

PASTA FRESCA

(ŚWIEŻE MAKARONY DOMOWE, FRESH HAND MADE PASTA)

- **Spaghetti aglio, olio e peperoncino** - Spaghetti z oliwą z oliwek, czosnkiem i pikantną papryczką; *Spaghetti with olive oil, garlic and chili pepper* (19)
- **Farfalle al salmone** - kokardki z norweskim łososiem podawane w sosie z cebulą, pomidorami i odrobiną wódki; *Farfalle with salmon, served in sauce with onion, tomatoes and splash of vodka* (23)
- **Penne all'arrbbiata** - rurki z czosnkiem, papryczką pikantną i pomidorem; *Penne with garlic, chili peppers and tomato* (19)
- **Penne con speck e rucola** - rurki z suszoną wędzonką w sosie ze śmietany, koniaku, czosnku i świeżej rukoli; *Penne with air-dried speck in cream sauce with brandy, garlic and fresh rucola* (24)
- **Penne alla norcina** - rurki w sosie ze śmietany, czarnych trufli i białej włoskiej kiełbasy; *Penne in cream sauce with Black truffles and fresh Italian salsiccia sausage* (21)
- **Rigatoni alla bolognese** - duże rurki z sosem bolońskim z mięsa wołowego, pomidorów i czerwonego wina; *Rigatoni with sauce made of beef meat, tomatoes and red wine* (17)
- **Penne con spinaci e gorgonzola** - rurki z delikatnym sosem ze śmietany, sera gorgonzola i szpinaku; *Penne with cream, gorgonzola cheese and spinach* (20)
- **Spaghetti alla puttanesca** - spaghetti w specjalnym sosie z kaparów, anchois, selera naciowego, cebuli, czosnku, czarnych i zielonych oliwek oraz świeżych pomidorów; *Spaghetti in a sauce made of capers, anchois, celery, onion, garlic, black and green olives and fresh tomatoes* (25)
- **Gnocchi al pesto genovese** - kopytka z ziemniaków w sosie ze świeżej bazylii, czosnku i orzeszków piniowych; *Patatoes gnocchi in fresh basil sauce with garlic and pine nuts* (29)
- **Linguine ai frutti di mare** - cienkie wstążki ze świeżymi owocami morza (ośmiornica, kalmar, małża i małże) z odrobiną czosnku, świeżych pomidorów koktajlowych i pikantnej papryczki; *Linguine & fresh frutti di mare with garlic, fresh tomatoes and peperoncino* (od czwartku) (36)
- **Fusilli alla diavola** - świderki w sosie z pikantnego salami; *Fusilli in sauce from spicy salami* (20)
- **Tagliatelle mare e monti** - długie wstążki z anchois, pieczarkami, krewetkami i małymi pomidorkami; *Tagliatelle with anchois, mushrooms, shrimps and cherry tomatoes* (29)
- **Ravioli di ricotta e spinaci con pomodoro e basilico** - włoskie pierożki z nadzieniem z sera ricotta i szpinaku z pomidorami, posypane świeżą bazylią; *Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach with tomatoes, powdered with fresh basil* (24)
- **Ravioli di ricotta e spinaci con burro e salvia** - włoskie pierożki z nadzieniem z sera ricotta, szpinaku z masłem i szałwią; *Ravioli stuffed with ricotta cheese, spinach, butter and salvia* (23)
- **Tris di pasta fresca** - trzy rodzaje makaronu podane na jednym talerzu, każdy z innym sosem: długie wstążki z gałką muszkatołową i kremem z trufli oraz gotowaną szynką, szerokie wstążki z mięsnym sosem bolońskim i pierożki z serem ricotta i szpinakiem; *Three types of pasta, served on one plate, each with different sauce: tagliatelle with nutmeg, truffle cream and boiled ham, papardelle with ragu bolognese sauce and ravioli with ricotta cheese & spinach* (29)
- **Lasagne al forno** - lasagne z mięsnym sosem ragu i beszamelem, każda warstwa doprawiona parmezanem; *Lasagne with minced meat sauce, tasted with parmesan on each layer* (24)
- **Cannelloni** - rurki o dużej średnicy, nadziewane farszem mięsnym i parmezanem, polane różowym sosem beszamelowo-pomidorowym; *Cannelloni with meat stuffing and parmesan, glazed with rose bechamel and tomato sauce* (25)
- **Fusilli alla siciliana con ricotta** - świderki w sosie z bakłażanów, czosnku i pomidorów z dodatkiem sera ricotta; *Fusilli with egg-plant, garlic, tomatoes and ricotta cheese* (22)

PASTA BAR

W dni powszednie w porze obiadu (12:00 – 17:00) dowolny makaron można połączyć z dowolnym sosem, a taka kompozycja kosztuje tylko 15 złotych.

