

# Spuntini - małe przekąski do podziału

   <b>Olive nere</b> Duże oliwki z pestką, marynowane w ziołach i chilli	<b>23</b> 100g
 <b>Focaccia</b> Focaccia, cukinia, mięta, ricotta salata	<b>18</b> 190g
  <b>Polenta frita</b> Frytki z polenty, grana padano, suszone zioła, sos aioli	<b>19</b> 170g
 <b>Fegato fritto</b> Duszona kurza wątróbka, konfitura z czerwonej cebuli i octu balsamicznego, faszerowany ziemniak	<b>21</b> 180g
 <b>Arancino con pesto di basilico</b> Duże arancino z pesto bazyliowym, mozzarella di bufala, sos arrabbiata	<b>25</b> 100g

## Antipasti

<b>Antipasti (dla 2 osób)</b> Deska włoskich serów i wędlin (zapytaj obsługę co dziś serwujemy), duże oliwki z pestką, musztarda owocowa, orzechy, pieczywo	<b>79</b> 230g
<b>Carpaccio di manzo</b> Carpaccio z polskiej polędwicy wołowej, orzechy, pieprz, piklowana kalarepa, cebulka perłowa, sos aioli, rukola, grana padano (wersja limitowana)	<b>51</b> 180g
<b>Bruschetta con patè di agnello</b> bruschetta z pasztetem jagnięcym, pistacje z Bronte, owocowa musztarda, piklowana rzodkiewka, sos aioli, sałata radicchio	<b>39</b> 180g
 <b>Gamberi alla piastra</b> Krewetki, chilli, czosnek, natka pietruszki, grillowana cytryna, focaccia, sos agrodolce	<b>53/99</b> 220/440g
  <b>Carote novelle affumicate</b> Wędzone młode marchewki, pesto marchewkowe, kozia ricotta, ciastko migdałowe, bazylia, oliwa chilli	<b>29</b> 210g
<b>Burrata</b> Burrata, mortadella di bologna, pesto z czarnych oliwek, słodko-kwaśne buraki, płaskurka	<b>39</b> 200g

Zapytaj obsługę o dostępność zupy



# Secondi Piatti

 <b>Involtini di pollo</b>	<b>51</b> <small>290g</small>
Involtini z kurczaka i prosciutto crudo, nadziewane pastą z czarnych oliwek i trufli, potrawka z soczewicy, soffritto, jus drobiowy, zioła, pieczona papryka	
 <b>Petto di anatra</b>	<b>72</b> <small>320g</small>
Pierś z kaczki sous vide w przyprawie pięciu smaków, młode warzywa w glazurze agrodolce, puree z jabłka, cappelletti z gryką i wędzonym serem, sos piwny	
 <b>Braciole di maiale</b>	<b>69</b> <small>525g</small>
Kotlet wieprzowy z kością marynowany w maślanec, gnudi z domowej ricotty, pory w śmietanie, pieczarki portobello, kiszona cytryna	
 <b>Entrecote alla griglia</b>	<b>45/</b> <small>100g</small>
Antrykot z polskiej wołowiny sezonowany na sucho przez 8 tygodni (zapytaj o gramaturę), ziemniak faszerowany pieczoną cebulą i serem taleggio, sos chimichurri z winogron i suszonych pomidorów	
 <b>Halibut al burro</b>	<b>68</b> <small>355g</small>
Halibut smażony na maśle, risotto bianco, sos cytrynowo-kaparowy, zielona cebulka, kawior	
 <b>Peperoni ripieni</b>	<b>55</b> <small>345g</small>
Faszerowana papryka, płaskurka a'la tabbouleh, chipsy warzywne, fondue serowe, sos migdałowo-paprykowy	



# *Pasta* - mała porcja 100g / duża 200g

## 🍷 **Paccheri con burrata**

Paccheri, burrata, pesto pistacjowe, salsa pomidorowo-bazyliowa

**44/79** 310/620g

## 🍷 **Spaghetti con gamberi**

Spaghetti, krewetki argentyńskie marynowane w różowym pieprzu i czosnku, chilli, masło cytrynowe

**45/83** 265/530g

## **Tagliatelle all'anatra**

Tagliatelle, konfitowane kacze udko, suszone pomidory, jarmuż, orzechy pini, grana padano

