

P R Z Y S T A W K I

Tatar z łososia 68,-

Świeży łosoś, kwaśne jabłko, ogórek marynowany, sos ponzu, sezam, majonez pikantny

Vitello Tonato 56,-

Cielęcina duszona, sos z tuńczykiem i majonezem na bazie białego wina, natka pietruszki, suszony pomidor, kapary

Carpaccio wołowe 69,-

Polędwica wołowa sezonowana, pasta truflowa, rukola, parmezan, bocznik, oliwki, kapary, suszony pomidor

Bakłażan w panko 59,-

Bakłażan panierowany, sos pomidorowy z czosnkiem, burrata, pesto bazyliowe, krem balsamiczny, parmezan

Krewetki w białym winie 69,-

Krewetki, czosnek, chili, imbir, białe wino, masło, natka pietruszki, mini sałatka z białej rzodkwi z orzechami ziemnymi w azjatyckim stylu, grzanki domowe

Tatar wołowy 69,-

Polędwica wołowa sezonowana, korniszon, szalotka, musztarda dijon, borowik, majonez gorczycowy, żółtko jaja, oliwa lubczykowa, grzanki, chrust z ziemniaka

Buratta 58,-

Ser burrata, pomidory sezonowe, sos vinaigrette, oliwa bazyliowa, pesto pistacjowe

Frytki z truflami 45,-

Frytki z parmezanem i świeżą truflą

Deska serów włoskich 109,- / 210,-

Selekcja najlepszych włoskich serów oraz wędlin z konfitura figową, polskim miodem i focaccią (do wyboru smaki: gorgonzola / suszony pomidor / rozmaryn), w wersji dla dwóch lub czterech osób

Focaccia klasyczna 32,-

Smak do wyboru: gorgonzola / suszony pomidor / rozmaryn

Focaccia truflowa 57,-

Trufla z parmezanem

Grissini 32,-

Świeżo wypiekane paluchy grissini, sos aioli, oliwa z pesto bazyliowym

S A Ł A T Y

Sałata "Cezar" z kurczakiem 51,-

Filet z piersi kurczaka z grilla, sałata rzymska, chipsy z szynki parmeńskiej, kapary, parmezan, pomidorki cherry, sos cesarski, focaccia

Sałatka z krewetkami 69,-

Krewetki w panko, młode liście sałat, sos cytrynowy, płatki parmezanu

Sałata z ośmiornicą 99,-

Kruche sałaty, ośmiornica, kolendra, chilli, imbir, suszone pomidory, plasterki ziemniaka grillowanego, cebula czerwona, świeże zioła

Z U P Y

Zupa rybna 54,-

Krewetki, małże, łosoś, cukinia, marchew, seler, chilli, imbir, czosnek, pomidory, świeże zioła

Rosół z kaczki 35,-

Bulion z kaczki, julienne warzywne, domowe pierożki z mięsem z kaczki

Krem z pomidorów 33,-

Pomidory, mascarpone, pesto bazyliowe, wywar warzywny, świeże zioła, domowe grissini

R I S O T T O

Risotto frutti di mare 85,-

Ryż arborio, małże, kalmary, krewetki, szalotka, czosnek, sos pomidorowy, natka, chilli, białe wino, masło, parmezan

P A S T Y

Istnieje możliwość zmiany rekomendowanego przez nas makaronu na: penne, spaghetti (klasyczne lub bezglutenowe), tagliatelle (klasyczne, szpinakowe lub orkiszowe)

Spaghetti frutti di mare 85,-

Małże, kalmary, krewetki, szalotka, czosnek, sos pomidorowy, natka, chili, białe wino, masło, makaron zapiekany w pergaminie

Gnocchi alfredo 55,-

Domowe kopytka, grillowany kurczak, cebula, czosnek, suszone pomidory, szpinak, białe wino, śmietana, mascarpone

