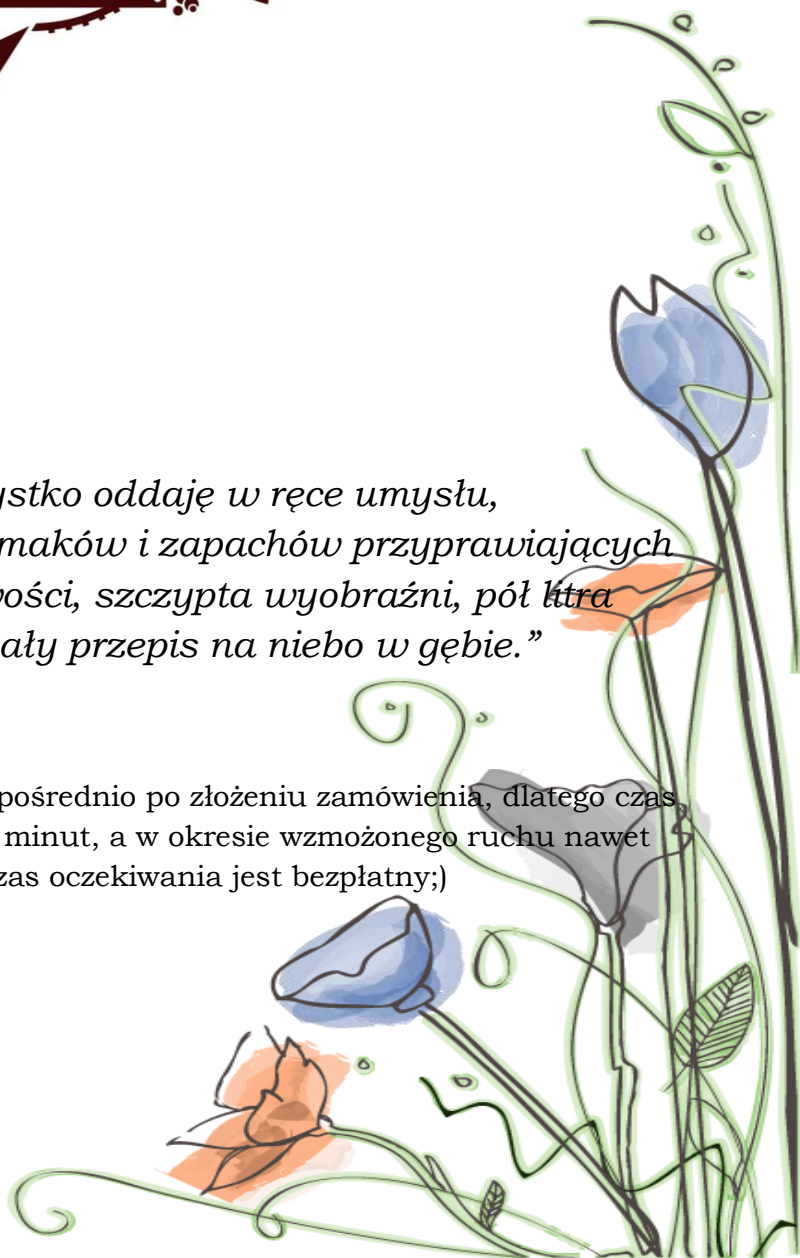




*„Kiedy gotuję wszystko oddaję w ręce umysłu,
kuchnia fantazji pełna jest smaków i zapachów przyprawiających
o dreszcze. Nutka ciekawości, szczypta wyobraźni, pół litra
słodkiego ryzyka to cały przepis na niebo w gębie.”*

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 / Zupy

Carpaccio

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

Cena 36⁹⁰

½ porcji 18⁹⁰

Panciotti „Sinatry”

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

Cena 36⁹⁰

Zupa rybna „Hemingwaya” NOWOŚĆ

Zupa rybna na wywarze z łososia, z krewetkami, mulami, kalmarem i łososiem, podawana z grzanką z czarnym masłem anchois;

Cena 32⁹⁰

Zupa dnia

Krem na wywarze z warzyw;

Cena 12⁹⁰

½ porcji Cena 8⁹⁰



Makarony:

Linguine Enzo Ferrari

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

Cena z 4 krewetkami: 44⁹⁰

Cena z 6 krewetkami: 53⁹⁰

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

Linguine Frutti di Mare

*Makaron Linguine z 4 krewetkami tygrysimi,
przeżrębką, kalmarami i mulami
pomidorem koktajlowym, czosnkiem oraz
papryczką piri- piri;*

