

# PRZYSTAWKI · ANTIPASTI · STARTERS

<b>Bruschetta – grzanki z białą mozzarellą, pomidorami i czosnkiem</b> <i>Bruschetta con mozzarella bianca, pomodori e aglio</i> <i>Toasts with white mozzarella, tomatoes and garlic</i>	16zł
<b>Wybór serów włoskich</b> <i>Tagliere di formaggi</i> <i>Selection of finest Italian cheeses</i>	32zł
<b>Talerz wędlin włoskich</b> <i>Affettati misti</i> <i>Italian cold meat platter</i>	33zł
<b>Wątróbki drobiowe w sosie pomarańczowo-balsamicznym</b> <i>Fegatini di pollo all'arancia in salsa balsamica</i> <i>Chicken liver in orange and balsamic sauce</i>	19zł
<b>Lekko pikantna caponata z grillowanym kalmarem</b> <i>Caponata leggermente piccante con calamari alla griglia</i> <i>Slightly spicy caponata with grilled squid</i>	23zł
<b>Zapiekana rolada z koziego sera, rukola, sos miodowo-orzechowy</b> <i>Involtina arrostita con formaggio di capra, rucola, salsa di noci e miele</i> <i>Baked goat cheese roulade, rucola, honey and walnuts sauce</i>	22zł
<b>Szparagi grillowane z włoską szynką</b> <i>Asparagi con prosciutto crudo alla griglia</i> <i>Asparagus grilled with prosciutto crudo</i>	20zł
<b>Carpaccio wołowe z parmezanem, rukolą i sosem balsamicznym</b> <i>Carpaccio di manzo con parmigiano e salsa balsamica</i> <i>Beef carpaccio with parmesan and balsamic sauce</i>	19zł
<b>Mule z czosnkiem i oliwą z oliwek</b> <i>/zapytaj o dostępność/</i> <i>Cozze all'aglio e olio</i> <i>/chiedere se disponibile/</i> <i>Mussels with garlic and olive oil</i> <i>/ask for availability/</i>	29zł
<b>Mule, seler naciowy, por, brandy, śmietana</b> <i>Cozze con sedano, poro, brandy e panna</i> <i>Mussels with celery, leek, brandy and cream</i>	32zł
<b>Mule, pikantny sos pomidorowy, kapary, anchois, czarne oliwki, czosnek</b> <i>Cozze con capperi, acciuga, olive nere, aglio e salsa di pomodoro piccante</i> <i>Mussels in spicy tomato sauce with capers, anchovy, black olives and garlic</i>	33zł
<b>Mule w sosie śmietanowym z gorgonzolą</b> <i>Cozze panna e gorgonzola</i> <i>Mussels in cream sauce with gorgonzola</i>	30zł
<b>Smażone małże Św. Jakuba, sałatka z fenkułu i rzodkiewki</b> <i>Capesante fritte con salata di finocchio e ravanella</i> <i>Fried scallops with fennel and radish salad</i>	29zł

**Il servizio non è incluso nel prezzo**

**Serwis nie jest wliczony w cenę – service is not included**

*Wszystkie nasze potrawy mogą zawierać alergeny pokarmowe.*

*Menu obowiązuje od dnia 09 lutego 2017 r. Gramatura potraw dostępna na życzenie.*

## **SALATKI • INSALATE • SALADS**

- Insalata Mista*** 15zł  
*Mix sałat, pomidor, papryka, ogórek, cebula*  
*Insalata, pomodori, paprica, cetriolo, cipolla*  
*Lettuce, tomato, pepper, cucumber, onion*
- Insalata Cortona*** 21zł  
*Marynowany kurczak, pomidorki koktajlowe, orzechy wł., żurawina, mix sałat, vinaigrette*  
*Pollo marinato, pomodorini, noci, mirtillo rosso, mix di insalate, vinaigrette*  
*Marinated chicken, cherry tomatoes, walnuts, cranberry, mix of salads, vinaigrette*
- Insalata Volterra*** 24zł  
*Wołowina z grilla, szparagi, pomidorki koktajlowe, mix sałat, kielki, sos jogurtowy*  
*Manzo alla griglia, asparagi, pomodori, mix di insalate, germogli, salsa di yogurt*  
*Grilled beef, asparagus, cherry tomatoes, mix of salads, sprouts, yoghurt sauce*
- Insalata Venezia*** 29zł  
*Polędwica z tuńczyka z grilla, jajko, kapary, cz. oliwki, mix sałat, sos cytrynowo-miodowy*  
*Tonno alla griglia, occhio, capperi, olive nere, mix di insalate, salsa al limone e miele*  
*Grilled tuna fillet, egg, capers, black olives, mix of salads, lemon and honey sauce*
- Insalata Caprese*** 19zł  
*Biała mozzarella, pomidory, oliwa bazyliowa*  
*Mozzarella, pomodori, olio al basilico*  
*White mozzarella, tomato, basil olive oil*
- Insalata Tutta Verde*** 10zł  
*Misczka świeżych zielonych sałat*  
*Mix di insalate*  
*Mix of fresh green salads*

