

Antipasti

Przekąski – Starters

Antipasto Piccola Italia

57 pln

Salumi italiani, gamberi in coctail, carciofi grigliati, pecorino con miele, formaggio Asiago, stracchino cremoso, olive verdi mamut, olive nere, arancino siciliano, bruschetta al pate' di fegato, bruschetta con lardo e aceto balsamico, mostarda di frutta

Wędliny włoskie, koktajl z krewetkami, karczochy grillowane, ser pecorino z miodem, ser Asiago miękki, kremowy ser stracchino, oliwki mamut, oliwki czarne, włoskie “arancino siciliano”, grzanka z pate z wątróbki, grzanka ze słoniną, mostarda owocowa.

Italian cold cuts, coctail with prawns, grilled artichokes, pecorino cheese with honey, Asiago cheese, stracchino cheese, green mamut olives, liver's pate bruschetta, lard and balsamic vinegar bruschetta, fruit mustard.

Fritto di Mare

42pln

Frittura croccante di frutti di mare con insalatina mista fresca

Chrupiące smażone owoce morza ze świeżą mieszaną sałatką

Crispy fried seafood with fresh mixed salad

Crostoni al forno

23pln

Mix di crostoni con mozzarella e alici e mozzarella e prosciutto crudo

Mix grzanek z mozzarellą i anchois oraz mozzarellą i szynką parmeńską

Mix of bruschetta with mozzarella, anchovies and italian ham

Tartare di salmone

42pln

Marinato gli agrumi su mousse di mozzarella e bruschettine

Tatar z łososia marynowanego w cytrusach z musem z mozzarelli na mini grzankach

Tartar of marinated salmon with citrus, mozzarella mousse and bruschetta

Gamberi all'aglio

49pln

Serviti su piastra di ghisa calda, con crostini e rucola

Krewetki z czosnkiem na gorącej patelni z grzankami i rukolą

Shrimps with garlic served on hot pan with bruschetta and rucola

Focaccia

13pln

Con rosmarino e sale grosso

Podpłomyk z rozmarynem i solą morską

Focaccia with rosemary and sea salt

Antipasti

Przekąski – Starters

Carpaccio di Salmone

48pln

Marinato agli agrumi, con pomodori pachino, rucola, cipolla rossa, capperi

Plastry łososia marynowane w cytrusach z pomidorami koktajlowymi, rukolą, czerwoną cebulą, kaparami
Marinated salmon with citrus, with cherry tomatoes, rucola, red onion, capers

Provolone al Forno

38pln

Con salsa al tartufo

Ser provolone z pieca z sosem truflowym
Baked provolone cheese with truffle sauce

Carpaccio di Manzo

35pln

Con funghi parmigiano e capperi

Wołowina z plastrami parmezanu, pieczarkami i kaparami
Slices of beef carpaccio with parmesan cheese, mushrooms and capers

Tartare di Filetto di Manzo

55pln

Tritata a mano, parmigiano, uova di quaglia

Ręcznie siekany tatar z polędwicy wołowej z parmezanem i jajkiem przepiórczym
Hand-chopped beef tartar, with parmesan cheese and quail eggs

Mozzarella al forno

35pln

Avvolta in prosciutto crudo contornata di pomodori

Mozzarella z pieca owinięta w szynkę włoską w pomidorach
Baked mozzarella wrapped in italian ham

Bruschette

17pln

Con aglio, pomodoro fresco e basilico

Grzanki ze świeżymi pomidorami, oregano i czosnkiem
Bruschetta with fresh tomatoes, oregano and garlic

Primi Piatti

Makaron – Pasta

Spaghettoni ai Frutti di Mare

52 pln

Con gamberi, cozze, vongole, cannolicchi, sepioline

Spaghettoni z owocami morza: krewetki, małże, vongole, brzytwy, mątwy
Seafood spaghetti with shrimps, mussels, clams, razor, cuttlefish