**47/85** 320/640g

## **Pappardelle alla vaccinara**

Pappardelle, wolnogotowane ragu z ogonów wołowych, cynamon, pecorino romano

**49/89** 260/520g

# *Dolci*

## **Tiramisu**

Tiramisu, sambuca, pistacje z Bronte, lody mascarpone

**25** 150g

## **Torta di formaggio**

Sernik w stylu baskijskim, kruszonka amaretti, truskawki

**23** 150g

## **Frittelle di ricotta**

Pączki z domowej ricotty, konfitura rabarbarowa, lody rumowe

**23** 150g



## *Koktajle klasyczne*

<b>HUGO</b>	<b>28</b>
Prosecco 120ml / Syrop z kwiatu bzu 40ml / Limonka / Mięta	
<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>29</b>
Aperol 60ml / Prosecco 90ml / Pomarańcza / Woda gazowana	
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>	<b>32</b>
Martini Rubino 30ml / Campari 30ml / Prosecco 60ml / Pomarańcza	
<b>GARIBALDI</b>	<b>28</b>
Campari 40ml / Sok świeżo-wyciskany z pomarańczy 120ml / Pomarańcza	
<b>OLD CUBAN</b>	<b>32</b>
Bacardi Reserva Ocho 8YO 30ml / Prosecco 30ml / Mięta / Angostura bitters / Cytryna	
<b>PORNSTAR MARTINI</b>	<b>34</b>
Żubrówka Czarna 40ml / Marakuja / Wanilia / Cytryna / Prosecco	
<b>OCHO OLD FASHIONED</b>	<b>33</b>
Bacardi Reserva Ocho 8YO 60ml / Cukier brązowy / Angostura bitters / Pomarańcza	
<b>ROB ROY</b>	<b>29</b>
Dewar's 8 Caribbean Smooth 40ml / Martini Rubino 20ml / Angostura bitters	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	<b>31</b>
Żubrówka Czarna 40ml / Kahlua 20ml / Espresso	
<b>MARGARITA</b>	<b>36</b>
Patron Silver 40ml / Cointreau 20ml / Limonka	
<b>AMARETTO SOUR</b>	<b>30</b>
Amaretto 40ml / Jack Daniel's 20ml / Cukier / Cytryna	

## *Koktajle autorskie*

<b>PINK SPRITZ</b>	<b>36</b>
Gin infuzowany malinami 30ml / Aperol 10ml / Brzoskwinia / Cytryna / Cukier / Różowe Prosecco	
<b>CURRENT MARTINI</b>	<b>30</b>
Bombay Sapphire 40ml / Creme de Cassis 15ml / Martini Rubino 20ml / Owoce leśne	
<b>STRAWBERRY BLOSSOM</b>	<b>28</b>
Różowe Prosecco 100ml / Truskawka / Syrop z kwiatu bzu / Cytryna / Cukier	
<b>PINK COLLINS</b>	<b>32</b>
Gin infuzowany skórką grejpfruta 40ml / Soda grejpfrutowa 100ml / Cytryna / Cukier / Grejpfrut	
<b>SOUR DI MELONE</b>	<b>33</b>
Bacardi Reserva Ocho 8YO 30ml / Crema di Melone 20ml / Cointreau 20ml / Białko / Cytryna	

# Napoje

## KAWY I HERBATY

HERBATA LIŚCIASTA / La Via Del Te /	14
ESPRESSO	10
ESPRESSO MACCHIATO	10
ESPRESSO DOPPIO	14
AMERICANO	12
CAPPUCCINO	14
FLAT WHITE	16
LATTE	17
ESPRESSO TONIC	18

## NAPOJE ZIMNE

Woda niegazowana / gazowana 0,7l	16
Kropla Beskidu 0,33l	9
Kropla Delice 0,33l	9
Coca Cola / Coca Cola Zero	
Fanta / Sprite / Tonic Kinley / Sok Cappy 0,25l	11
SOK ZE ŚWIEŻO WYCISKANYCH OWOCÓW 0,33l	19
pomarańczowy / grejpfrutowy / mix	
LEMONIADA 0,4l / 1l	15/29
LEMONIADA SEZONOWA 0,4l / 1l	16/31

## PIWO BUTELKOWE

Dnieje jasny pils 0,5l	19
Dilok wiedeński lager 0,5l	19
Cervisia de Busk / pszeniczne 0,5l	19
Cervisia de Busk Juicy / pszeniczne z pomarańczą 0,5l	19
Bezalkoholowe 0,5l	13



# Alkohole

## VODKA

ŻUBRÓWKA CZARNA	16
CHOPIN POTATO	22
GREY GOOSE	26
ŚLIWOWICA	18
ŻUBRÓWKA BISON GRASS	14
KRUPNIK MIODOWY	14
WÓDKA SMAKOWA	14

