

PRZYSTAWKI / STARTERS / ANTIPASTI

Carpaccio z łososia z rukolą i oliwą cytrynową Salmon carpaccio with rucola and lemon olive oil Carpaccio di salmone con rucola e olio limone	51,-
Carpaccio wołowe z płatkami parmezanu i oliwą truflową Beef carpaccio with parmesan and truffle oil Carpaccio di manzo con formaggio parmigiano reggiano e olio al tartufo	59,-
Tatar wołowy z kaparami i cebulą na rukoli (150g) Beef tartare with capers and onions on rocket Tartara di manzo stile Toscana con capperi cipolle e rukola	56,-
Tatar z tuńczyka podawany na plastrach grillowanej cukinii (150g) Tuna tartar served on slices of grilled Lucchini Tartara di tonno con fette di zucchine grigliate	58,-
Deska Włoskich serów i wędlin dla 2 osób Selection of cold starters, italian cheese and ham for 2 people Selezione salumi prosciutto di parma, formaggi, italiani	99,-

BRUSCHETTA

Bruschetta ze świeżymi pomidorami i bazylią Bruschetta with fresh tomatoes and basil Bruschetta con pomodori freschi e basilico	34,-
Bruschetta ze świeżymi pomidorami, bazylią i oliwkami Bruschetta with fresh tomatoes, basil and olives Bruschetta con pomodori freschi, basilico e olive	36,-

SAŁATKI / SALADS / INSALATE

Burrata di bufala na rukoli z plastrami pomidora oraz pesto Burrata di bufala on arugula with tomato slices and pesto Burrata csu rucola e pomodoro con pesto	56,-
Sałatka z rukoli z gotowaną gruszką, gorgonzolą i dodatkiem orzechów włoskich Salad with Rocket Salad with boiled pear, gorgonzola and walnuts Insalata con rucola con pere cotte, con gorgonzola e noci	51,-
Mix sałat z szynką parmeńską, mozzarellą bufalą, pomidorkami koktajlowymi Mix salad with prosciutto, mozzarella bufala and cherry tomatoes Insalata mista con prosciutto parma mozzarella di bufala e pomodorini	52,-
Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem Caesar salad with grilled chicken Insalata Caesar con pollo alla griglia	50,-

ZUPY / SOUPS /ZUPPA (250 ml)

Zupa toskańska na bazie pomidorów i świeżej bazylii Tuscan soup based on tomato fresh basil Zuppa toscana a base di pomodoro e basilico fresco	26,-
Krem z prawdziwków z mascarpone Cream of mushrooms with mascarpone Crema di funghi con mascarpone	29,-
Zupa z owoców morza Seafood soup Zuppa di pesc	36,-

PASTA DI GRAGNANO

Spaghetti z oliwą, czosnkiem i peperoncino Spaghetti with garlic, olive oil & peperoncino Spaghetti aglio olio e peperoncino	36,-
Penne z pesto z bazylii Penne with Basil Pesto Penne con pesto di basilico	38,-
Gnocchetti (muszelki) ze świeżymi pomidorami, czosnkiem i bazylią Gnocchetti (shells) with fresh tomatoes, garlic and basil Gnocchetti (lumachine) con pomodoro fresco, aglio e basilico	42,-
Tagliolini z kurczakiem i pieczoną papryką w sosie śmietanowym Tagliolini with chicken and roasted peppers in cream souce Tagliolini con pollo arrosto e peperoni alla griglia con crema	45,-
Fusilli z kaczką Fusilli with duck Fusilli al sugo di anatra	49,-
Pappardelle cztery sery Pappardelle with four cheese Pappardelle quattro formaggi	52,-
Tagliatelle z prawdziwkami w sosie śmietanowym lub w oliwie Tagliatelle with mushrooms, cream or olive oil Tagliatelle con funghi porcini, panna, oppure olio d'oliva extravergine	52,-
Pettegole z trufłą	89,-