Ravioloni di Salmone

39 pln

Di nostra produzione, ripieni di salmone fresco e ricotta in salsa alle noci e cognac

Naszej produkcji. Ravioli z łososiem w sosie z orzechów włoskich i koniaku
Homemade ravioli with salmon served in walnut and cognac sauce

Ravioloni Saporiti

35 pln

Di nostra produzione, ripieni di ricotta e spinaci in salsa 4 formaggi

Naszej produkcji. Ravioloni z nadzieniem serowo-szpinakowym w sosie z 4 serów
Homemade ravioli filled with ricotta cheese and spinach served in 4 cheeses' sauce

Ravioloni alla Cubana

35 pln

Di nostra produzione, ripieni di magro, in salsa rosa piccante, prosciutto cotto e funghi porcini

Naszej produkcji. Ravioloni z nadzieniem mięsnym w sosie różowym z szynką i grzybami (pikantne)
Homemade ravioli filled with meat, served in spicy pink sauce, porcini mushrooms and ham

Strengozzi

39 pln

Di nostra produzione, con bocconcini di maiale e funghi porcini

Naszej produkcji. Strengozzi z polędwiczką wieprzową i borowikami
Homemade strengozzi with pork and porcini mushrooms

Spaghettoni alla Carbonara

30 pln

A scelta con guanciaie o pancetta

Spaghetti z żółtkiem, boczkiem lub policzkiem wieprzowym i parmezanem
Spaghetti with egg, bacon or pork cheek and parmesan cheese

Sacchettini di Formaggio e Pera

35pln

Saltati con burro e salvia

Saszetki z gruszką i serami, na maśle z szalwią
Pasta stuffed with pear and cheeses, served with butter-sage sauce

Penne alla Norcina

32pln

In salsa di panna, tartufo e salsiccia

Penne z białą kielbasą, śmietaną i sosem truflowym
Penne with homemade italian sausage, cream and truffle sauce

Tagliatelle ai 5 cereali

33pln

Di nostra produzione, con salmone, noci, asparagi e pomodori pachino

Naszej produkcji. Wstążki z pięciu ziaren z łososiem, orzechami włoskimi, szparagami i pomidorkami cherry
Homemade five cereals' tagliatelle with salmon, walnuts, asparagus and cherry tomatoes

Lasagne

31pln

Di nostra produzione, classiche al ragu di Carne, besciamella, mozzarella

Naszej produkcji. Lasagne klasyczna z ragu, beszamelem i mozzarellą
Homemade classic lasagne with meat, bechamel and mozzarella

Strengozzi alla Crudaiola

29pln

Di nostra produzione, con aglio, pachino e basilico

Naszej produkcji. Strengozzi z czosnkiem, pomidorami koktajlowymi i świeżą bazylią
Homemade strengozzi served with fresh cherry tomatoes, garlic and fresh basil

Secondi Piatti

Drugie dania – Second courses

Costine di agnello

75 pln

Cotte al forno con rosmarino

Kotleciki jagnięce z pieca z rozmarynem
Lamb chops baked in oven with rosemary

Salmone alla Griglia

52pln

Su letto di spinaci e salsa allo zenzero e limone

Łosoś z grilla podawany ze szpinakiem oraz sosem imbirowo-cytrynowym
Grilled salmon served with spinach and ginger-lemon sauce

Filetto di Halibut

67pln

Su letto di salsa di porri, radicchio veneto e patate gratinate

Filet z halibuta na sosie z porów, radicchio veneto i ziemniaki zapiekane z beszamelem
Halibut fillet with leek sauce, radicchio veneto and baked potatoes with béchamel sauce

Branzino al forno

59pln

Ripieno di verdure accompagnato da salsa verde

Okoń morski faszerowany warzywami w towarzystwie zielonego sosu
Seabass stuffed with vegetables served with green sauce