Cena: 65⁹⁰

Ravioli 'Nduja NOWOŚĆ

*Ręcznie robione Ravioli nadziewane kalabryjską pikantną
kielbasą 'nduja i serem owczym Pecorino Romano, w sosie
śmietanowo – pomidorowym;*

Cena 35⁹⁰

Tagiatelle Emilia Romagna

*Makaron z szparagami, polędwicą wieprzową,
szalotką, cukinią, papryczką piri- piri
na bazie sosu demi-glace;*

Cena 33⁹⁰

Gnocchi Primavera

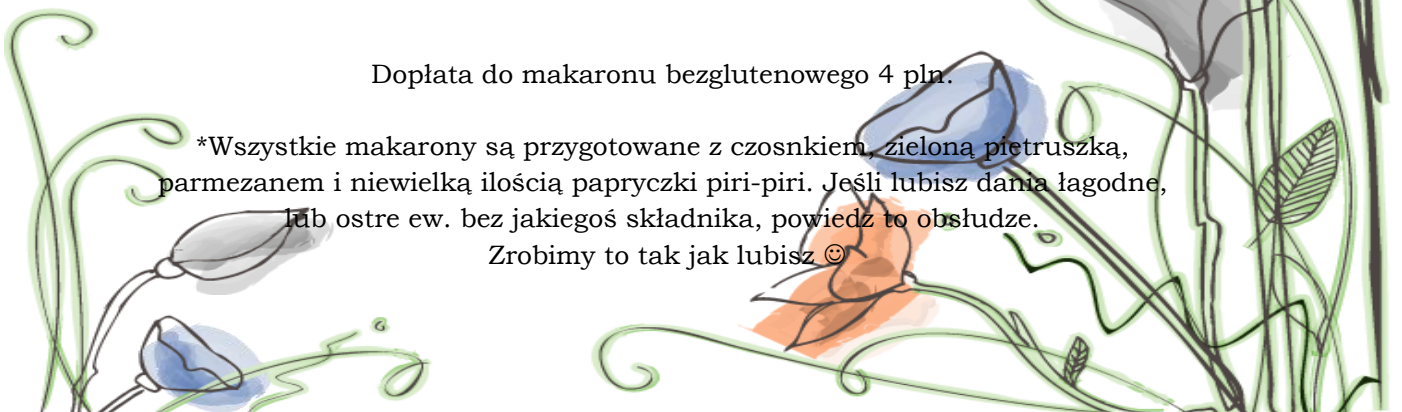
*Klasycznie włoskie gnocchi z warzywami sezonowymi, kaparami,
oliwkami, parmezanem w sosie śmietanowo pomidorowym;*

Cena 31⁹⁰

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:

Schab „Marsala”

Grillowany schab z kością w sosie marsala na bazie demi-glace, podany z szalotkami i pieczarkami, na kolbach kukurydzy z frytką stekową oraz tzatzikami;

Cena 42⁹⁰

Saltimbocca

Cienko krojony filet z indyka w szynce parmeńskiej, w sosie z masła, białego wina, szalwii i kaparów, podawana z Agnoli faszerowanymi czarną truflą i serem stracchino, podawana z warzywem sezonowym;

Cena 42⁹⁰

Kaczka „Orange is the new Black”

Pierś z kaczki w sosie z pomarańczy, na bazie demi-glace, podawana z gnocchi i warzywem sezonowym;

Cena 45⁹⁰

Polędwiczka „Al’ Capone”

Grillowana polędwica wieprzowa w szynce parmeńskiej, podana z szparagami, frytką stekową i tzatzikami;

Cena 42⁹⁰

Kaczka, schab i polędwiczka są przygotowywane metodą sous-vide.



Ryby i owoce morza:

Tuńczyk „Soprano”

*Lekko wysmażony stek z tuńczyka z krewetką „Black Tiger”,
w sosie z trawy cytrynowej, podany z sakiewkami faszerowanymi serem
ricotta i gruszką, podawany z sezonowymi warzywami;*
Cena 63⁹⁰

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

Mule po Marynarsku

*Mule duszone w białym winie, z cebulą,
czosnkiem, piri-piri, śmietaną, pomidorami.
Podawane z bagietką;*
Cena 59⁹⁰

Owoce morza „Kapitana Nemo”

*Półmisek pełen owoców morza: krewetki „Black Tiger” 16/20,
ośmiornica, przegrzebki, mule i kalmary.
Podawane z pieczywem.
Cena 119⁹⁰ dla 1 osoby
Cena 169⁰⁰ dla 2 osób*

Krewetki „Black Tiger”

*Krewetki całe z głową 16/20, smażone na oliwie z oliwek,
z czosnkiem, piri-piri oraz natką pietruszki.
Podawane z Pieczywem;
Cena za 6 sztuk - 49.⁹⁰*

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

*Nie chcesz się pobrudzić?
Posiadamy w ofercie śliniaczki 😊
Cena 4⁹⁰*



Salaty:

Salata „Lemon Pepper”

Mieszanka zielonych sałat z warzywami sezonowanymi, oliwkami, grillowanym indykiem, oryginalną grecką fetą i bruschettą czosnkową.