Spaghetti puttanesca (sos pomidorowy, anchovies, kapary, oliwki, peperoncino)	44,-
Spaghetti puttanesca (tomato sauce, anchovies, capers, olives, peperoncino)	
Spaghetti puttanesca (pomodoro, acciughe, caprei, olive nere, peperoncino)	
Spaghetti carbonara	49,-
Tagliatelle bolognese	46,-
Farfalle/ farfalloni z łososiem, cukinią i cebulą w sosie śmietanowym	53,-
Farfalle/ farfalloni with salmon, zucchini and onions in cream sauce	
Farfalle/ farfalloni con salmone, zucchine e cipolle in salsa di panna	
Linguine z wongolami i czosnkiem w białym winie	59,-
Linguine with wogole and garlic in white wine	
Linguine con vongole, aglio, vino bianco	
Spaghetti aglio&olio z krewetkami i cukinią (3 sztuki)	62,-
Spaghetti with garlic, olive oil, peperoncino, zucchini and prawns (3 pieces)	
Spaghetti aglio, olio d'oliva, peperoncino, zucchini e gamberi (3 pezzi)	
Mezzi paccheri zabarwiane czarną sepią z owocami morza	71,-
Mezzi paccheri with black sepia with frutti di mare	
Mezzi paccheri al nero di seppia e frutti di mare	

GNOCCHI / LASAGNE / MAKARONY NADZIEWANE „PIEROŻKI”

Gnocchi z gorgonzolą i szpinakiem	46,-
Gnocchi with gorgonzola and spinach	
Gnocchi con gorgonzola e spinaci	
Lasagne bolognese	49,-
Lasagne bolognese	
Lasagne bolognese	
Panzerotti z ricottą i szpinakiem w sosie winno maślanym z natką pietruszki	54,-
Panzerotti with ricotta and spinach in a buttery wine sauce with parsley	
Panzerotti di ricotta e spinaci in salsa di vino con prezzemolo	

RISOTTO

Risotto parma - z serem parmigiano reggiano	44,-
Risotto with cheese parmigiano reggiano	
Risotto con formaggio parmigiano reggiano,	
Risotto firenze - z grillowanymi warzywami, pieczarkami i czosnkiem	47,-
Risotto with grilled vegetables, mushrooms and garlic	
Risotto con verdure alla griglia, funghi e aglio	
Risotto z borowikami i oliwą truflową	48,-
Creamy risotto with wild mushrooms and truffle oil	
Risotto ai funghi porcini e olio tartufo	
Czarne risotto z krewetkami (3 sztuki)	54,-
Black risotto with prawnik (3 pieces)	
Risotto al nero di seppia con gamberi (3 pezzi)	
Risotto z owocami morza	60,-

Risotto with seafood
Risotto frutti di mare

MENU RYBNE / FISH / PESCE

Krewetki (6 sztuk) z czosnkiem i pepperoncino w sosie maślanym 70,-
Shrimps (6 pieces) with garlic and pepperoncino
Gamberi (6 pezzi) con aglio, olio e peperoncino

Małże w białym winie ze świeżymi pomidorkami i natką pietruszki 66,-
Mussels in white wine with fresh tomato and parsley
Cozze in salsa di vino bianco con pomodoro fresco e prezzemolo

Półmisek owoców morza dla 1 osoby/ 2 osób 99,/189,-
Seafood platter for 1 person / 2 people
Frutti di mare porzione per 1 persona / 2 persone

Filet łososia z pieca na smażonym koperze włoskim ze szpinakiem, boczniakami 79,-
i pomidorkami koktajlowymi pod pesto bazyliowym
Filet of salmon from the oven on fried fennel and spinach, mushrooms and cherry tomatoes in
basil pesto
Filetto di salmone al forno con finocchio fritto e spinaci, funghi e pomodorini al pesto di basilica

Okoń morski na szpinaku i warzywnych sieciach z risotto 79,-
Sea bass with spinach and vegetable risotto and networks
Branzino con spinaci e risotto di verdure arrotolate

Stek z tuńczyka na polencie ze świeżymi figami i sałatką z kopra włoskiego i pomarańczy 93,-
Tuna steak on polenta with fresh figs and copra Italian salad and Orange
Bistecca di tonno con polenta e fichi freschi con finocchio e insalata e arancia