Ravioli z truflami 85,- vege

Domowe pierożki z truflami w kremowym sosie

Tagliatelle tartuffo 89,- vege

Czarna lub biała trufła, szalotka, pasta truflowa, białe wino, śmietana, natka pietruszki, masło

Spaghetti pomodoro z burratą 55,- vege

Czosnek, oliwa z oliwek, pomidory, masło, świeża bazylia, burrata

Spaghetti Aglio Olio VR 52,-

Suszone pomidory, natka pietruszki, czosnek, masło, papryczka chili, białe wino, oliwa

Spaghetti Aglio Olio VR z krewetkami 69,-

Suszone pomidory, natka pietruszki, czosnek, masło, papryczka chili, białe wino, oliwa, krewetki

Penne pesto & parma 57,-

Domowe pesto bazyliowe, szalotka, chrupiąca szynka parmeńska, suszony pomidor, orzechy pini, śmietana, parmezan

Spaghetti carbonara 54,-

Guanciale, czosnek, żółtka jaja, bulion, parmezan, pieprz czarny

Pasta alle verdure 51,- vegan

Tagliatelle orkiszowe, czosnek, szalotka, pieczona papryka, kapary, oliwki, chilli, orzechy pini

Filet z łososia 109,-

Grillowany filet z łososia, pieprz cytrynowy, puree z selera, pak choi z patelni, sos cytrynowy

Małże ok 1 kg (czwartek-niedziela) 99,-

Małże, białe wino, czosnek, szalotka, natka pietruszki, masło, grzanki
lub małże, sos pomidorowy, chili, czosnek, natka pietruszki, masło, grzanki

Patelnia owoców morza dla 2 os. 219,-

Małże nowozelandzkie, ośmiorniczki, kalmary, krewetki, łosoś,
rukola, imbir, chili, białe wino, masło, grzanki czosnkowe

Świeża ryba dnia czw.-nd.

Zapytaj obsługi o dostępność, cena w zależności od gatunku ryby

Świeży homar 65,- (cena za 100g)

Na zamówienie 2-3 dni wcześniej, przyjmujemy zamówienia na min. 2 porcje

Świeży homar pieczony z dodatkami: pikantnym spaghetti aglio olio z suszonymi
pomidorami lub sosem bernaise, palone masło, grzanki

D A N I A G Ł Ó W N E

Cotoletta alla Milanese 89,-

Słynny, wielki sznycel cielęcy, masło palone, młode ziemniaki, mini sałata z vinegrette

Kaczka 87,-

Luzowana połówka kaczki pieczonej, buraczki, domowe kopytka, pieczone jabłko, żurawina

Żeberka BBQ 79,-

Żeberka pieczone w sosie barbecue, szczypiorek, ziemniaki zapiekane z ziołami i masłem,
surówka z kapusty, sos paprykowy, sos aioli

Saltimbocca 85,-

Cielęcina, szynka parmeńska, szalwia, sos z białego wina i masła, natka pietruszki,
gnocchi szpinakowe, sezonowe warzywa z patelni z masłem

Burger VR 63,-

Wypiekana przez nas bułka brioche, burger z mięsa rozbratel rasy limousine, cheddar,
sałata rzymska, cebula czerwona, pomidor, ogórek marynowany, bekon, pieczarka,
sos tatarski z jalapeno, frytki klasyczne lub z batata

Policzki wołowe 89,-

Policzki wołowe z polskiej wołowiny, sos z czerwonego wina, puree ziemniaczane,
smażona na maśle fasolka szparagowa z czosnkiem

Stek sezonowany 160,-

Stek z najlepszej, sezonowanej polskiej polędwicy wołowej, masło ziołowe z czosnkiem, warzywa grillowane,
ziemniaki francuskie, 3 sosy : chimichurri, majonez truflowy, sos pieprzowy

