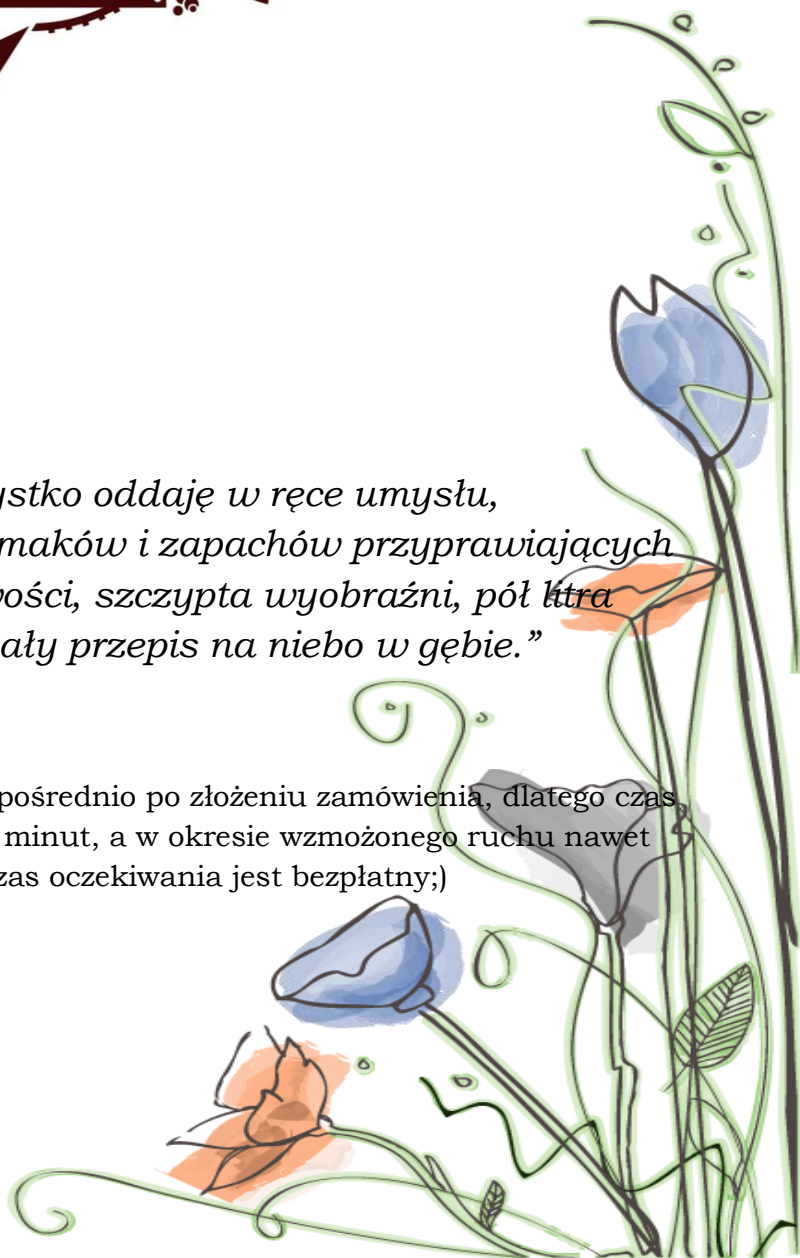




*„Kiedy gotuję wszystko oddaję w ręce umysłu,
kuchnia fantazji pełna jest smaków i zapachów przyprawiających
o dreszcze. Nutka ciekawości, szczypta wyobraźni, pół litra
słodkiego ryzyka to cały przepis na niebo w gębie.”*

Wszystkie nasze dania powstają bezpośrednio po złożeniu zamówienia, dlatego czas
oczekiwania waha się od 20 do 40 minut, a w okresie wzmożonego ruchu nawet
dłużej. Oczywiście czas oczekiwania jest bezpłatny;)



Przystawki:

Carpaccio

Cienko krojona ligawa wołowa z kaparami, selerem naciowym, szalotką, parmezanem i grzanką;

Cena 35⁹⁰

½ porcji 18⁹⁰

Panciotti „Sinatry”

Pierożki 3 szt. faszerowane krewetkami i muszlami Świętego Jakuba, w sosie z białego wina, demi-glace, rozmarynu i kapar;

