



Szef Kuchni poleca

Chef's Recommendation

PRZYSTAWKI / STARTERS

CARPACCIO DI MANZO

54 PLN

Carpaccio z polędwicy wołowej, Parmigiano Reggiano DOP, rukola, kapary, oliwa truflowa, grissini

Beef tenderloin carpaccio with Parmigiano Reggiano DOP, arugula, capers, truffle oil and grissini

GAMBERETTI AL VINO BIANCO

45 PLN

Krewetki w białym winie, cukinia, pomidor daktylowy, focaccia

Shrimps sautéed in white wine with zucchini, date tomatoes and focaccia

INSALATA CON CAVOLO NERO V

47 PLN

Jarmuż, pomidor daktylowy, ogórek, oliwki, orzechy włoskie, gorgonzola ORO DOP, winegret, focaccia

Kale, date tomatoes, cucumber, olives, walnuts, Gorgonzola ORO DOP, vinaigrette and focaccia

PASTA / PASTA

LINGUINE NERO DI SEPIA ALLO SCOGLIO

59 PLN

Czarny domowy makaron linguine z krewetkami, małżami, kalmarami, peperoncino, pikantny sos pomidorowy BIO

Homemade black squid-ink linguine with shrimps, mussels, calamari, peperoncino and spicy organic tomato sauce

PAPPARDELLE CON FUNGHI PORCINI CON TARTUFO NERO

52 PLN

Domowy makaron pappardelle, borowiki, śmietanka, Parmigiano Reggiano DOP

Homemade pappardelle with porcini mushrooms, cream and Parmigiano Reggiano DOP

AGNOLOTTI RIPIENI DI VITELLO E MASCARPONE

54 PLN

Domowe pierożki z cielęciny, mascarpone, masło szałwiowe, Parmigiano

Homemade filled pasta with veal and mascarpone, sage butter and Parmigiano

PIZZA / PIZZA

PARMA

49 PLN

Pomidory pelati BIO, mozzarella fior di latte, szynka parmeńska, rukola, Parmigiano Reggiano DOP
Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, Parma ham, arugula and Parmigiano Reggiano DOP

TONNO

47 PLN

Pomidory pelati BIO, mozzarella fior di latte, tuńczyk, czerwona cebula, kapary
Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, tuna, red onion and capers

GAMBERETTI E NDUJA

52 PLN

Pomidory pelati BIO, mozzarella fior di latte, krewetki, pikantna kielbasa Nduja, cukinia, oliwki
Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, shrimps, spicy 'nduja sausage, zucchini and olives

COTTO E FUNGHI

45 PLN

Pomidory pelati BIO, mozzarella fior di latte, szynka cotto, pieczarki
Organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, cooked ham and mushrooms

FRIARIELLI

47 PLN

Mozzarella fior di latte, włoska kielbasa salsiccia, neapolitański brokuł, pomidor daktylowy
Fior di latte mozzarella, Italian salsiccia sausage, Neapolitan broccoli and date tomatoes

DANIE GŁÓWNE MAIN DISHES

SCALOPPINE DI VITELLO SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

72 PLN

Eskalopki cielęce z szynką parmeńską, szalwia, białe wino, ziemniaki opiekane z rozmarynem
Veal escalopes with Parma ham and sage in white wine sauce, served with rosemary roasted potatoes

ORATA AL FORNO

75 PLN

Dorada z pieca, ziemniaki opiekane z rozmarynem, warzywa grillowane
Oven-baked sea bream with rosemary roasted potatoes and grilled vegetables