Antrykot argentyński 160,-

Antrykot z sezonowanej argentyńskiej wołowiny, masło ziołowe z czosnkiem, domowe frytki, sałatka z vinaigrette,
3 sosy : chimichurri, majonez truflowy, sos pieprzowy

Istnieje możliwość wymiany dodatków do steka i antrykota na:

*ziemniaki francuskie, frytki klasyczne, frytki z batata, puree ziemniaczane
-sałatka z parmezanem , warzywa grillowane , warzywa z patelni*

P I Z Z A Z P I E C A

Nasza pizzę przygotowujemy niezmiennie od 2007 roku w piecu opalonym wyselekcjonowanym liściastym drewnem, w temperaturze dochodzącej do 500 C. Korzystamy wyłącznie z włoskiej mąki "0".

Margherita 45,- *vege*

Mozzarella, sos pomidorowy, parmezan

Vegetariana 52,- *vege*

Mozzarella, sos pomidorowy, grillowane warzywa: bakłażan, cukinia, papryka, cebula, pieczarki

Capriciosa 52,-

Mozzarella, sos pomidorowy, pieczarki, karczochy, szynka

Pepperoni 53,-

Mozzarella, sos pomidorowy, włoskie salami

Diavola 53,- 🌶️

Mozzarella, sos pomidorowy, włoskie pikantne salami

Caramba 54,- 🌶️

Mozzarella, sos pomidorowy, włoskie salami, jalapeno, cebula czerwona

Quattro Stagioni 53,-

Mozzarella, sos pomidorowy, szynka, pieczarki, karczochy, oliwki

Quattro Formaggi 58,- *vege*

Mozzarella, sos pomidorowy, gorgonzola, provolone, parmezan

Buratta 58,-

Mozzarella, sos pomidorowy, szynka, świeży ser burrata, rukola, pomidorki cherry, pomidory suszone, parmezan

Campagnola 53,-

Mozzarella, sos pomidorowy, bekon, szynka, salami, czosnek, cebula

Di bufala 57,- *vege*

Mozzarella, sos pomidorowy, mozzarella di bufala, bazylia, oliwa z oliwek

Villa Riccona 58,-

Mozzarella, sos pomidorowy, rukola, szynka parmeńska, parmezan, pomidorki cherry

Marco 53,-

Mozzarella, sos pomidorowy, bekon, jajko, szczypior, karmelizowana cebula, serek śmietankowy

Frutti di mare 85,-

Mozzarella, sos pomidorowy, małże, kalmary, krewetki, suszone pomidory, chili

Tartuffo 85,- *vege*

Mozzarella, sos pomidorowy, mascarpone, czarne trufle

Tartuffo & Crema 85,- *vege*

Śmietana, mozzarella, rukola, pieczarki, cebula czerwona, czarne trufle, parmezan

D E S E R Y



Affogato 30,-

lody waniliowe, espresso

Puszysty sernik 31,-

Sernik z ricotty i mascarpone z sosem z czarnej porzeczki i jagody

Tiramisu 35,-

Słynny włoski deser z włoskich biszkoptów, zanurzonych w kawie i likierze Kahlua z puszystym kremem z mascarpone