## **ZUPY • ZUPPE • SOUPS**

- Zuppa alla Pavese*** - rosół z grzankami, surowym jajkiem i parmezanem 11zł  
*Clear soup with croutons, raw egg and parmesan*
- Zupa rybna*** 14zł  
*Zuppa di pesce*  
*Fish soup*
- Zupa dnia*** 10zł  
*Zuppa del giorno*  
*Soup of the day*

# SPAGHETTI • PENNETTE • TAGLIATELLE

<b>Z pomidorami i bazylią</b> <i>Pomodoro e basilico</i> <i>With tomato and basil</i>	17zł
<b>Z sosem truflowym, suszonymi pomidorami, czerwoną cebulą i szparagami</b> <i>Al tartufo con pomodori secchi, asparagi e cipolla rossa</i> <i>With truffle sauce, dried tomatoes, asparagus and red onion</i>	21zł
<b>Z kurczakiem, szpinakiem, czosnkiem i sosem śmietanowym</b> <i>Pollo e spinaci con salsa di panna</i> <i>Chicken and spinach with garlic and cream sauce</i>	21zł
<b>Z podgrzybkami</b> <i>Con baia bolete</i> <i>With wild mushroom sauce</i>	19zł
<b>Z małżami i koprem włoskim w pikantnym sosie pomidorowym</b> <i>Con cozze, finocchio e salsa di pomodoro piccante</i> <i>With mussels and fennel in spicy tomato sauce</i>	21zł
<b>Z łososiem, cukinią, pomidorami, czosnkiem, koperkiem i śmietaną</b> <i>Con salmone, zucchini, pomodori, aglio e aneto con salsa di panna</i> <i>With salmon, zucchini, tomato, garlic, dill and cream sauce</i>	23zł
<b>Z kalmarem, pomidorami, cukinią, czosnkiem i oliwą</b> <i>Con calamari, pomodori, zucchini, aglio e olio</i> <i>With squid, tomato, zucchini, garlic and olive oil</i>	26zł
<b>Z krewetkami, czerwoną cebulą, czosnkiem i chilli w sosie pomidorowym</b> <i>Con gamberoni, cipolla rossa, aglio, peperoncino e salsa di pomodoro</i> <i>With shrimps, red onion, garlic, chilli and tomato sauce</i>	29zł
<b>Alla Carbonara - z boczkiem, jajkiem, śmietaną i parmezanem</b> <i>With bacon, egg, cream and parmesan</i>	20zł
<b>All' Amatriciana - pikantny sos pomidorowy, boczek, czarne oliwki, czosnek</b> <i>Spicy tomato sauce, bacon, garlic, black olives</i>	21zł

## TAGLIOLINI

*/pasta fresca, fresh pasta/*

*barwione sepią • con nero di seppia • coloured with sephia*

## MAKARON RAZOWY

*/pasta integrale, wholemeal pasta/*

## MAKARON BEZGLUTENOWY I WEGAŃSKI

*/pasta senza glutine e vegan, gluten-free and vegan/*

*dodaj 3zł do powyższych cen • pagamento 3 pln per i prezzi sopra*

*•add additional 3 pln to the prices above*

## **RAVIOLI**

*pierogi nadziewane serem ricotta i szpinakiem  
con ripieno di ricotta e spinaci  
dumplings stuffed with ricotta cheese and spinach*

<b><i>Z masłem i szalwią</i></b>	<b>19zł</b>
<i>Burro e salvia With butter and sage</i>	
<b><i>Z oliwą z oliwek i czosnkiem</i></b>	<b>19zł</b>
<i>Aglione e olio With olive oil and garlic</i>	
<b><i>Z pomidorami i bazylią</i></b>	<b>20zł</b>
<i>Pomodoro e basilico With tomato and basil</i>	
<b><i>All' Amatriciana</i></b>	
<i>pikantny sos pomidorowy, boczek, czarne oliwki, czosnek Spicy tomato sauce, bacon, garlic, black olives</i>	<b>24zł</b>
<b><i>Z podgrzybkami</i></b>	<b>24zł</b>
<i>Con baia bolete With wild mushrooms</i>	
<b><i>Z łososiem, cukinią, pomidorami i koperkiem</i></b>	<b>26zł</b>
<i>Con salmone, zucchini, pomodori e aneto With salmon, zucchini, tomatoes and dill</i>	

