 Zł

Gorzko-słodki smak z nutami pomarańczowy.  
Aperol, prosecco, soda.

**Campari Spritz** ..... 36 / 56 Zł

Wytrawny i lekko gorzki.  
Campari, prosecco, soda.

**Hugo Spritz** ..... 36 / 56 Zł

Świeży koktajl z nutą bzu i mięty.  
Likier czarny bez, prosecco, mięta.

**Limoncello Spritz** ..... 34 / 54 Zł

Słoneczne włoskie aperitivo.  
Limoncello, prosecco, soda.

**Sarti Spritz** ..... 36 / 56 Zł

Owocowy i lekko tropikalny.  
Sarti Rosa, prosecco, limonka.

### COCKTAIL D' AUTORE

Piccolo / Grande

**Sicilia** ..... 40 / 60 Zł

Cytrusowy charakter Sycylii.  
Sarti, gin Maltzy Arancia, sok grejpfrutowy, syrop cukrowy, białko, cytryna.

**Toscana** ..... 38 / 58 Zł

Cytrusowo-anyżowa podróż przez Toskanę.  
Galliano, Finlandia Vodka, sok pomarańczowy, syrop cukrowy, cytryna.

**Amalfi** ..... 38 / 58 Zł

Śródziemnomorska świeżość Amalfi.  
Limoncello, Finlandia Vodka, bazylii, syrop cukrowy, cytryna.

**ABRUZZA** ..... 36 / 56 Zł

Ziołowo-cytrusowy smak Abruzzi.  
Cynar, tonic, cytryna, mięta.

**Milano** ..... 38 / 58 Zł

Musująca elegancja prosto z Mediolanu.  
Italicus, winogrona, syrop cukrowy, soda, cytryna.

### NEGRONI

Piccolo / Grande

**Negroni Classico** ..... 40 / 60 Zł

Włoska klasyka.  
Gin, Campari, Martini Rosso.

**Negroni Sbagliato** ..... 38 / 58 Zł

Lżejsza, musująca wersja.  
Campari, Martini Rosso, prosecco.

**White Negroni** ..... 40 / 60 Zł

Złoty i nowoczesny.  
Gin, Lillet blanc, Martini Bianco.

**Coffee Negroni** ..... 40 / 60 Zł

Głęboki smak z nutą kawową.  
Coffee bitters Kahlua, gin, Martini Rosso.

## CLASSICO

Piccolo / Grande

**Porn Star Martini** ..... 39 / 59 Zł

Tropikalny i aksamitny.  
Finlandia Vodka, Passoa, prosecco, maracuja, wanilia.

**Espresso Martini** ..... 36 / 56 Zł

Pobudzający i intensywny.  
Finlandia Vodka, Kahlua, syrop cukrowy, espresso.

**Margarita** ..... 37 / 57 Zł

Wytrawna klasyka.  
Tequila, Cointreau, limonka.

**Gin Tonic** ..... 36 / 56 Zł

Świeży i mineralny.  
Gin, tonic.

### CLASSICO SU RICHIESTA

Masz ochotę na klasyczny koktajl spoza karty?  
Zapytaj obsługę – z przyjemnością przygotujemy go dla Ciebie.

### SENZA ALCOL

**Aperol Spritz 0%** ..... 27 Zł

Gorzko-słodki smak z nutami pomarańczowy.  
Prosecco 0%, syrop Aperol, soda.

**Hugo 0%** ..... 27 Zł

Świeży koktajl z nutą bzu i mięty.  
Prosecco 0%, syrop z bzu, mięta, soda, limonka.

**Crodino Spritz** ..... 30 Zł

Orzeźwiający bitter o pomarańczowym aromacie.  
Crodino bitter, prosecco 0%, pomarańcza, soda.

**White Blossom** ..... 30 Zł

Orzeźwiające połączenie bzu i soczystej gruszeki.  
Gin 0%, prosecco 0%, syrop z bzu, puree gruszkowe, cytryna, białko.

**Basil Smash** ..... 30 Zł

Śródziemnomorska świeżość bazylii i cytryny.  
Gin 0%, syrop bazyliowy, bazylii, cytryna, białko.

## DEGESTIVI

**Amaro Montengro** ..... 21 Zł

Ziołowy digestivo o wytrawnym charakterze.

**Grappa** ..... 21 Zł

Tradycyjny włoski destylat winogronowy.