Grigliata Mista

55pln

Selezioni di carni alla griglia

Zestaw mięs z grilla
Selection of grilled meat

Involtini di Vitello

44pln

Scaloppine con mozzarella e prosciutto

Smażone roladki cielęce z mozzarellą i szynką włoską
Veal rolls stuffed with mozzarella and italian ham

Scaloppina

41pln

Ai Funghi Porcini

Cielęcina w sosie z grzybów leśnych
Escalope served with mushrooms sauce

Filetti di Manzo

Al vino rosso e noci

85pln

Polędwica wołowa w sosie z czerwonego wina i orzecha włoskiego
Beef fillet in red wine and walnut sauce

Alla griglia

69pln

Polędwica wołowa z grilla
Grilled beef fillet

Al pepe verde

75pln

Polędwica wołowa w sosie śmietanowym z zielonym pieprzem
Beef fillet with green pepper sauce

Al gorgonzola piccante

80pln

Polędwica wołowa z pikantną gorgonzolą
Beef fillet with spicy gorgonzola sauce

Minestre

Zupy - Soups

Tortellini di carne in brodo

Tortellini mięsne w rosole
Italian broth with meat tortellini

27pln

Brodo della nonna con pastina

Babci rosół z makaronem
Grandma's broth with pasta

18 pln

Minestrone di verdure di stagione

Minestrone z warzywami sezonowymi
Traditional italian vegetable soup

Mezza porzione
Pół porcji
Half portion

Porzione intera
Cała porcja
Whole portion

16 pln

26 pln

Zuppa di porcini e zucchine

Zupa z prawdziwków i cukinii
Porcini mushroom and zucchini soup

16 pln

26 pln

Crema di pomodoro con crostini, ricotta e pesto

Kremowa zupa pomidorowa z grzankami, ricottą i pesto
Tomato cream with croutons, ricotta cheese and pesto

16 pln

26 pln

Vellutata di patate e porro con pancetta croccante

Krem z ziemniaka i pora z chrupiącym boczkiem
Leek-potatoes' cream with crispy bacon

16 pln

26 pln

Risotti

Ryż - Rice

Risotto ai Frutti di Mare

Ryż z owocami morza
Risotto with seafood

52 pln

Risotto ai funghi Porcini

Ryż z grzybami leśnymi
Risotto with porcini mushrooms

43 pln

Insalatone

Duże sałatki - Big salads

Nerone

34 pln

Insalatina mista, spiedini di gamberi, funghi champignon, pomodori, crostini e salsa allo yogurt e mango

Salata mieszana, szaszłyk z krewetkami, pieczarki, pomidory, grzanki i sos jogurtowy z mango

Mixed salad, shrimps, mushrooms, tomatoes, croutons served with yogurt sauce with mango

Barbarella

32 pln

Insalata romana, valeriana, rucola, pomodori secchi, uva nera, fegatini caldi

avvolti in pancetta croccante, dressing alla senape

Salata rzymska, roszonek, rukola, suszone pomidory, czarne winogrona, gorące wątróbki drobiowe owinięte w chrupiący boczek, sos musztardowy

Roman lettuce, lamb's lettuce, rucola, sun-dried tomatoes, black grapes, hot chicken livers wrapped in crispy bacon, mustard, dressing

Cesare

29 pln

Insalata romana, crostini, scaglie di grana, pollo alla griglia, salsa bianca di parmigiano e acciughe

Salata rzymska, grzanki, kurczak z grilla, sos z parmezanu i anchois

Roman lettuce, croutons, grilled chicken with parmesan cheese and anchovies sauce

Spoletto

32 pln

Insalata romana, rucola, radicchio, mais, pomodori pachino, cetrioli, filetto di vitello all'aceto balsamico, crostini

Salata rzymska, rukola, kukurydza, pomidorki cherry, ogórki, plastry grillowanej polędwicy wołowej, krem balsamiczny, grzanki