Cena 35⁹⁰

Tzatziki

Oryginalne greckie tzatziki podane z włoską ciabatą

Cena 13⁹⁰

Bruschetta Prosciutto

ciabata/ szynka parmeńska/ melon/ oliwa

Cena 13⁹⁰

Bruschetta Picante

ciabata/ salami picante/ peperoni/ oliwa

Cena 13⁹⁰

Bruschetta Tapenada

ciabata/ tapenada/ parmezan/ oliwa

Cena 14⁹⁰

ZUPY:

Zupa krem z grzanką

Cena 12⁹⁰

½ porcji Cena 7⁵⁰



Makarony:

Linguine Enzo Ferrari

*Makaron Linguine z 4 lub 6 krewetkami tygrysimi,
pomidorem koktajlowym, czosnkiem i
papryczką piri- piri.*

Cena z 4 krewetkami: 40⁹⁰

Cena z 6 krewetkami: 51⁹⁰

Tagiatelle Emilia Romagna

*Makaron z borowikami, podgrzybkami, polędwicą wieprzową,
szalotką, cukinią, papryczką piri-piri, demi-glace.*

Cena 35⁹⁰

Rigatoni Tachino Picante

*Makaron rigatoni, szalotka, pieczarki, cukinia, indyk,
salami picante z papryczką piri-piri, czosnkiem i śmietaną.*

Cena 35⁹⁰



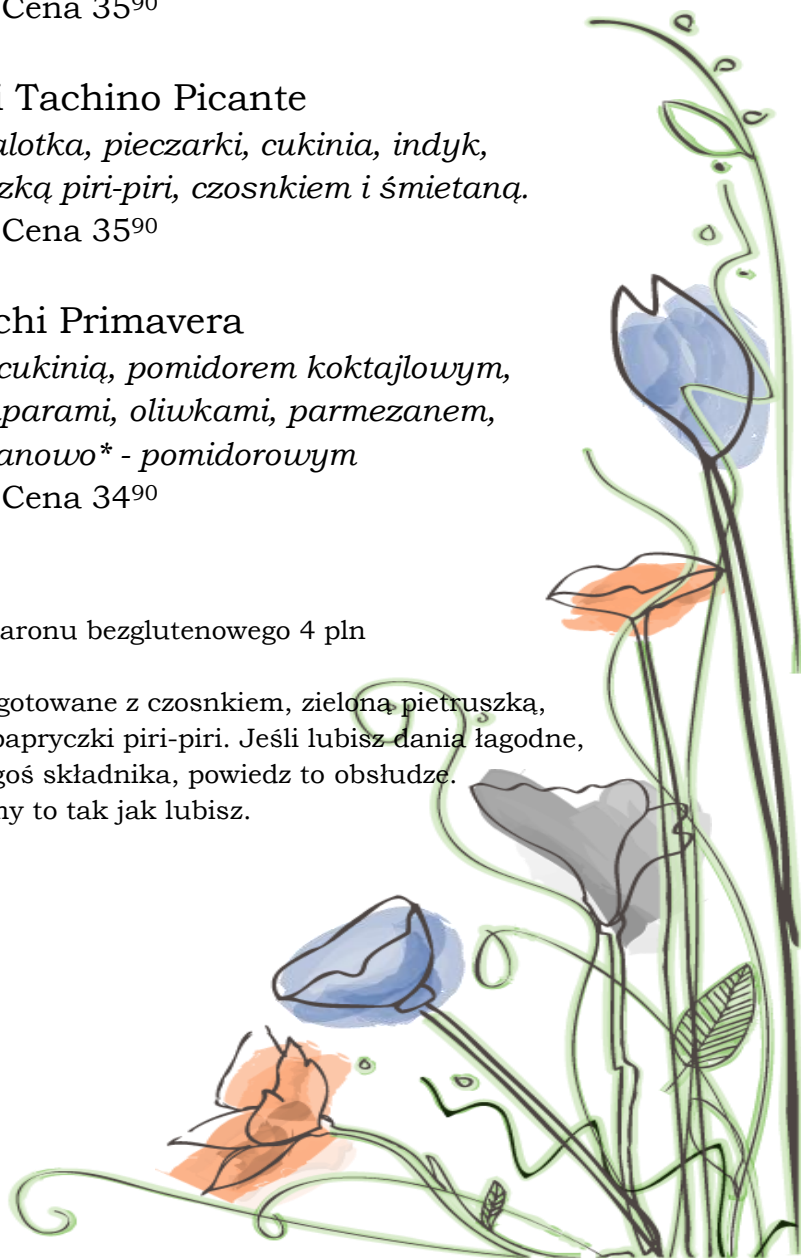
Gnochi Primavera

*Gnochi z pieczarkami, cukinią, pomidorem koktajlowym,
papryką, szalotką, kaparami, oliwkami, parmezanem,
sosem śmietanowo* - pomidorowym*

Cena 34⁹⁰

Dopłata do makaronu bezglutenowego 4 pln

*Wszystkie makarony są przygotowane z czosnkiem, zieloną pietruszką, parmezanem i niewielką ilością papryczki piri-piri. Jeśli lubisz dania łagodne, lub ostre ew. bez jakiegoś składnika, powiedz to obsłudze. Zrobimy to tak jak lubisz.



