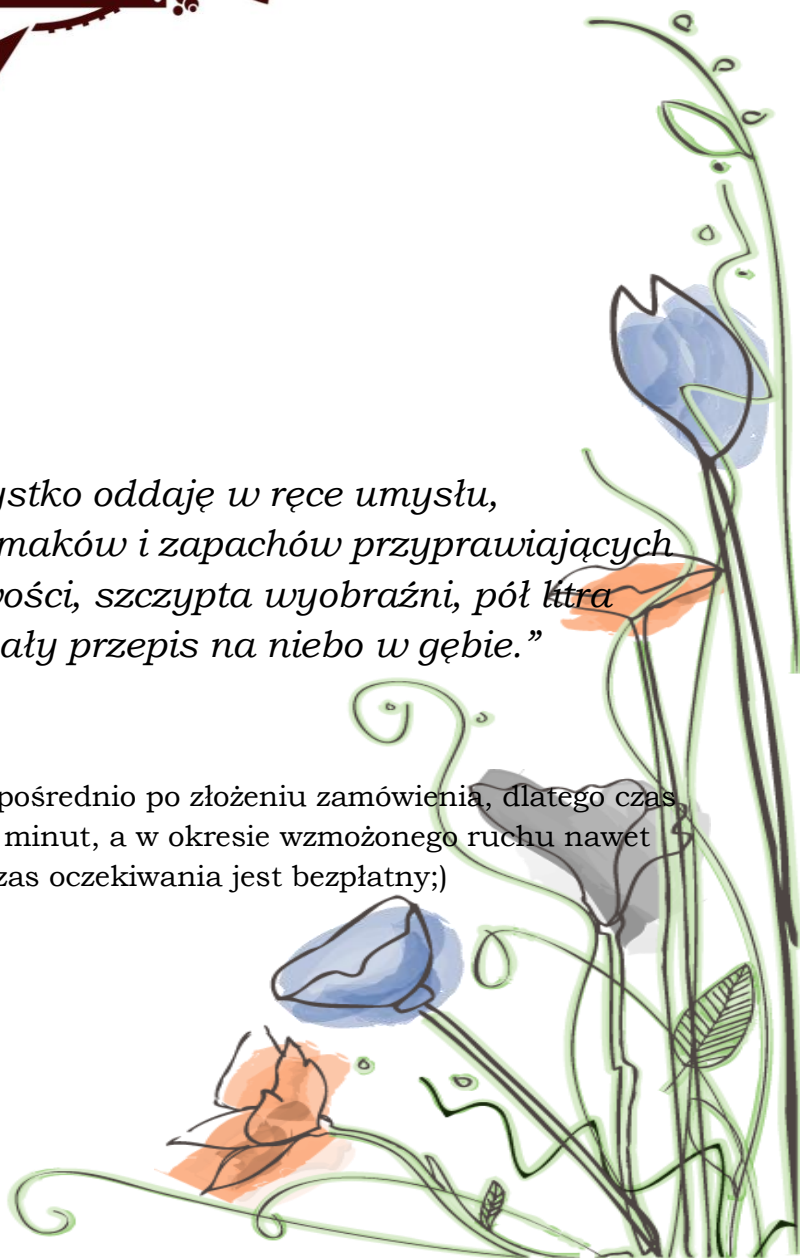




*„Kiedy gotuję wszystko oddaję w ręce umysłu,  
kuchnia fantazji pełna jest smaków i zapachów przyprawiających  
o dreszcze. Nutka ciekawości, szczypta wyobraźni, pół litra  
słodkiego ryzyka to cały przepis na niebo w gębie.”*

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 połówka wołowa, z kaparami selerem naciowym,  
szalotką, parmezanem i grzanką;*

Cena 38<sup>90</sup>

½ porcji 19<sup>90</sup>

### Panciotti „Sinatry”

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

Cena 36<sup>90</sup>

### ZUPY:

*Zupa krem z pomidorów z grzanką*

Cena 13<sup>90</sup>



# Makarony:

## Linguine Enzo Ferrari

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

Cena z 4 krewetkami: 44<sup>90</sup>

Cena z 6 krewetkami: 53<sup>90</sup>

## Penne Tachino Picante

*Makaron penne, szalotką, pieczarki, cukinia, indyk, salami pikante z  
papryczką piri-piri i czosnkiem i śmietaną.*

Cena 35<sup>90</sup>

## Ravioli Bonie & Clyde NOWOŚĆ

*Ręcznie robione Ravioli nadziewane kalabryjską pikantną  
kielbasą 'Nduja, serem owczym Pecorino Romano,  
w sosie „Marsala”;*

