

MENU

PRZYSTAWKI/SALAŃKI

ZUPA Z PORA <i>dorsz, mule, krewetki, zioła</i>	18	RISOTTO TRUFLOWE <i>świeża czarna trufla sommelier poleca GOVERNO ROSO TOSCANA</i>	29
ZUPA Z PROSCIUTTO <i>pierozki, szynka, szpinak, zioła</i>	18	KALMARY <i>paprykowe ragu, pomidory, focaccia sommelier poleca RIZZARDI CHIARETTO</i>	26
SER DOBIACCO <i>stek z sera, ketchup z żółtych pomidorów, szynka parmeńska, żółte pomidory, sommelier poleca ARALDICA CA SOLERA</i>	36	SALAŃKA PANZANELLA <i>chleb, mozzarella, kolorowe pomidory, oliwa z oliwek, zioła sommelier poleca HUNKY DORY SAUVIGNON BLANC</i>	32
SALAŃKA Z TRUSKAWKAMI <i>truskawki, mozzarella, awokado, rzodkiewka, ogórek, mięta, bazylija, słonecznik, młode listki, dressing jagodowy sommelier poleca TRISQUEL GEWURZTRAMINER</i>	32	SALAŃKA Z KREWETKAMI <i>sałata rzymska, boczek, krewetki, grzanki, dressing mascarpone sommelier poleca LUCCARELLI BIANCO</i>	39

MAKARONY

GNOCCHI Z ZIELONYMI WARZYWAMI <i>gorgonzola, pomidory, bułeczka</i>	26	TAGLIATELLE Z KURKAMI <i>masło, pieprz, natka, pecorino</i>	36
REGINETTE Z POMIDORAMI <i>czosnek, chilli, oliwa, bazylija</i>	22	FETTUCINE Z OWOCAMI MORZA <i>czosnek, kapary, białe wino, pomidory, szpinak sommelier poleca ALOIS LAGEDER RIFF BIO</i>	42
PAPPARDELLE A'LA RAGU <i>poszarpane policzki wołowe w sosie, Grana Padano sommelier poleca FAMIGLIA BIANCHI MALBEC</i>	29	TORTELLINI Z KACZKĄ <i>bataty, rosół z trawą cytrynową, werbena sommelier poleca TRISQUEL GEWURZTRAMINER</i>	36

DANIA GŁÓWNE

MULE <i>wino, czosnek, zioła, śmietana, ser belvanette, focaccia sommelier poleca HUNKY DORY SAUVIGNON BLANC</i>	39	POLENTA <i>ragu z bakłażana, jogurt, pini, zioła, ser kozi</i>	29
POŁĘDWICA CIEŁĘCA <i>kurki, karczoch, cebulki, kopytka sommelier poleca CHANSON BOURGOGNE PINOT NOIR</i>	89	DORSZ <i>połędwica z dorsza, pancetta, kremowy por, gorgonzola sommelier poleca CHABLIS CHANSON</i>	58

DESERY

PANNA COTTA <i>wanilia z Madagaskaru, maliny</i>	22	SEMIFREDDO KAWOWE <i>espresso, jeżyny</i>	22
LODY <i>wybór trzech smaków lodów własnej produkcji</i>	16	BRZOSKWINIA <i>lody z białej czekolady, migdały, karmel, Grana Padano</i>	24

Przy grupach powyżej 6 osób, do rachunku końcowego doliczamy opłatę za serwis w wysokości 10%.



MENU

PIZZA

MAŁGORZATA <i>pomidory San Marzano, mozzarella, bazylia</i>	25	PROSCIUTTO & FIGA <i>pomidory San Marzano, szynka prosciutto, bazylia</i>	38
ALZACKA <i>kwaśna śmietana, boczek, cebula, ser belvanette</i>	25	ZIELONA <i>sos ziołowy, szpinak, ser pleśniowy, jajka, kwiaty brokułów, koperek</i>	29
KRAB <i>oliwa, czosnek, chilli, pomidorki, cytryna confit, mięso z kraba</i>	40	FERRARI <i>bresaola, kapary, rukola, Grana Padano, oliwki</i>	42
COPPA <i>dojrzewająca karkówka, brzoskwinia, ser pleśniowy bazylia</i>	36	SALAMI <i>pomidory San Marzano, salami Napolì, n'duja oliwki, bazylia</i>	35
CZARNA <i>pomidory San Marzano, krewetki, pikantna kielbasa</i>	38	CZTERY SERY <i>dobiacco, scarmoza, gorgonzola, ser kozi</i>	28
DESERY			
PANNA COTTA <i>wanilia z Madagaskaru, maliny</i>	22	SEMIFREDDO KAWOWE <i>espresso, jeżyny</i>	22
LODY <i>wybór trzech smaków lodów własnej produkcji</i>	16	BRZOSKWINIA <i>lody z białej czekolady, karmel, migdały, Grana Padano</i>	24

Przy grupach powyżej 6 osób, do rachunku końcowego doliczamy opłatę za serwis w wysokości 10%.