Dania główne:

Stek „Bonie & Clyde”

Sezonowany stek z rostbefu podlany sosem demi-glace, podany na warzywach wraz z grzanką czosnkową.

Cena 69⁹⁰

Saltimbocca alla Romana

Cienko krojony filet z indyka w szynce parmeńskiej, w sosie z masła, białego wina, szalwii i kaparów podawana z Agnoli faszerowanymi serem stracchino i truflami oraz marchewką paryską.

Cena 44⁹⁰

Pierś z kaczki alla „Leonardo da Vinci”

Pierś z kaczki na sosie z pomarańczy, żurawiny, estragonu na bazie demi-glace, podawana z gnocchi i marchewką paryską.

Cena 48⁹⁰

Połudwiczka „Porcini”

Grillowana połędwica wieprzowa z borowikami i podgrzybkami podana z pieczonymi ziemniakami, tzatzikami oraz zieloną sałatką.

Cena 48⁹⁰

Kaczka i połędwiczka są przygotowywane metodą sous-vide.

Kucharz może powołać się na klauzule sumienia i odmówić podania steka w wersji wysmażonej;



Ryby i owoce morza:

Tuńczyk „Soprano”

*Lekko wysmażony stek z tuńczyka z krewetką,
warzywami podlanymi białym winem
oraz bruschettą z tapenadą.*

Cena 59⁹⁰

*Krewetek może być więcej!
Każda kolejna kosztuje tylko 7⁹⁰*

Mule po Marynarsku

*Mule duszone w białym winie, z cebulą, czosnkiem, piri-piri,
śmietaną, pomidorami i bagietką.*

Cena 59⁹⁰ (około 0,9 kg)

Frutti di Mare „Kapitana Nemo”

*Półmisek pełen owoców morza: krewetki Black Tiger 16/20,
ośmiornica, przegrzebki, mule, kalmary, pieczywo.*

Cena 110⁹⁰ dla 1 osoby

Cena 169⁰⁰ dla 2 osób

Krewetki

*Krewetki „Black Tiger” całe z głową 16/20,
smażone na oliwie z oliwek, z czosnkiem, piri-piri
oraz natką pietruszki.*

cena za 6 sztuk - 49,⁹⁰

*Krewetek może być więcej!
Każda kolejna kosztuje tylko 7⁹⁰*



Sałaty:

Sałata „Lemon Pepper”

Mieszanka zielonych sałat z warzywami sezonowymi, oliwkami, grillowanym indykiem, oryginalną grecką fetą i bruschettą z tapenadą.

Cena 36⁹⁰

Sałata „Lombardia”

Mieszanka zielonych sałat z warzywami sezonowymi, oliwkami, gruszką i bruschettą z gorącym serem gorgonzola.

Cena 36⁹⁰

Wszystkie sałaty podajemy z sosem vinegrette klasycznym oraz malinowym.

Dania dla dzieci

Tagliatelle Napoli

Makaron Tagliatelle z delikatnym sosem pomidorowym oraz parmezanem.

Cena 13⁹⁰

Gnochi z indykiem

Gnochi z indykiem w maślanym sosie śmietanowym.

Cena 15⁹⁰





Espresso Cena 8 zł

Espresso doppio Cena 10 zł

Kawa Cena 8 zł

Cappuccino Cena 10 zł

Cappuccino Grande Cena 12 zł



Herbaty Richmond

Herbata czarne i smakowe Cena 9,90 zł



Napoje zimne:

Lemoniada rabarbarowa 0,4l Cena 9,9 zł



Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite 0,2l Cena 6,5 zł

Woda Mineralna Kinga Pienińska 0,3l Cena 6 zł

Woda Mineralna Kinga Pienińska 0,7l Cena 11 zł



Sok świeżo wyciskany
z pomarańczy
0,25l – Cena 13,90 zł

Sok owocowy Tymbark
pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka, multiwitamina, pomidor
but. 0,2l Cena 6,5 zł