Porcja dla Bonie (9 sztuk ravioli) cena 35<sup>90</sup>

Porcja dla Clyde (12 sztuk ravioli) cena 45<sup>90</sup>

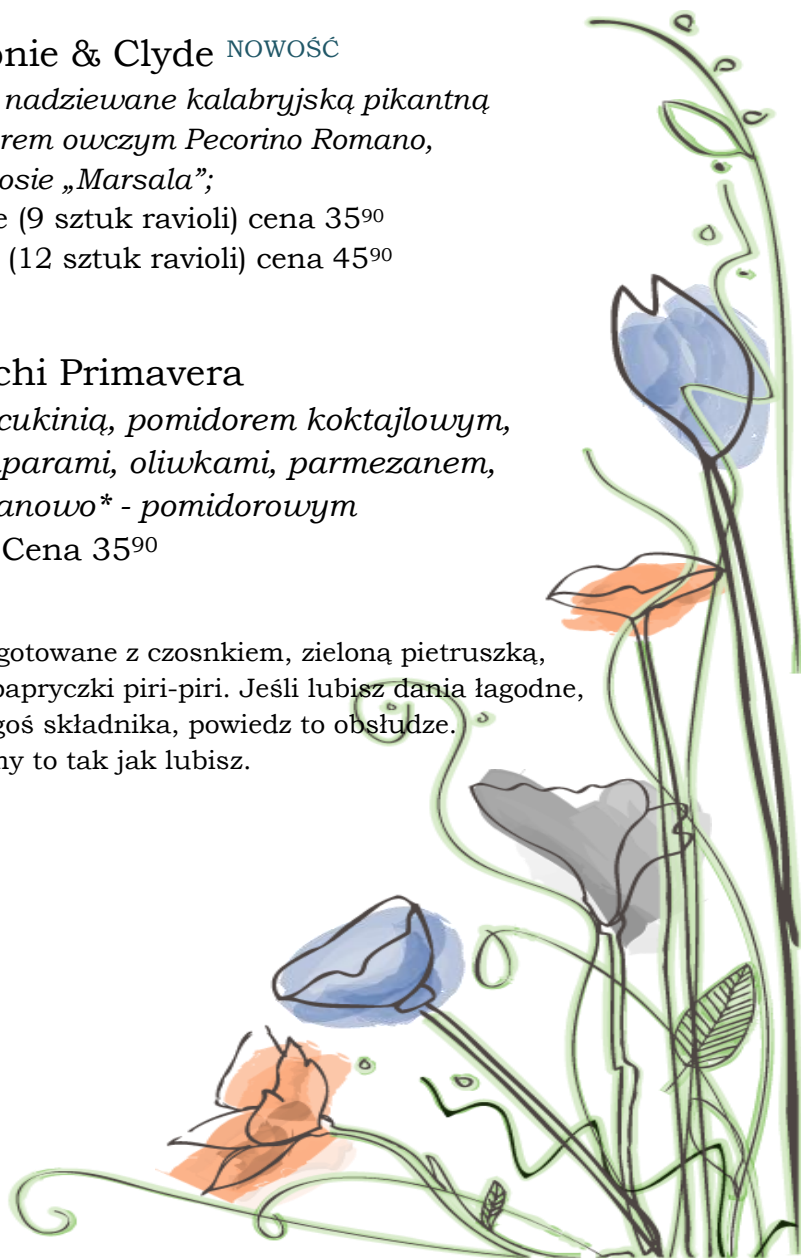
## Gnochii Primavera

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

Cena 35<sup>90</sup>

\*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:

### Schab „Marsala”

*Grillowany schab z kością, z sosem z szalotek, wina, świeżego rozmarynu na bazie demi-glace z pieczonymi ziemniakami, gotowaną kukurydzą, tzatzikami.*

Cena 48<sup>90</sup>

### 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, marchewka paryska.*

Cena 46<sup>90</sup>



## Ryby i owoce morza:

### Mule po Marynarsku

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

Cena 59<sup>90</sup> (około 0,9 kg)

### Frutti di Mare „Kapitana Nemo”

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

Cena 119<sup>90</sup> dla 1 osoby

Cena 169<sup>00</sup> dla 2 osób

### Krewetki

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

cena za 6 sztuk - 49,<sup>90</sup>

*Krewetek może być więcej!  
Każda kolejna kosztuje tylko 7<sup>90</sup>*



# Dania dla dzieci

## Tagliatelle Napoli

*Makaron Tagliatelle z delikatnym sosem pomidorowym*

Cena 13<sup>90</sup>

## Gnochi z indykiem

*Gnochi z indykiem i pieczarkami w maślanym sosie*

Cena 15<sup>90</sup>



## **Napoje zimne:**

Coca Cola, Fanta, Sprite 0,2l *Cena 6 zł*

Woda Mineralna Kinga Pienińska 0,3l *Cena 6 zł*

Woda Mineralna Kinga Pienińska 0,7l *Cena 11 zł*

Sok owocowe Tymbark  
but. 0,2l *Cena 6 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 muszkatałowa, 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





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



### Grimbergen Cuvée Ambrée / Double

but. 0,33 l 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. 0,33 l 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. 0,33 l Cena 13 zł

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