## TEQUILA

TEQUILA JOSE CUERVO SILVER	20
TEQUILA JOSE CUERVO REPOSADO	20
TEQUILA PATRON SILVER	35

## GIN

BOMBAY SAPPHIRE	21
ROKU GIN	24

## WHISKY / BOURBON

JACK DANIEL'S	22
DEWAR'S 8 CARIBBEAN SMOOTH	20
JAMESON	21
BULLEIT RYE	22
BULLEIT BOURBON	21
TALISKER 10 YO	32
SINGLETON 15 YO 32	36

## COGNAC / BRANDY

METAXA *****	22
HENNESSY V.S.O.P.	38
HENNESSY V.S.	28
HENNESSY X.O.	56

## RUM

BACARDI CARTA BLANCA	19
BACARDI CARTA NEGRA	19
BACARDI RESERVA OCHO 8YO	24
KRAKEN	22

## GRAPPA

NONINO MOSCATO	24
NONINO PROSECCO	24
NONINO VENDEMMIA RESERVA	24
DEGUSTACJA GRAPP	38

## VERMOUTH

MARTINI AMBRATO	18
MARTINI EXTRA DRY	18
MARTINI RUBINO	18
MARTINI FIERO	18

## LIQUEUR / DIGESTIVE

LIMONELLO BOTTEGA	16
AMARETTO	18
AMARO NONINO	18
FERNET BRANCA	19
FERNET BRANCA MENTA	19
CAMPARI	19
KAHLUA	18
COINTREAU	18
BAILEY'S	18
SAMBUCA	18
JÄGERMEISTER	18
LIKIER PISTACJOWY	18
DOMOWE LIKIERY	16
ZAPYTAJ OBSŁUGĘ O DOSTĘPNE SMAKI	



## *Wina musujące*



Prosecco Extra-dry Montelliana, Veneto, Włochy	<b>20 110</b>
Prosecco Rose Brut Montelliana, Veneto, Włochy	<b>21 120</b>
Champagne Brut 'Le Black Label' Lanson, Champagne, Francja	<b>399</b>

## *Białe wina*

Riesling Alcohol Free Dr Lo, Mosel, Niemcy	<b>21 115</b>
Trebbiano d`Abruzzo Villa Diana, Abruzzo, Włochy	<b>18 90</b>
Vinho Verde 'Mosaico' Casa Santos Lima, Vinho Verde, Portugalia	<b>95</b>
Chenin Blanc „La Cotte Mill” Franschhoek, Western Cape, RPA	<b>19 100</b>
Pinot Gris Villa Wolf, Pfalz, Niemcy	<b>110</b>
Gewurztraminer Villa Wolf, Pfalz, Niemcy	<b>110</b>
Riesling Dry / Medium Sweet Dr Loosen, Mosel, Niemcy	<b>21 120</b>
Vermentino „Timo” Cantine San Marzano, Puglia, Włochy	<b>125</b>
'Halka' L'Opera, Dolnośląskie, Polska	<b>130</b>
Pinot Grigio Bottega Vinai, Trentino, Włochy	<b>140</b>
Chardonnay „Alamos” Catena Zapata, Mendoza, Argentyna	<b>25 145</b>
Sauvignon Blanc Marlborough, Nowa Zelandia	<b>26 150</b>
Chardonnay & Moscato „Edda Bianco” Cantine San Marzano, Puglia, Włochy	<b>175</b>

## Wina różowe



Rose di Primitvo „Tramari”  
San Marzano, Puglia, Włochy

**21 120**

## Exerwone uina

Montepulciano d`Abruzzo  
Villa Diana, Abruzzo, Włochy

**18 90**

Nero d`Avola  
Stemmari, Sycylia, Włochy

**100**

Aglianico „Pipoli”  
Vignieti del Vulture, Basilicata, Włochy

**21 115**

Shiraz „Nine Stones”  
Calabria Family, Barossa Valley, Australia

**145**

Primitivo di Manduria „Talo”  
Cantine San Marzano, Puglia, Włochy

**26 155**

Rioja Reserva „Cerro Anon”  
Bodegas Olarra, Rioja, Hiszpania

**28 165**

Cabernet Sauvignon „Kadette”  
Kanonkop, Stellenbosch, RPA

**175**

Valpolicella Ripasso „Corte Giara”  
Allegrini, Veneto, Włochy

**195**

Malbec Catena  
Catena Zapata, Mendoza, Argentyna

**205**

Primitivo di Manduria „Sessantanni”  
Cantine San Marzano, Puglia, Włochy

**280**

Barolo „Cascina Nuova”  
Elvio Cogno, Piemont, Włochy

**350**

## Wina słodkie

Moscato d`Asti  
Elvio Cogno, Piemont, Włochy

**18 165**

Porto Reserve Tawny  
Kopke, Douro, Portugalia

**19 185**