Napoje bezalkoholowe

CHINOTTO

Chino to orzeźwiający napój gazowany popularny we Włoszech. Wytwarzany z owoców cytrusowych o nazwie Chinotto (rodzaj małej mandarynki lekko gorzkiej w smaku, pochodzącej z Chin, ale również uprawianej w Ligurii). Swoją klasyczny, ciemny kolor zawdzięcza obecności karmelu, w smaku podobny do Coca Coli lub Pepsi, jednak jest od nich mniej słodki i ma trochę gorzkawy posmak.

Cena 12 zł puszka 330 ml



CRODINO

Crodino jest napojem bezalkoholowym, produkowanym od 1964 r. w rozlewniach wody Crodo a Crodo w części Piemontu, z którego bierze swoją nazwę. Jest produkowany z mieszanki składników, głównie objętych tajemnicą, wśród których są wymienione goździki, kardamon, kolendra i gałka muszkatołowa, pozostawiony do odpoczynku w dębowych beczkach przez okres 6 miesięcy, co daje klasyczny gorzki smak.

Cena 12 zł but. 100 ml



SANBITTER

Charakterystyczny, oryginalny włoski aperitif SANBITTER. Jego czerwony kolor, zdecydowany i niepowtarzalny słodko-gorzki smak nadany przez mieszankę ekstraktów owocowych, przypraw i ziół, z dodatkiem cukru. Ma wytrawny smak, przypominający Campari. Sanbitter jest produktem całkowicie bezalkoholowym.

Cena 12 zł but. 100 ml



KOKTAILE ALKOHOLOWE

Aperol Spritz

Aperol Spritz to bardzo delikatny koktail orzeźwiający. Posiada dość specyficzny smak będący połączeniem cytrusów i ziół oraz piękną barwę dzięki obecności likieru Aperol, który ma jasnoczerwony kolor, a jego podstawowymi składnikami są goryczka, gorzka pomarańcza, rabarbar i wyciąg z ziół;
(Aperol 80 ml, 120 ml Prosecco)
Cena 19,90 zł



Bellini

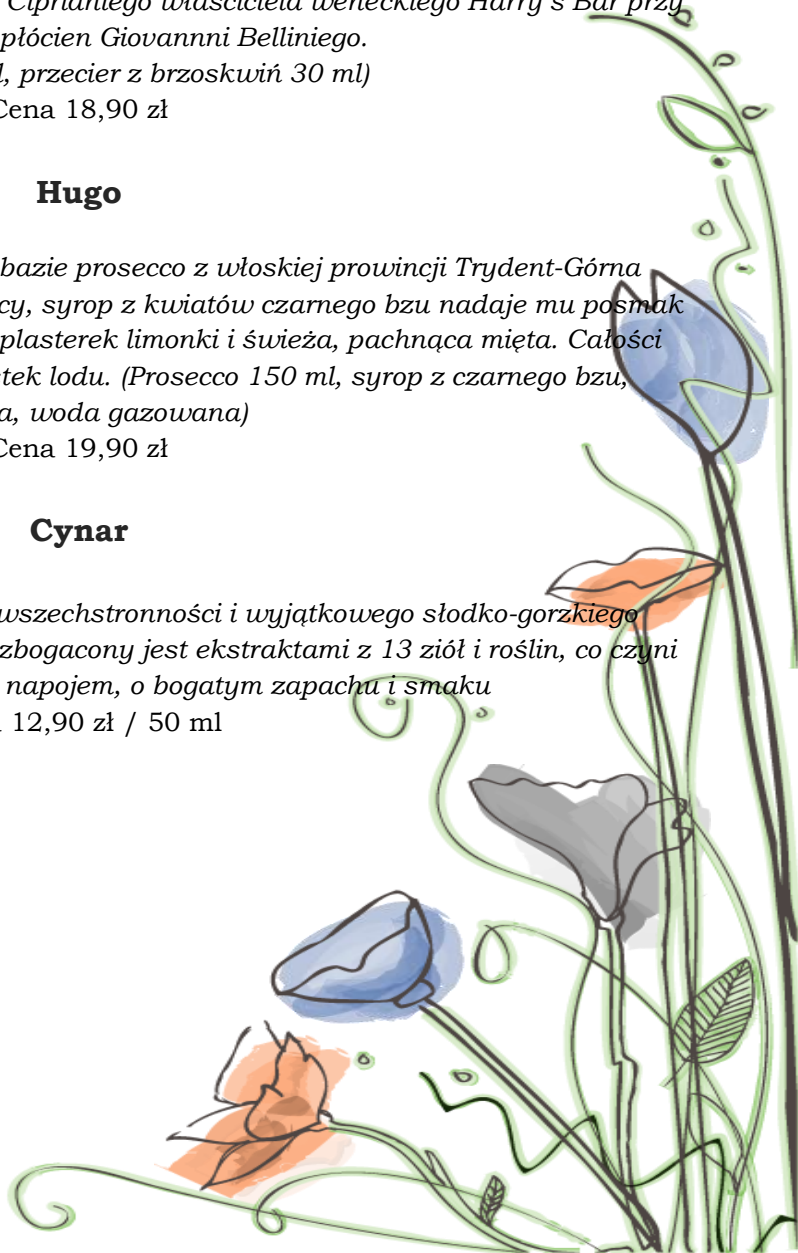
Koktajl Bellini jest jednym z bardziej znanych włoskich drinków. Przygotowujemy go z prosecco i przecieru z białej brzoskwini (pesca bianca veronese) z dodatkiem limonki i wody gazowanej. Bellini podawany jest w wąskim, podłużnym kieliszku zwanym flute. Został wymyślony w 1948 roku przez Giuseppe Ciprianiego właściciela weneckiego Harry's Bar przy okazji wystawy płócien Giovannni Belliniego.
(Prosecco 100 ml, przecier z brzoskwiń 30 ml)
Cena 18,90 zł