DANIA JARSKIE / VEGETERIAN DISHES / MENU VEGERATIANO

Grillowane warzywa z polentą Grilled vegetables with polenta Verdure alla griglia con polenta	47,-
Bakłażan zapiekany pod serem mozzarella z pastą z suszonych pomidorów Eggplant baked in mozzarella cheese with sun-dried tomato paste Grigliata di melanzane con mozzarella e pasta di pomodori secchi	49,-

DANIA MIĘSNE / MEAT DISHES / CARNE

Pierś kurczaka zawijana w pancettę z pieca z ziemniakami i zieloną fasolą w maśle Chicken breast wrapped in pancetta from the oven with potato and green beans in butter Petto di pollo avvolto in pancetta al forno con patata, fagiolini al burro	62,-
Pierś kaczki podana na gnocchi z karmelizowanym ananasem i sosem figowym Duck breast served on gnocchi with caramelized pineapple and fig sauce Petto d'anatra servito con gnocchi, con ananas caramellato e salsa di fichi	79,-
Stek z polędwicy wołowej na warzywach z ziemniaczkami, polane sosem winnym z zielonym pieprzem Beef steak with baked vegetables and potato with vine and pepper sauce Filetto di manzo alla griglia con verdure in padella con patate conditi con salsa di vino, al pepe verde	99,-

PIZZA (32 cm)

Pizza bianca (świeżo wypiekane ciasto z przyprawami i oliwą)	22,-
Margherita - Sos pomidorowy, mozzarella Tomato sauce, mozzarella Salsa di pomodoro, mozzarella	38,-
Italia - Sos pomidorowy, mozzarella di bufala, świeże pomidory, świeża bazylia, Tomato sauce, mozzarella di bufala, fresh tomatoes, fresh basil, Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori freschi, basilico fresco,	45,-
Diavola - Sos pomidorowy, mozzarella, salami, peperoncino Tomato sauce, mozzarella, salami, pepperoncino Salsa di pomodoro, mozzarella, pepperoncino	48,-
Vegetariana - Sos pomidorowy, mozzarella, grillowane warzywa Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables Salsa di pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia	48,-
Calzone di Roberto - Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, czarne oliwki Tomato sauce, mozzarella, ham, black olives Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, olive nere	49,-
PR - Sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, sałata rukola Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket salad di pomodoro, mozzarella, prosciutto parma, insalata di rucola	54,- Salsa
4 formaggi - Sos pomidorowy, mozzarella, parmezan, gorgonzola, mascarpone Tomato sauce, mozzarella, parmesan, gorgonzola, mascarpone Salsa di pomodoro, mozzarella, parmigiano reggiano, gorgonzola, mascarpone	54,-
4 Stagioni - Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, karczochy, grzyby, oliwki Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive	54,-
Casa Italia - Sos pomidorowy, mozzarella, carpaccio wołowe, parmezan Tomato sauce, mozzarella, beef carpaccio, parmesan Salsa di pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, parmigiano	55,-

DESERY/DESSERTS / DOLCE

Tiramisu	28,-
Creme brulee	28,-
Souffle' z nadzieniem czekoladowym	28,-
Souffle' with dark chocolate	
Souffle' al cioccolato	
Panna Cotta z musem malinowym	28,-
Panna Cotta with raspberry mousse	
Panna Cotta con mousse di lamponi	
Czekolada na gorąco z bitą śmietaną	28,-
Hot chocolate with whipped cream	
Ciocolata densa Italia, calda e panna montata	

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS/BEVANDE CALDE

Espresso , Espresso Macchiato	8,-
Cappuccino, Americano	14,-
Latte Macchiato	14,-
Espresso doppio /Double Espresso	14,-
Herbata Richmond : English Breakfast , Earl Gray, Forest Fruits ,	
Peach Lemon Star, Gunpowder Green, Green Jasmine, Green Mint	16,-