## **GNOCCHI**

<b><i>Gnocchi z serem gorgonzola</i></b>	<b>21zł</b>
<i>Gnocchi al gorgonzola Potato noodles with gorgonzola sauce</i>	
<b><i>Z szynką parmeńska, suszonymi pomidorami, cukinią i kozim serem</i></b>	<b>25zł</b>
<i>Gnocchi con prosciutto crudo, pomodori secchi, zucchini e formaggio di capra Potato noodles with Parma ham, dried tomatoes, zucchini and goat cheese</i>	

## **LASAGNE**

<b><i>Lasagne z nadzieniem mięsnym</i></b>	<b>22zł</b>
<i>Lasagne di carne Beef lasagne</i>	

## DANIA GŁÓWNE • SECONDI PIATTI • MAIN COURSES

<b>Kotleciki jagnięce, sos rozmarynowy, suflet ziemniaczny</b>	53zł
<i>Costolette di agnello in salsa di rosmarino con soufflé di patate</i>	
<i>Lamb chops with rosemary sauce and potato soufflé</i>	
<b>Grillowany rostbef z zielonym pieprzem i oliwą, ziemniaki pieczone</b>	42zł
<i>Tagliata di manzo con pepe verde, olio e patate al forno</i>	
<i>Grilled and sliced beef steak with green pepper and baked potatoes</i>	
<b>Połędwica wołowa z grilla w sosie balsamicznym, suflet ziemniaczny</b>	48zł
<i>Filetto di manzo alla griglia in salsa balsamica con soufflé di patate</i>	
<i>Grilled sirloin steak in balsamic sauce with potato soufflé</i>	
<b>Eskalopki cielęce z szynką parmeńską i szalwią, suflet ziemniaczny</b>	42zł
<i>Saltimbocca alla romana con soufflé di patate</i>	
<i>Veal escalopes with Parma ham, sage and potato soufflé</i>	
<b>Marynowana pierś z kurczaka, szpinak z serem Taleggio, ziemniaki pieczone</b>	34zł
<i>Filetto di pollo con spinaci e taleggio, patate al forno</i>	
<i>Chicken fillet served on spinach with Taleggio cheese, baked potatoes</i>	
<b>Udko z kaczki pieczone z brzoskwiniami i jabłkiem, purée z batata</b>	37zł
<i>Gamba di anatra con pesca, melo e purè di patate dolci</i>	
<i>Baked duck leg with peach, apple and sweet potato purée</i>	
<b>Filet z soli, sos cytrynowo-maślany, blanszowana cukinia, ryż</b>	33zł
<i>Sogliola alla mugnaia, zucchini, riso</i>	
<i>Sole fillet with lemon and butter sauce, zucchini, rice</i>	
<b>Filet z pstrąga, podgrzybki, kasza pęczak, cykorja, salsa pomidorowa</b>	36zł
<i>Filetto di trota con baia bolete, orzo perlato, cicoria e salsa di pomodoro</i>	
<i>Baked trout fillet with wild mushrooms, barley, chicory and tomato salsa</i>	
<b>Krewetki z masłem czosnkowym, ryż</b>	43zł
<i>Gamberoni con burro all'aglio, riso</i>	
<i>Shrimps with garlic butter, rice</i>	

## WARZYWA • CONTORNI • VEGETABLES

<b>Szpinak z czosnkiem i oliwą z oliwek</b>	13zł
<i>Spinaci all'aglio e olio</i>	
<i>Spinach with garlic and olive oil</i>	
<b>Szpinak z masłem i parmezanem</b>	13zł
<i>Spinaci burro e parmigiano</i>	
<i>Spinach with butter and parmesan</i>	
<b>Warzywa grillowane - bakłażan, cukinia, papryka, cebula</b>	15zł
<i>Verdure grigliate – melanzane, zucchini, paprica, cipolla</i>	
<i>Grilled vegetables - egg-plant, zucchini, pepper, onion</i>	