## BIRRA

330 / 500 ml

**Jasne Birra Moretti** ..... 20 / 22 Zł

**Jasne Birra Moretti 0.0%** ..... 20 Zł

**Pszeniczne** ..... 22 Zł

**Ciemne** ..... 20 Zł

**Smakowe Desperados** ..... 22 Zł

**Smakowe Desperados 0.0%** ..... 22 Zł



Italian Cuisine & Pizza

— Organic —

## CAFFÈ

### CAFFÈ NERI

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| <b>Espresso</b> .....           | 13 Zł |
| <b>Espresso Doppio</b> .....    | 18 Zł |
| <b>Espresso Ristretto</b> ..... | 13 Zł |
| O skróconym czasie parzenia     |       |
| <b>Espresso Lungo</b> .....     | 13 Zł |
| O wydłużonym czasie parzenia    |       |
| <b>Espresso Romano</b> .....    | 14 Zł |
| Z sokiem z cytryny              |       |

### CAFFÈ LATTE

Piccolo / Grande

|                                                                         |            |
|-------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Tiramisu Affogato</b> .....                                          | 28 Zł      |
| Espresso, lody waniliowe, biszkopty oraz krem na bazie serka mascarpone |            |
| <b>Espresso Macchiato</b> .....                                         | 15 Zł      |
| Z pianą mleczną                                                         |            |
| <b>Espresso Affogato</b> .....                                          | 19 Zł      |
| Z lodami waniliowymi                                                    |            |
| <b>Cappuccino</b> .....                                                 | 19 / 22 Zł |
| Ze spienionym mlekiem                                                   |            |
| <b>Cappuccino Con Panna</b> .....                                       | 20 Zł      |
| Z bitą śmietaną                                                         |            |
| <b>Caffè Latte</b> .....                                                | 21 / 24 Zł |
| Z dużą ilością spienionego mleka                                        |            |

### CAFFÈ FREDDI

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| <b>Freddo Espresso</b> .....                | 15 Zł |
| Espresso na lodzie                          |       |
| <b>Freddo Cappuccino</b> .....              | 24 Zł |
| Na lodzie ze spienionym mlekiem i śmietanką |       |
| <b>Espresso con tonica</b> .....            | 20 Zł |
| Espresso i tonic na lodzie                  |       |
| <b>Latte Frappe</b> .....                   | 23 Zł |
| Na lodzie z kremową mleczną pianką          |       |

### CAFFÈ CORRETTI

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| <b>Caffè Corretto all Amaretto</b> .....    | 28 Zł |
| Z likierem Amaretto i bitą śmietaną         |       |
| <b>Caffè Corretto alla Sambuca</b> .....    | 28 Zł |
| Z Sambucą i delikatną nutą anyżu            |       |
| <b>Caffè Corretto ai Baileys</b> .....      | 28 Zł |
| Z likierem Baileys, mlekiem i bitą śmietaną |       |

### CAFFÈ EXTRAS

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Pojedyncze espresso .....   | 6 Zł |
| Mleko roślinne .....        | 3 Zł |
| Syrop smakowy .....         | 4 Zł |
| Gałka lodów .....           | 7 Zł |
| Miód .....                  | 5 Zł |
| Porcja bitej śmietany ..... | 7 Zł |

## TÈ & INFUSI

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| <b>Tè nero</b> .....            | 18 Zł |
| Klasyczna czarna herbata.       |       |
| <b>Tè verde</b> .....           | 18 Zł |
| Delikatna zielona herbata.      |       |
| <b>Infuso alla frutta</b> ..... | 18 Zł |
| Napar z sezonowych owoców       |       |
| <b>Te freddo</b> .....          | 28 Zł |
| Owocowa herbata mrożona.        |       |

## SUCCHI FRESCHI

Piccolo / Grande

|                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| <b>Succo d'Arancia</b> .....       | 22 / 33 Zł |
| Świeżo wyciskany sok pomarańczowy. |            |
| <b>Succo di Mele</b> .....         | 22 / 33 Zł |
| Świeżo wyciskany sok jabłkowy.     |            |
| <b>Succo di Pompelmo</b> .....     | 22 / 33 Zł |
| Świeżo wyciskany sok grejpfrutowy. |            |

## LIMONATE ITALIANE

Piccolo / Grande

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| <b>Limonata Sanpellegrino</b> ..... | 20 / 30 Zł |
| Cytryna                             |            |
| <b>Limonata al Pompelmo</b> .....   | 20 / 30 Zł |
| Grapefruit, rozmaryn                |            |
| <b>Limonata al Basilico</b> .....   | 20 / 30 Zł |
| Cytryna, świeża bazylia.            |            |