Cena 33⁹⁰

Salata „Gamberetti”

Mieszanka zielonych sałat z warzywami sezonowanymi, oliwkami, krewetkami, melonem, pomidorem koktajlowym i bruschettą z czarnego masła anchois.

Cena 35⁹⁰

Dania dla dzieci:



Tagliatelle Napoli

Makaron Tagliatelle z delikatnym sosem pomidorowym oraz parmezanem;

Cena 13⁹⁰

Gnocchi Napoli

Włoskie kluseczki ziemniaczane z delikatnym sosem pomidorowym oraz parmezanem;

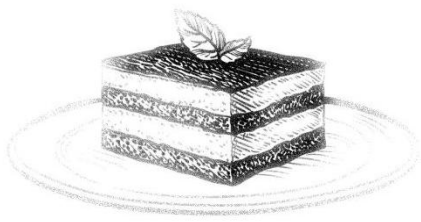
Cena 13⁹⁰

Gnocchi z indykiem

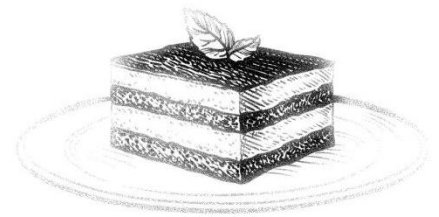
Włoskie kluseczki ziemniaczane z indykiem w maślanym sosie śmietanowym,

Cena 15⁹⁰





Desery:



Deser dnia

*Jeden z klasycznych deserów,
przygotowywany każdego dnia*

*Zapytaj obsługę;
Cena 16⁹⁰*

Tartufo Nero

*Lody czekoladowe wypełnione
zabaione w otoczce z kakao;*

Cena 16⁹⁰

Tartufo Fragola

*Lody truskawkowe z waniliowym sercem,
pokryte granulkami bezy;*

Cena 16⁹⁰

Caffe Affogato

*Lody czekoladowe wypełnione zabaione w otoczce z kakao,
zalane gorącym espresso;*

Cena 19⁹⁰



COFFEE
KIMBO
ESPRESSO ITALIANO



Espresso Cena 8 zł

Espresso doppio Cena 12 zł

Kawa Cena 8 zł

Cappuccino Cena 10 zł

Cappuccino Grande Cena 12 zł

RICHMONT
TEA

Herbaty czarne i smakowe;
Cena 9,90 zł



Napoje zimne:

Lemoniada owocowa 0,4l Cena 9,90 zł

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite 0,2l Cena 6,50 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

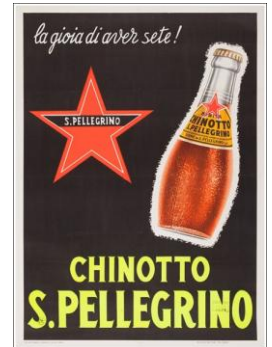
Sok owocowy Tymbark
pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka,
multiwitamina, pomidor
but. 0,2l Cena 6,50 zł



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



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 20,90 zł



Crodino Spritz

to mieszanka Prosecco i Crodino produkowanego z składników, wśród których są wymienione goździki, kardamon, kolendra i gałka muszkatołowa, co daje klasyczny gorzki smak.
(Crodino 100 ml, 100 ml Prosecco)
Cena 22,90 zł / 200 ml

Belini

Klasyczny Włoski drink z prosecco i pulpą z brzoskwiń
(Prosecco 100 ml, 30 ml pulpa z brzoskwiń)
Cena 19,90 zł

Cynar

Cynar to likiere 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 13,90 zł / 40 ml



BROWAR OKOCIM



Okocim jasne but. 0,5l Cena 9 zł

Piwo bezalkoholowe but. 0,33l Cena 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 orzeźwiające, szczególnie schłodzone - w smaku wyczuwalna delikatna gorczyzka, wyraźne nuty pszenicy i owoców cytrusowych. Nie razi natomiast stosunkowo wysoka zawartość alkoholu - 6%.

