

## PRZYSTAWKI

ZUPA SEROWA <i>fasola, chrust z pancetty, czosnkowe grzanki</i>	18	CARPACCIO Z WĘDZONEJ KACZKI <i>rukola, grzyby, dressing Marsala, szpinak, grzanki</i>	26
ZUPA STRACIATELLA <i>rosół drobiowy z lanym jajkiem, Grana Padano, szpinak, natka pietruszki</i>	16	CIEPŁA SAŁATKA <i>pieczone jesienne warzywa; kalafior, dynia, burak, jeżyny gorgonzola, kasztany, masło orzechowe</i>	22
PIZZA FOCCACIA <i>pasta z karczochów i oliwek</i>	20	RISOTTO TRUFLOWE <i>świeża czarna trufla</i>	29
FRYTKI <i>majonez truflowy, Grana Padano, świeża trufla listki, pecorino, bułeczka</i>	18	TAGLIATA <i>krojony stek z sezonowanego rostbefu, gremolata,</i>	38
sommelier poleca CAMPO MARINA PRIMITIVO	16/95	sommelier poleca GOVERNO ROSO TOSCANA	18/90

## MAKARONY

### TAGLIATELLE *świeży, z samych żółtek i jajek, mąka pszenna, semolina*

PUTTANESCA Z KREWETKAMI <i>cukinia, oliwki, suszone pomidory, kapary, czosnek, chili, anchois, pecorino</i>	42	SGAMBATO <i>szynka parmeńska marynowana w pieprzu, karczoch, czosnek, oliwa, natka pietruszki</i>	30
sommelier poleca ALOIS LAGEDER RIFF BIO	18/90		

### PAPPARDELLE *świeży, z samych jaj, mąka pszenna, semolina*

Z TRUFLĄ <i>świeża trufla, portobello, rukola, masło, oliwa truflowa</i>	39	A 'LA RAGU <i>policzek wołowy, grzyby, Marsala</i>	32
-----------------------------------------------------------------------------	----	-------------------------------------------------------	----

### STRAZZOPRETI *świeży, z samych jaj, mąka semolina*

Z BOCZNIAKIEM <i>topinambur, pancetta, natka pietruszki, masło</i>	28	Z KALMARAMI <i>cukinia, pieczona papryka, n' duja, pomidory</i>	29
		sommelier poleca RIZZARDI CHIARETTO	16/80

### SPAGHETTI *suchy, mąka semolina*

Z MIĘSEM KRABA <i>sos z pancerzy, pomidory, chili, czosnek, natka pietruszki</i>	39
-------------------------------------------------------------------------------------	----

### TORTELLINI *świeży, żółtka, jajka, mąka pszenna*

Z BOROWIKAMI <i>kozi ser, pini, pralina orzechowa, palone masło, pecorino, orzechy</i>	36
-------------------------------------------------------------------------------------------	----

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



# MENU

## DANIA GŁÓWNE

**POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA** 45  
*pancetta, sos z octu balsamicznego i śliwki, czarny czosnek, mus z kalafiora, gruszka, mozzarella z mleka bawolego*  
*sommelier poleca CALIFORNIA/FIOR DI SOLE 16/90*

**GRILLOWANY BAKŁAŻAN I CUKINIA** 36  
*smażony ser owczy, podsuszane pomidory, granat, pinii, chlebek, płaskurka, jogurt*

**MULE** 39  
*sos szafranowy, białe wino, szafran, foccacia*  
*sommelier poleca HUNKY DORY SAUVIGNON BLANC 22/110*

## PIZZA

**MAŁGORZATA** 25  
*pomidory San Marzano, mozzarella, Grana Padano*

**BUFALINA** 32  
*pomidory San Marzano, mozzarella z bawolego mleka, papryka, suszone pomidory, oliwki*

**KONFERENCJA** 34  
*biały sos, gorgonzola, gruszka, koper włoski*  
*szynka parmeńska*

**SALMONE** 38  
*biały sos, mozzarella, wędzony łosoś, piklowana cebula czerwona, chrzan, koper, szpinak*

**MEXICO** 39  
*sos ze słodkiej kukurydzy, kalabryjska spianata, krewetki, gruby szczypior, pomidory*

## DESERY

**PANNA COTTA** 20  
*biała czekolada, sos malinowy*  
*sommelier poleca IGP COTES DE GASCOGNE 14/80*

**BUDDINIO** 16  
*slony karmel, pistacje, wiśnie marynowane, cantucci*

**OWOCE MORZA FATTO A MANO** 52  
*wywar na langustach, krewetki, mule, łosoś, kalmary, pomidory, szafran, chlebek, ziola*  
*16/90*

**ŁOSOŚ** 50  
*soliród, pralina, koper włoski, estragon, cytryna, ikra, sos z białego wina, masło, tłuczone ziemniaki z krabem*  
*sommelier poleca CHABLIS CHANSO 28/160*

**SALAMI** 35  
*pomidory San Marzano, mozzarella, salami napoli, n'duja*

**FIOCCO** 34  
*sos dyniowy z mango, mozzarella, dynia piżmowa, szynka fiocco di sauris, estragon*

**CURRY** 36  
*ragu z jagnięciny i wołowiny, mozzarella, jogurt, mięta, granat, kolendra*

**KOZIA** 32  
*biały sos, kozi ser, marynowane winogrona, czerwona cebula, rukola, miód gryczany*

**PIZZA DNIA** 27  
*inne składniki każdego dnia*

**TIRAMISU** 22  
*mascarpone, Marsala, biszkopty, kakao, jeżyny*

**AFOGATTO** 15  
*lody waniliowe, lody czekoladowe, espresso*

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