Creme Brulee 31,-

Francuski przysmak- krem waniliowy pod "skorupką" z palonego cukru

Beza 37,-

Chrupiąca beza, świeże owoce, mascarpone

Czekoladowy fondant 38,-

Ciepły fondant z płynną czekoladą, kulka lodów waniliowych, owoce

Domowy sorbet 17,-

Zapytaj obsługę o dostępne smaki

Lody 33,-

Porcja 3 smaków / zapytaj obsługę o dostępne smaki

N A P O J E

Woda Kropla Beskidu 10,-

Gazowana lub niegazowana 0,33l

San Pellegrino lub Aqua Panna 16,- / 32,-

Gazowana lub niegazowana 0,25l / 0,75l

Świeży sok wyciskany 22,-

Pomarańczowy lub grejpfrutowy 0,2l

Świeży sok tłoczony 18,-

Jabłkowy, marchewkowy, gruszkowy 0,2l

Lemoniada cytrynowa 18,- / 49,-

Klasyczna lemoniada cytrynowa / szklanka 0,25l lub dzbanek 1l

Lemoniada sezonowa 22,- / 65,-

Sezonowa lemoniada marakuja lub arbuzowa / szklanka 0,25l lub dzbanek 1l

Domowa Ice-Tea 16,- / 45,-

Szklanka 0,25l lub dzbanek 1l

Napoje butelkowane 0,25l / 14,-

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic,
Fuze tea brzoskwinia & hibiskus lub cytryna & trawa cytrynowa

Soki Cappy 0,2l / 13,-

Sok pomarańczowy, grejpfrutowy, ananasowy, jabłkowy, pomidorowy, z czarnej porzeczki

K A W A & H E R B A T A

Kawa espresso / podwójne espresso 13,- / 20,-

Kawa americano 17,-

Kawa flat white 21,-

Kawa capuccino 17,-

Kawa latte machiato 19,-

Kawa frappe 26,-

Mleko roślinne + 2,-

Gorąca czekolada 19,-

Napar imbirowy 23,-

Herbata zimowa 23,-

Herbata w torebkach 20,-

Assam Bari, Greenleaf, Morgentau, Lemon Fresh, Cream Orange, Sweet Berries, Earl Grey, Refreshing Mint, Jasmine Gold

Herbata sypana 20,-

Special Earl Grey, Snow White Dream, Green Keemun Leaf tea, White Yin Long, Sweet Kiss, Raspberry Royal Get The Power, Red Fruit

A L K O H O L E

PIWO LANE

Grimbergen 33cl	23,-
Grimbergen 50cl	30,-
Grimbergen Blonde - klasyczny lager	
Grimbergen Blanche - piwo pszeniczne	
Grimbergen Double - piwo ciemne	29,-
Grimbergen trial 3 rodzaje x 0,15cl	

PIWO BUTELKOWE

Okocim Premium Pils 50cl	16,-
Peroni 33cl	19,-
Peroni 33cl 0%	19,-
Okocim bezalkoholowe 50cl	18,-

WÓDKA

Śliwowica Łącka 4cl	22,-
Wódka Wyborowa 4cl / 70 cl	13,- / 170,-
Absolut Blue 4cl / 70cl	14,- / 195,-
Finlandia regular 4cl / 70 cl	14,- / 195,-
Belvedere 4 cl / 70 cl	26,- / 390,-
Żubrówka 4cl / 70 cl	14,- / 195,-

KONIAK

Hennessy V.S. 2cl	35,-
Camus V.S.O.P. 2cl	40,-
Camus X.O. 2cl	55,-

WHISKY

Ballantines 4cl / 70 cl	16,- / 210,-
Johnnie Walker Red 4 cl / 70 cl	14,- / 195,-
Johnnie Walker Black 4cl / 70 cl	25,- / 370,-
Chivas Regal 12Y 4cl / 70 cl	25,- / 370,-
Jack Daniel's 4 cl / 70 cl	19,- / 270,-
Glenfiddich 15y 4 cl / 70 cl	34,- / 540,-

LIKIERY

Bailey's Irish Cream 4cl	25,-
Fernet Branca 4cl	28,-
Jagermeister 4cl	29,-
Limoncello 4cl	19,-
Cointreau 4cl	25,-

POZOSTAŁE ALKOHOLE

Hendrick's gin 4cl	29,-
Seagram's gin 4cl	19,-
Bacardi rum light 4cl	19,-
Sauza silver tequila 4cl	19,-
Grappa Gewurztraminer 4cl	35,-
Grappa Barolo 4cl	35,-
Grappa Primavera 4cl	19,-
Campari bitter 4cl	19,-
Martini bianco 8cl	19,-
Martini extra dry 8cl	19,-