# PIZZE

<b>Focaccia</b>	10zł
<i>Oliwa z oliwek, rozmaryn Olio d'oliva, rosmarino Olive oil, rosemary</i>	
<b>Focaccia Dolce</b>	19zł
<i>Masło czosnkowe, ser kozi, cebula kandyzowana Aglio burro, formaggio di capra, cipolle candite Garlic butter, goat cheese, candied onions</i>	
<b>Margherita</b>	17zł
<i>Sos pomidorowy, mozzarella Sugo di pomodoro, mozzarella Tomato sauce, mozzarella</i>	
<b>Capri</b>	23zł
<i>Sos pomidorowy, biała mozzarella, bazylia Sugo di pomodoro, mozzarella bianca, basilico Tomato sauce, white mozzarella, basil</i>	
<b>Spinaci</b>	23zł
<i>Mozzarella, biały sos, szpinak, czosnek, parmezan Mozzarella, salsa bianca, spinaci, aglio, parmigiano Mozzarella, white sauce, spinach, garlic, parmesan</i>	
<b>Quattro Formaggi</b>	26zł
<i>Mozzarella, taleggio, gorgonzola, parmezan Mozzarella, taleggio, gorgonzola, parmigiano Mozzarella, taleggio, gorgonzola, parmesan</i>	
<b>Vegetariana</b>	24zł
<i>Sos pomidorowy, mozzarella, oliwki, pieczarki, pomidorki, koperek, roszonek Sugo di pomodoro, mozzarella, olive, funghi, pomodori, aneto, valerianella Tomato sauce, mozzarella, olives, mushrooms, tomato, dill, rapunzel</i>	
<b>Occhio di Pascal</b>	24zł
<i>Mozzarella, pomidorki koktajlowe, szparagi, czosnek, jajko sadzone, peperoncino Mozzarella, pomodori, asparagi, alio, uovo in camicia, peperoncino Mozzarella, tomatoes, asparagus, garlic, poached egg, peperoncino</i>	
<b>Salmone</b>	28zł
<i>Sos pomidorowy, mozzarella, losoś, biała mozzarella, sałata, bazylia Sugo di pomodoro, mozzarella, salmone, mozzarella bianca, insalata, basilico Tomato sauce, mozzarella, salmon, white mozzarella, lettuce, basil</i>	
<b>Tonno</b>	33zł
<i>Tuńczyk z grilla, mozzarella, sos pomidorowy, biała cebula, kapary Tonno alla griglia, mozzarella, sugo di pomodoro, cipolla bianca, caperri Grilled tuna, mozzarella, tomato sauce, white onion, capers</i>	

<b>Acciuga</b>	33zł
<i>Sos pomidorowy, mozzarella, ostre salami, anchois, papryka, czosnek</i>	
<i>Sugo di pomodoro, mozzarella, salame piccante, acciuga, paprica, aglio</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, anchovy, pepper, garlic</i>	
<b>Funghi e Prosciutto</b>	24zł
<i>Sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, szynka</i>	
<i>Sugo di pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham</i>	
<b>Parma</b>	27zł
<i>Mozzarella, tradycyjna włoska szynka</i>	
<i>Mozzarella, prosciutto crudo</i>	
<i>Mozzarella, Parma ham</i>	
<b>Verde</b>	25zł
<i>Zielony sos, mozzarella, kurczak, płatki migdałów, pomidor, rukola</i>	
<i>Salsa verde, mozzarella, pollo, mandorle, pomodori, rucola</i>	
<i>Green sauce, mozzarella, chicken, almonds, tomato, rucola</i>	
<b>Quattro Stagioni</b>	24zł
<i>Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, czarne oliwki, karczochy</i>	
<i>Sugo di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive nere, carciofi</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, black olives, artichoke</i>	
<b>Al Fuoco</b>	26zł
<i>Sos pomidorowy, mozzarella, ostre salami, cebula</i>	
<i>Sugo di pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, onion</i>	
<b>A'Pollo</b>	24zł
<i>Mozzarella, kurczak, czerwona cebula, zielone oliwki</i>	
<i>Mozzarella, pollo, cipolla rossa, olive verdi</i>	
<i>Mozzarella, chicken, red onion, olives</i>	
<b>Carpaccio</b>	33zł
<i>Mozzarella, carpaccio, pomidor, cebula, rukola, parmezan, sos balsamiczny</i>	
<i>Mozzarella, carpaccio, pomodori, cipolla, rucola, parmigiano, salsa balsamica</i>	
<i>Mozzarella, carpaccio, tomato, onion, rucola, parmesan, balsamic sauce</i>	

## **CALZONI**

<b>Il Calzone</b>	26zł
<i>Mozzarella, biała kiełbasa, podgrzybki, brokuły, parmezan</i>	
<i>Mozzarella, salsiccia, baia bolete, broccoli, parmigiano</i>	
<i>Mozzarella, sausage, wild mushrooms, broccoli, parmesan</i>	
<b>Calzone Picante</b>	24zł
<i>Mozzarella, kurczak, papryka, cukinia, peperoncino</i>	
<i>Mozzarella, pollo, paprica, zucchini, peperoncino</i>	
<i>Mozzarella, chicken, pepper, zucchini, peperoncino</i>	