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS/ BEVANDE

Woda mineralna (kropla beskidu) 0,33l gazowana/niegazowana	7,-
Sparkling/still water	
Acqua minerale gasata/non gasata	
Włoska woda mineralna 0,75l Surgiva, San Felice - gazowana/niegazowana	16,-
Sparkling/still water	
Acqua minerale gasata/non gasata	
Galvanina BIO	18,-
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley, Fuzetea Lemon/ Peach	8,-
Soki cappy - pomarańczowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki i pomidorowy - 0,25 l	8,-
Juices - orange, apple, blackcurrant and tomato	
Succo – arancia, pompelmo, mela, pomodoro	
Soki świeżo wyciskane z pomarańczy, grejpfruta, 0,3l	24,-
Freshly squeezed juices from: orange, grapefruit	
Spremuta di arancia fresca oppure pompelmo fresco	

PIWO/BEER/ BIRRA

Żywiec 0,3 l	10,-	Paulaner weissbier 0,5 l	18,-
Żywiec 0,5 l	14,-	Heineken 0,33 l	13,-
Żywiec bezalkoholowy	12,-	Peroni 0,33	20,-
Mastri Birrai Umbri	28,-	Rock'n'Roll	28,-

MARTINI:

MARTINI ROSSO	16,-
MARTINI BIANCO	16,-
MARTINI EXTRA DRY	16,-

WHISKY:

„WRITER'S TEARS”	24,-	„MACALLAN”	40,-
„TALISKER SKY”	30,-	„TALISKER SINGLE MALT”	30,-
„JACK DANIEL'S”	20,-	„BALLANTINE'S”	25,-
„CHIVAS REGAL”	24,-	„GLENMORANGIE”	40,-

RUM:

„WHITE DIAMONDS”	14,-	„BACARDI”	14,-
„HAVANA CLUB”	14,-	„BRUGAL”	14,-

GIN:

„BOMBAY SAPHIRE”	14,-
------------------	------

BRANDY:

„VECCHIA ROMANGA”	25,-	„HENNESSY”	25,-
-------------------	------	------------	------

TEQUILA:

„JOSE CUERVO”	14,-
---------------	------

GRAPPA:

„DIC'OTTO LUNE”	16,-	„LA TRENTINA MORBIDA”	16,-
„GIARE AMARONE”	25,-	„GIARE GEWURZTRAMINER”	25,-
„GIARE CHARDONNAY”	25,-		

WÓDKA:

„FINLANDIA”	13,-	„ŻUBRÓWKA BISON GRASS”	13,-
„WYBOROWA ŻYTO”	13,-	„WYBOROWA ZIEMNIAK”	13,-
„SOPLICA STAROPOLSKA”	13,-		

DRINKI/ DRINKS

Aperol Spitz

Aperol, Prosecco, woda gazowana, kawałki pomarańczy, lód

Aperol, Prosecco, sparkling water, orange pieces, ice



29,-

Mimoza

Wino musujące, cappy pomarańczowy, skórka pomarańczy

Sparkling wine, orange juice, orange pieces



24,-

Negroni

Gin, wermut, campari, orange pieces



32,-

Gin & Tonic

Gin, tonic water kinley, lemon pieces, ice



28,-

MENU DZIECIĘCE

Krem pomidorowy

24,-

Spaghetti bolognese

32,-

Polędwiczki z kurczaka z frytkami i pomidorkami w śmietanie

36,-



LIKIERY ŚWIATA

- „CORDIALE” 16,-
 - CAMPARI 16,-
- „LATTE DI SUOCERA” 16,-
 - „UNICUM” 16,-
 - „JAGERMEISTER” 16,-
- „AMARO RAMAZZOTTI” 16,-
 - „AMARO AVERNA” 16,-
 - „LIMONCELLO” 16,-
 - „MELONCELLO” 16,-
- „MIRTO RICETTA STORICA” 16,-
- „MUNDIVE DREAM TRIPLE SEC” 16,-
 - „SAMBUCA” 16,-
 - „MARZADO ANIMA NERA” 16,-
 - „MARIE BRIZARD” 16,-
 - „DISARONNO” 16,-
 - „BOMBARDINO” 16,-