ANTIPASTI

(PRZYSTAWKI, STARTERS)

- **Tris di bruschette** - trzy włoskie grzanki z pokrojonymi w kostkę pomidorami, mozzarellą, szynką parmeńską i bazylią; **Toasted bread with chopped tomatoes, mozzarella, Parma ham and basil** (14)
- **Carpaccio** - cieniutkie plastry surowej polędwicy z parmezanem, suszonymi pomidorami i rukolą; **Extremely thin slices of raw beef with parmesan cheese and rucola** (25)
- **Bresaola della Valtellina** - płatki suszonego mięsa wołowego z parmezanem i rukolą; **Air-dried salted beef and parmesan cheese slices served with rucola** (32)
- **Caprese** - świeże pomidory i mozzarella z bazylią; **Fresh tomatoes and mozzarella with basil** (19)
- **Vitello tonnato** - plastry cielęciny z sosem z majonezu i tuńczyka; **Thin slices of veal with tuna mayonnaise** (25)

ZUPPE

(ZUPY, SOUPS)

- **Crema di cipolla** - krem cebulowy; **Onion cream** (10)
- **Crema di verdure** - krem z warzyw z grzankami; **Mixed vegetables cream** (15)
- **Minestrone** - tradycyjna włoska zupa warzyw; **Italian vegetable soup** (12)

INSALATE

(SAŁATY, SALADS)

- **Insalata calabrese** - sałata, ziemniaki, czerwona cebula, pomidory, fasolka szparagowa i oregano; **Lettuce, potatoes, red onion, tomatoes, string bean, oregano** (14)
- **Misto di verdure alla griglia** - mieszanka grillowanych warzyw: cukinia, papryka, grzyby i cebula; **Grilled vegetables mix: zucchini, red pepper, mushrooms, onion** (15)
- **Insalata mediterranea** - sałata, ogórek, papryka, feta, pomidory, czarne oliwki, oregano; **Green lettuce, cucumber, red pepper, feta cheese, tomatoes, black olives, oregano** (18)
- **Insalata bella Napoli** - sałata, rukola, pomidory, mozzarella, bazylia i anchois; **Lettuce, rucola, tomatoes, mozzarella, basil, anchois** (25)
- **Insalata di pollo** - sałata, ziarna kukurydzy, marchewka, papryka oraz kawałki grillowanej piersi kurczaka; **Green lettuce, corn, carrot, red pepper and pieces of grilled chicken breast** (24)
- **Insalata di pollo marinato** - sałata, rukola, suszone pomidory, oliwki, ser żółty, kurczak marynowany; **Lettuce, rucola, dried tomatoes, olives, cheddar and marinated chicken breast** (25)
- **Insalata mista** - sałata, marchew, pomidory; **Lettuce, carrot and tomatoes** (12)
- **Insalata verde** - zielona sałata, Rudola; **Green lettuce and rucola** (12)

SECONDI PIATTI

(DANIA GŁÓWNE, ENTREES)

- **Scaloppine agli asparagi** - cielęcina ze szparagami; **Veal with asparagus** (24)
- **Filetto ai porcini** - polędwica wołowa z prawdziwkami; **Beef sirloin with mushrooms** (43)
- **Petto di pollo bella Napoli** - smażona pierś kurczaka z mozzarellą, pomidorami i świeżą bazylią; **Roasted chicken breast with mozzarella, tomatoes and fresh basil** (25)
- **Orata alla griglia con verdura mista** - dorada z grilla z mieszanką warzyw; **Grilled gilthead with vegetables mix** (43)
- **Saltimbocca alla Romana** - cielęcina podawana z szałwią i szynką parmeńską; **Veal with salvia and Parma ham** (26)
- **Filetto di merluzzo con pomodorini, capperi e olive** - filet z dorsza z pomidorami, oliwkami i kaparami; **Fillet from cod with tomatoes, olives and capers** (21)

CONTORNI

(DODATKI, SIDE DISHES)

- **Patatine fritte**- frytki; **French fries** (8)
- **Patate ai Forno** - pieczone ziemniaki; **Baked potatoes** (8)
- **Spinaci** – szpinak; **Spinach** (10)
- **Verdure alla griglia** - warzywa z grilla; **Grilled vegetables** (10)

DOLCI

(DESERY, DESSERTS)

- **Panna cotta con crema di fragole** - deser ze śmietany gotowanej z cukrem, z sosem truskawkowym; **Panna cotta with strawberry sauce** (12)
- **Torta al cioccolato** - tort czekoladowy z prażonymi migdałami; **Chocolate cake with roasted almonds** (12)
- **Tiramisu** - tradycyjny włoski deser z biszkoptów nasączonych bardzo mocną kawą espresso oraz twarogiem mascarpone; **The most heavenly Italian dessert** (16)

PER I PICCOLI

(MENU DLA DZIECI, KIDS MENU)

- **Farfalle al pomodoro** - kokardki z sosem ze świeżych pomidorów; **Farfalle with fresh tomato sauce** (10)
- **Cotoletta alla milanese con patatine fritte** - panierowana pierś z kurczaka z frytkami; **Chicken breast with French fries** (17)
- **Tortellini di carne con prosciutto e panna** - pierożki z farszem mięsnym w sosie z szynki i śmietany; **Tortellini with meat stuffing in ham and cream sauce** (14)

WINO

▪ Wina domowe (lampka)

Czerwone	10
Białe	10
Karafka mała (0,5 l)	37
Karafka duża (0,75 l).....	49

▪ Wino czerwone (butelka)

Nero d'Avola (Sycylia)	55
Chianti (Toskania)	59
Nero Sardo (Sardynia)	69
Langhe Rosso (Piemont)	86
Santa Cristina (Toskania).....	90
Langhe Nebiolo (Piemont)	165

▪ Wino białe (butelka)

Pinot Grigio (Veneto)	60
Villa Bianchi (Abruzja)	69
Gavi (Piemont)	81
Corvo (Sycylia)	93

Podajemy także kawę, herbatę, napoje zimne, piwo oraz mocne alkohole.