Hugo

Hugo jest popularnym aperitivem na bazie prosecco z włoskiej prowincji Trydent-Górna Adyga. Jest niezwykle lekki i orzeźwiający, syrop z kwiatów czarnego bzu nadaje mu posmak słodczy, który przelamuje kwaskowy plasterek limonki i świeża, pachnąca mięta. Całości dopełnia gazowana woda i kilka kostek lodu.
(Prosecco 150 ml, syrop z czarnego bzu, limonka, woda gazowana)
Cena 19,90 zł

Cynar

Likier z karczochów znany ze swojej wszechstronności i wyjątkowego słodko-gorzkiego smaku. Jego charakterystyczny smak wzbogacony jest ekstraktami z 13 ziół i roślin, co czyni go całkowicie naturalnym napojem, o bogatym zapachu i smaku
Cena 12,90 zł / 50 ml



BROWAR OKOCIM



Okocim lane 0,4l – 8 zł

Okocim jasne but. 0,5l - 9 zł

Piwo bezalkoholowe but. 0,33l - 8,5 zł



Grimbergen Cuvée Ambrée / Double

but. 0,33l Cena 13 zł

Receptura klasztornego piwa z Grimbergen została opracowana w XII wieku. Ciemna odmiana double, podwójnie fermentowana, ma wyczuwalną nutkę karmelową. Piwo bardzo hojne, dające wiele przyjemności w trakcie degustacji.

Grimbergen Blonde

but. 0,33l Cena 13 zł

Grimbergen to piwo klasztorne. Warzone jest według receptur klasztornych pod nadzorem 25 mnichów. Grimbergen Blonde jest trunkiem o złocistej barwie, kremowej pianie i intensywnym smaku, z wyczuwalnym aromatem lukrecji, miodu i orientalnych przypraw.

Grimbergen Blanche

but. 0,33l Cena 13 zł

Klasztorne piwo pszeniczne o jasnej, delikatnej i długo utrzymującej się pianie, optymalnie wysycone. Bardzo orzeźwiająca, szczególnie schłodzone - w smaku wyczuwalna delikatna goryczka, wyraźne nuty pszenicy i owoców cytrusowych. Nie razi natomiast stosunkowo wysoka zawartość alkoholu - 6%.



Desery:

Deser dnia

*Jeden z klasycznych deserów,
przygotowywany każdego dnia:*

Tiramisu Cena 15,90 zł

Creme brulee Cena 15,90 zł

Tartufo Nero

Lody czekoladowe wypełnione nadzieniem zabaione

Cena 15,90 zł

Tartufo Fragola

*Lody truskawkowe z sercem z waniliowych lodów,
pokryte granulkami bezy.*

Cena 15,90 zł

Caffe Affogato

*Lody czekoladowe wypełnione nadzieniem zabaione, zalane gorącym
espresso*

Cena 19,90 zł