Roman lettuce, rucola, cherry tomatoes, cucumber, slices of grilled beef, balsamic vinegar, croutons

Romana

25 pln

Insalata romana, pomodori pachino, cetrioli, mozzarella, rucola, olive

Salata rzymska, pomidorki koktajlowe, ogórki, mozzarella, oliwki, rukola

Roman lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, mozzarella, olives, rucola

Contorni

Dodatki - Side dishes

Patate Fritte – Riso – Gnocchi in Bianco

13pln

Frytki – ryż – kopytka włoskie - Fried potatoes – rice – italian potatoe dumplings

Patate al forno

15pln

Ziemniaki z pieca - Baked potatoes

Verdure grigliate

16pln

Warzywa grillowane - Grilled vegetables

Spinaci all'Aglio

16pln

Szpinak z czosnkiem na ciepło - Hot spinach with garlic

Pomodori e Rucola

14pln

Pomidory z rukolą - Tomatoes with rucola

Pizza

*U nas każdą pizzę można zamówić na cieście bezglutenowym (+8pln)
*Gluten-free pizza is available in our Restaurant (+8 pln)

Piccola Italia pomodoro, mozzarella, salame piccante, tabasco, capperi 34pln
Sos pomidorowy, mozzarella, pikantne salami, tabasco, kapary
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, tabasco, capers

Roma pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa, capperi 32pln
Sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, czerwona cebula, kapary
Tomato sauce, mozzarella, tuna, red onion, capers

Provola pomodoro, mozzarella, provolone, salsa al tartufo 38pln
Sos pomidorowy, mozzarella, ser provolone, sos truflowy
Tomato sauce, mozzarella, provolone cheese, truffle sauce

Lussuria pomodoro, stracchino, pera al vino bianco, crudo, rucola e noci 36pln
Sos pomidorowy, ser stracchino, gruszka w winie, szynka parmeńska, rukola, orzechy włoskie
Tomato sauce, stracchino cheese, pear with white wine, italian ham, rucola, walnuts

Margherita pomodoro, mozzarella 22pln
Sos pomidorowy, mozzarella
Tomato sauce, mozzarella

Gomorra mozzarella, salsiccia, spinaci, parmigiano, pomodorini 31pln
Mozzarella, kiełbasa włoska, szpinak, pomidorki cherry, parmezan
Mozzarella, homemade italian sausage, spinach, cherry tomatoes, parmesan cheese

Focacciona prosciutto crudo, rucola, pomodorini e parmigiano (fredda) 31pln
Focaccia z szynką włoską, rukolą, pomidorkami cherry i parmezanem (na zimno)
Focaccia with italian ham, rucola, cherry tomatoes, parmesan cheese (cold)

Bufala pomodoro, mozzarella di bufala, basilico fresco 37pln
Sos pomidorowy, mozzarella bawola, świeża bazylia
Tomato sauce, buffalo mozzarella, fresh basil

Mediterranea mozzarella, gamberi, zucchini, panna e peperoncino 32pln
Śmietana, mozzarella, krewetki, cukinia, peperoncino
Cream, mozzarella, shrimps, zucchini, peperoncino

Ghiotta pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi, cipolla 31pln
Sos pomidorowy, mozzarella, salami pikantne, pieczarki, cebula
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, mushrooms, onion

Al Prosciutto mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo 31pln
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka włoska
Tomato sauce, mozzarella, italian ham

Vegetariana pomodoro, mozzarella, verdure grigliate 28pln
Sos pomidorowy, mozzarella, warzywa grillowane
Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables

Diavola pomodoro, mozzarella, salame piccante, pancetta, pomodori secchi, cipolla, aglio 28pln
Sos pomidorowy, mozzarella, warzywa grillowane
Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables

Coperto addizionale +5pln
Dodatkowe makrycje +5pln
Additional plate+5pln

Pizza

*U nas każdą pizzę można zamówić na cieście bezglutenowym (+8pln)
*Gluten-free pizza is available in our Restaurant (+8 pln)