## ***DESERY • DOLCI • DESSERTS***

<b><i>Tiramisu</i></b>	<b><i>15zł</i></b>
<b><i>Biała Pavlova</i></b> <i>Pavlova Bianca</i> <i>White Pavlova</i>	<b><i>17zł</i></b>
<b><i>Crème brûlée</i></b> /z marakują, con frutto della passione, with passionfruit/	<b><i>15zł</i></b>
<b><i>Suflet czekoladowy</i></b> /czas oczekiwania ok. 15 min./ <i>Soufflé al cioccolato</i> <i>Chocolate soufflé</i>	<b><i>19zł</i></b>
<b><i>Lody waniliowe z sosem malinowym</i></b> <i>Gelato alla vaniglia con salsa di lamponi</i> <i>Vanilla ice-cream served with raspberry sauce</i>	<b><i>14zł</i></b>
<b><i>Lody waniliowe z sosem balsamicznym</i></b> <i>Gelato alla vaniglia con salsa balsamica</i> <i>Vanilla ice-cream served with balsamic sauce</i>	<b><i>14zł</i></b>
<b><i>Lody waniliowe z espresso</i></b> <i>Affogato al caffè</i> <i>Vanilla ice-cream with espresso</i>	<b><i>16zł</i></b>

## ***NAPOJE • BEVANDE • DRINKS***

<b><i>Espresso</i></b>	<b><i>6zł</i></b>
<b><i>Espresso Macchiato</i></b>	<b><i>7zł</i></b>
<b><i>Podwójne espresso • Doppio Espresso • Double Espresso</i></b>	<b><i>10zł</i></b>
<b><i>Caffè</i></b>	<b><i>7zł</i></b>
<b><i>Caffè Macchiato</i></b>	<b><i>8zł</i></b>
<b><i>Cappuccino</i></b>	<b><i>8zł</i></b>
<b><i>Latte Macchiato</i></b>	<b><i>9zł</i></b>
<b><i>Herbata • Tè • Tea</i></b>	<b><i>7zł</i></b>
<b><i>Herbata mrożona • Tè freddo • Ice Tea</i></b>	<b><i>8zł</i></b>



<b>Soki i nektary owocowe</b>	0,2l	5zł
<i>pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki</i>	1l	15zł
<b>Succhi di frutta</b>		
<i>arancia, mela, pompelmo, ribes nero</i>		
<b>Fruit juice</b>		
<i>orange, apple, grapefruit, black currant</i>		
<b>Sok pomidorowy • succo di pomodoro • tomato juice</b>	0,2l	6zł
<b>Pepsi • Pepsi Light • 7Up • Mirinda • Tonic</b>	0,2l	6zł
<b>Woda mineralna</b>	0,3l	5zł
<i>Acqua minerale</i>	1,1	12zł
<i>Mineral water</i>		
<b>Piwo beczkowe Miłośław</b>	0,5l	9zł
<i>Birra polacca alla spina „Miłośław”</i>	0,3l	7zł
<i>Polish draught beer „Miłośław”</i>		
<b>Cydr lubelski • Sidro polacco • Polish cider</b>	0,33l	9zł
<b>Porto</b>	100ml	19zł
<b>Grappa Francoli</b>	50ml	16zł
<b>Grappa Riserva Cinque Anni</b>	50ml	20zł
<b>Sambuca</b>	50ml	13zł
<b>Amaretto</b>	50ml	10zł
<b>Bailey's</b>	50ml	13zł
<b>Limoncello</b>	50ml	12zł
<b>Martini Bianco, Rosso, Rose, Extra Dry</b>	100ml	13zł
<b>Campari</b>	50ml	13zł
<b>Ballantines</b>	50ml	14zł
<b>Glenfiddich 12 Y.O. Single Malt</b>	50ml	21zł
<b>Jack Daniel's</b>	50ml	19zł
<b>Gin Seagram's</b>	50ml	10zł
<b>Tequila</b>	50ml	14zł
<b>Rum</b>	50ml	14zł
<b>Cognac</b>	50ml	19zł
<b>Wódka Wyborowa</b>	50ml	7zł
<b>Wódka Finlandia</b>	50ml	10zł
<b>Żubrówka</b>	50ml	8zł
<b>Krupnik</b>	50ml	8zł
<b>Żołądkowa</b>	50ml	8zł
<b>Wiśniówka</b>	50ml	8zł