

na POCZĄTEK

BRUSCHETTE

trzy włoskie grzanki:
> z pomidorami i bazylią
> z pomidorami i szynką parmeńską,
> z pomidorami i mozzarellą {19,25}

FOCACCIA

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

CARPACCIO

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

SALATY i ZUPY

MANZO

sałata z grillowaną polędwicą wołową,
rukolą, pomidorami, bakłażanem, cukinią
i sosem musztardowym {31,25}

RAVELLO

zielone sałaty, rzodkiewka, ogórek,
szczypiorek, marchewka {19,95}

GRECA

solankowy ser konecki, pomidor, ogórek,
czarne oliwki, oregano, bazylia {24,75}

POMODORO

zupa-krem z pomidorów i bazylii {12,25}

MINISTRONE

włoska zupa warzywna {14,45}

domowe DESERY

TIRAMISU'

mascarpone, biszkopty, kawa {17,25}

PANNA COTTA

śmietana, sos truskawkowy {13,75}

PIZZA

*Wypiekana na cienutkim 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 omacie 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 (wstażki),
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}

WINO

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}
CAFFÈ CAPPUCCINO {9,95}
CAFFÈ LATTE {11,95}
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,
białe wino domowe
{szklanka 300 ml - 19}
HUGO APERITIVO ITALIANO
likier z czarnego bzu, mięta, prosecco,
cytrusy {kieliszek 250 ml - 12,95}
APEROL SPRITZ
szprycer z białego wina, 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),
MELAGRANA (granat),
TONICA (tonik),
CHINOTTO (gorzkie pomarańcze)
TÉ VERDE (zielona herbata)
{butelka 355 ml - 12,95}

wino gratis bez mięsa ostre

Menu obowiązuje od 2. września 2017 roku