Milano pomodoro, mozzarella, salame piccante, spinaci, olive nere, stracchino e chili 33pln
Sos pomidorowy, mozzarella, pikantne salami, szpinak, czarne oliwki, ser stracchino, papryczka chilli
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, spinach, black olives, stracchino cheese and chilli pepper

Perugina mozzarella, pomodoro, pancetta, peperoni, capperi, olive 31pln
Sos pomidorowy, mozzarella, bekon, papryka, kapary, oliwki
Tomato sauce, mozzarella, bacon, red pepper, capers, olives

La Pizza di Angelo pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon 29pln
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

Alla Carbonara mozzarella, pancetta, cipolla, panna e parmigiano 32pln
Śmietana, mozzarella, boczek, cebula, parmezan
Cream, mozzarella, bacon, onion, parmesan cheese

Tirolese mozzarella, bresaola, parmigiano, rucola 34pln
Mozzarella, bresaola, parmezan, rukola
Mozzarella, bresaola, parmesan cheese, rucola

Federico mix di quattro formaggi, salsiccia fresca e capocollo a crudo 34pln
Mieszanka czterech serów, włoska kiełbasa i surowy baleron włoski
4-cheeses, homemade italian sausage and raw italian gammon

Rustica mozzarella, spinaci, cipolla, gorgonzola, parmigiano 34pln
Mozzarella, szpinak, czerwona cebula, ser parmezan, ser gorgonzola
Mozzarella, spinach, red onion, parmesan cheese, gorgonzola cheese

Calzone pomodoro, mozzarella, funghi, peperoni, olive, prosciutto crudo 32pln
Sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, papryka, oliwki, szynka włoska
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, red pepper, olives, italian ham

Capricciosa pomodoro, mozzarella, funghi, olive, prosciutto crudo, peperoni, uovo 32pln
Sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, oliwki, szynka włoska, papryka, jajko
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, olives, italian ham, red pepper, egg

Quattro Stagioni mozzarella, pomodoro, peperoni, funghi, prosciutto, gamberetti 31pln
Sos pomidorowy, mozzarella, papryka, pieczarki, szynka włoska, krewetki
Tomato sauce, mozzarella, red pepper, mushrooms, italian ham, shrimps

Ternana 4- formaggi, pomodoro 30pln
4- sery, sos pomidorowy
4-cheeses, tomato sauce

Coperto addizionale +5pln
Dodatkowe nakrycie +5pln
Additional plate+5pln

Meringa

24pln

Ogni giorno diversa, dipende dall'umore del nostro pasticciere...

Beza, różne smaki, zależy od nastroju naszego cukiernika...

Meringue various flavors, depends on the mood of our pastry...

Millefoglie scomposto

18pln

Pasta fillo con crema chantilly e lamponi

Ciasto filo z kremem chantilly i malinami

Filo pie with chantilly cream and raspberry

Tartufo al cioccolato

20pln

Affogato al caffè caldo

Trufla czekoladowa zalana gorącym espresso

Chocolate truffle flooded with a hot espresso

Cannolo siciliano

18pln

Cannoli (2 pz) di nostra produzione con ricotta di pecora con cioccolato e ricotta al pistacchio

Cannolo (2 szt.) naszej produkcji z ricottą z mleka owczego z czekoladą i pistacją

Homemade cannolo (2 pcs) stuffed with chocolate and pistachio ricotta

Tortino al cioccolato

18pln

Con cuore caldo

Ciasto czekoladowe z gorącym sercem

Chocolate cake with hot heart

Tiramisu'

20pln

Realizzato al momento

Biskopt, jaja, cukier, kawa, amaretto, ser mascarpone i kakao

Sponge cake, eggs, sugar, coffee, amaretto, mascarpone cheese and cocoa powder