

---

## ANTIPASTI

---

<b>OLIVE PARMIGIANO</b> mix włoskich oliwek w marynacie, kawałki parmezanu <i>marinated Italian olives, Parmesan cheese</i>	24 pln
<b>ITALIAN SALUMI</b> selekcja włoskich wędlin, cebulki marynowane w balsamico, suszone pomidory, karczochy w oliwie <i>selection of Italian sausages and sliced meats, small onions marinated in balsamico, dried tomatoes, artichokes in olive oil</i>	38 pln
<b>PROSCIUTTO DI PARMA</b> cienkie plastry Prosciutto di San Daniele, melon macerowany w syropie, rukola, gorgonzola <i>Prosciutto di San Daniele thin slices, melon macerated in syrup, arugula, gorgonzola cheese</i>	36 pln
<b>BURRATA</b> śmietankowa mozzarella, pesto, oliwa ziołowa, plastry pomidorów, grzanka z focacci <i>creamy mozzarella, pesto, herb olive oil, sliced tomato, grilled focaccia</i>	36 pln
<b>PANZEROTTO</b> smażone małe calzone nadziewane mascarpone i pieczonym polikiem wołowym, salsa z pomidorów <i>fried small calzone filled with roasted beef chick and mascarpone, tomato salsa</i>	28 pln
<b>BRUSCHETTA BURRATA</b> kawałki kremowej burraty z salsą z pieczonych pomidorów na grzance z naszej focacci, mała sałata, dresing balsamico <i>creamy mozzarella with roasted tomato salsa on grilled focaccia, small salad, balsamico dressing</i>	32 pln
<b>INSALATA CALAMARI</b> smażone kalmary, mix sałat i kiełków, winegret ziołowy, pomidorki, piklowany koper włoski, orzechy, zielone warzywa sezonowe, aioli <i>fried calamari, mix of lettuce and sprouts, herb vinaigrette, tomatoes, pickled fennel, nuts, green seasonal vegetables, aioli</i>	46 pln
<b>GAMBERI CESAR INSALATA</b> sałata z dresingiem cesar, krewetki z grilla, grzanki, parmezan <i>Caesar salad with grilled shrimps</i>	38 pln
<b>CARAMELLE PASTA</b> makaron w kształcie cukierków nadziewany warzywami i pecorino, sos gorgonzola <i>candy-shaped pasta stuffed with vegetables and pecorino, gorgonzola sauce</i>	28 pln
<b>ITALIAN BURGER</b> burger wołowy, ser taleggio, aioli, sos z pieczonych pomidorów, włoska bułka, rukola, konserwowy koper włoski, domowe frytki posypane parmezanem <i>beef burger, taleggio cheese, aioli, roasted tomato sauce, Italian roll, arugula, canned fennel, homemade French fries sprinkled with parmesan cheese</i>	32 pln
<b>ANTIPASTI MISTO</b> selekcja wędlin, bruschetta z pomidorami i mozzarellą, panzerotto z pieczonym polikiem wołowym i mascarpone, sałatka z owoców morza, kawałki parmezanu, oliwki, karczochy, pomidory suszone, arancini z burratą, sosy <i>selection of cold cuts, bruschetta with tomatoes and mozzarella, panzerotto with roasted beef cheek and mascarpone, seafood salad, pieces of parmesan cheese, olives, artichokes, dried tomatoes, arancini with burrata, sauces</i>	2 osoby / 2pers 45 pln 4 osoby / 4 pers 75 pln

## PIZZA ALA ROMANA

chrupiące ciasto, na zakwasie z oryginalnej włoskiej mąki  
crispy dough, sourdough from original Italian flour

---

### TOMATO & CREAM 32 pln

sos pomidorowy, confitowane pomidorki, rukola, burrata, oliwa  
*tomato sauce, confite tomato, arugula, burrata, olive oil*

### PICANTE 28 pln

biały sos serowy, pikantna kiełbasa nduja, prażone włoskie orzechy, pomidory suszone  
*white cheese sauce, spicy Italian sausage nduja, roasted walnuts, dried tomatoes*

### PESTO LOVE 32 pln

sos pesto, pomidorki confitowane, burrata, rukola, parmezan  
*pesto sauce, confite tomato, burrata, arugula, Parmesan*

### NIUNIA 32 pln

ciemne ciasto z mąki z czarnego ryżu, sos pomidory San Marzano, kawałki grillowanej papryki, confitowane pomidorki, blanszowany szpinak z czosnkiem, rukola, pecorino, pesto  
*black rise flour pizza dough, San Marzano tomato sauce, pieces of grilled pepper, confit tomatoes, blanched spinach with garlic, arugula, pecorino, pesto*

### QUATRO FORMAGGI 34 pln

sos pomidorowy, mozzarella, pecorino, gorgonzola, burrata  
*tomato sauce, mozzarella, pecorino, gorgonzola, burrata*

### QUATRO STAGIONI 34 pln

sos pomidorowy, mozzarella, grillowane pieczarki Portobello, karczochy, szynka Cotto, oliwki, tapenada  
*tomato sauce, mozzarella, roasted Portobello mushroom, artichoke, Cotto ham, olives, tapenade*

### GOMORRA 36 pln

ciemne ciasto z mąki z czarnego ryżu, sos pomidorowy, szpinak, plastry pieczonej na różowo polędwicy, kawałki parmezanu, sos musztardowy z rozmarynem, piklowane chilli  
*black rise flour pizza dough, tomato sauce, spinach, slices of roasted beef filet, mustard sauce, pickled chili*

---

## DOLCI

---

### PISTACHIO BUM BUM 28 pln

pistacjowa tartaletka, zapiekany krem frangipane z migdałów i pistacji, konfitura z mandarynki, sos waniliowy  
*pistachio tartlet, almond and pistachio frangipane cream, tangerine confite, vanilla sauce*

### TIRAMISU 24 pln

biszkopty z likierem amaretto i espresso, krem mascarpone, sos amaretto, brandy snaps  
*biscotti soaked in coffee and amaretto, mascarpone mouse, amaretto sauce, brandy snaps*

### LIMONCELLO 26 pln

cytrynowy deser w kształcie kuli z konfitowaną cytryną, sos pomarańczowy, dekoracja z bezy  
*ball-shaped lemon dessert with lemon confit, orange sauce, meringue decoration*

### GELATO 28 pln

lody w pięciu smakach, czekoladowy i karmelowy sos, świeże owoce i dekoracje z czekolady  
*5 taste of ice cream, chocolate and caramel sauce, fruits, chocolate decoration*

### CIOCIOLATO 28 pln

chrupiące czekoladowe ciastko, coulis z czarnej porzeczki, owoce  
*crispy chocolate cake, blackcurrant coulis, fruits*

### TARTA MIGDAŁOWA 26 pln

zapiekana z brzoskwinia, lody, sos karmelowy, prażone migdały  
*almond tartlet baked with peach, caramel sauce, roasted almonds*