## ACQUA & SOFT DRINKS

✿ ACQUA PANNA ..... 250 ml - 13 Zł / 750 ml - 20 Zł

★ S.PELLEGRINO ..... 250 ml - 13 Zł / 750 ml - 20 Zł

  ..... 250 ml - 13 Zł

   ..... 250 ml - 13 Zł

**fuzetea Cappy** ..... 250 ml - 13 Zł

**Italian Cola** ..... 19 Zł



Italian Cuisine & Pizza

— Organic —

## VINI

### VINI SPUMANTI

125 / 500 / 750 ml

#### VENETO

**Prosecco DOC Treviso** ..... 27 / 105 / 149 Zł

La Farra Extra Dry, DOC Treviso, Włochy.

Lekkie wytrawne. Aromat: świeże ananasy, limonka, zielone jabłko.

**Prosecco DOCG Vadobbiadenne** ..... 169 Zł

La Farra Brut, DOC Treviso, Włochy.

Lekkie wytrawne. Aromat: świeże ananasy, limonka, zielone jabłko.

#### PIEDMONT

**Alta Langa** ..... 249 Zł

Scrimaglio, Włochy, Brut.

Aromaty owocowe z nutą świeżo pieczonego pieczywa.

### VINI BIANCHI

125 / 500 / 750 ml

#### VENETO

**Pinot Grigio** ..... 25 / 95 / 139 Zł

Cantine Volpi, I.G.T. Veneto, Włochy.

Lekkie wytrawne. Aromat: zielone jabłko, agrest, żółta śliwka.

**Bianco di Custoza** ..... 27 / 105 / 149 Zł

San Rustico, I.G.T. Veneto, Włochy.

Lekkie wytrawne. Aromat: cytrusy, agrest, żółta śliwka.

#### TOSKANIA

**Albore Vermentino** ..... 169 Zł

Terre del Bruno, DOCG, Włochy.

Pełne wytrawne. Aromat: brzoskwinia, pomarańcza, suszone morele, migdały.

**Donnaluce** ..... 269 Zł

Poggio Le Volpi, IGP Lazio, Włochy.

Lekkie półwytrawne. Aromat: kwiaty róży, limonka, czarna porzeczka, miód akacjowy.

#### PUGLIA

**Fiano** ..... 169 Zł

Masca del Tacco, Puglia, Włochy.

Lekkie wytrawne. Aromat: morela, pomarańcza, śliwka żółta, kwiat róży.

#### PIEDMONT

**Gavi di Gavi** ..... 189 Zł

Scrimaglio, DOCG Gavi di Gavi, Włochy.

Pełne wytrawne. Aromat: brzoskwinia, pomarańcza, suszone morele, migdały.

### VINO DOLCE

125 / 500 / 750 ml

**Moscato D'Asti o** ..... 27 / 105 / 149 Zł

Papagallo, DOCG, Włochy.

Lekkie słodkie. Aromat: miód lipowy, kwiat róży, bakalie, akacja, liczi.

### VINO ROSATO

125 / 500 / 750 ml

**Susumaniello Rosato** ..... 29 / 109 / 169 Zł

Masca del Tacco, DOP Puglia, Włochy.

Lekkie słodkie. Aromat: truskawki, poziomki, kwiat róży.

### VINI ROSSI

125 / 500 / 750 ml

#### VENETO

**Pinot Nero** ..... 25 / 95 / 139 Zł

Beato Bartolomeo, Breganze, Włochy.

Lekkie wytrawne. Aromat: wiśnia, czereśnia, jeżyny.

#### PUGLIA

**Primitivo** ..... 25 / 95 / 139 Zł

Masseria Vignate, Puglia, Włochy.

Lekkie wytrawne. Aromat: czarna porzeczka, powidła śliwkowe.

**Primitivo di Manduria** ..... 179 Zł

Masca del Tacco, Puglia, Włochy.

Lekkie wytrawne. Aromat: jeżyny, powidła śliwkowe, jagody.

#### TOSKANIA

**Chianti Riserva** ..... 199 Zł

Terre del Bruno, DOCG, Włochy.

Lekkie wytrawne. Aromat: czarna porzeczka, jeżyny, jagody.

#### PIEDMONT

**Barolo** ..... 349 Zł

Scrimaglio, DOCG, Włochy.

Pełne wytrawne. Aromat: jagody, jeżyny, powidła porzeczkowe.