

## ANTIPASTI / PRZYSTAWKI

- Bruschetta (400 g) — 32 zł**  
*Grzanki z pomidorami, bazylią, czosnkiem i oliwą*
- Crostini Toscani (350 g) — 38 zł**  
*Pasta truflowa z suszonymi pomidorami, pasta z zielonych oliwek i suszonych pomidorów serwowane na grzankach*
- Caprese (350 g) — 40 zł**  
*Mozzarella fior di latte, pomidory, bazylia, oliwa, krem balsamiczny, serwowane z grzankami*
- Prosciutto e melone (350 g) — 55 zł**  
*Włoski melon, szynka prosciutto crudo di Parma, winogrona, serwowane z grzankami*
- Tartare di manzo (150 g) — 60 zł**  
*Tatar z polędwicy wołowej, serwowany z ogórkiem, czerwoną cebulą, borowikami marynowanymi, żółtkiem przepiórczym oraz grzankami*
- Burrata e crudo (400 g) — 68 zł**  
*Burrata, szynka prosciutto crudo di Parma, rukola, pomidory koktajlowe, ser parmezan, serwowane z grzankami*
- Tagliere Dolce Vita dla 2 osób — 65 zł / dla 4 osób — 120 zł**  
*Deska wyselekcjonowanych włoskich wędlin i serów serwowana z różnymi dodatkami*

## ZUPPE / ZUPY

- Crema al pomodoro (300 ml) — 32 zł**  
*Krem z pomidorów, ser parmezan*
- Crema di funghi porcini (300 ml) — 45 zł**  
*Krem z borowików, posypany pietruszką i parmezanem, serwowany z grzankami czosnkowymi*
- Zuppa di pesce (300 ml) — 55 zł**  
*Zupa rybna z owocami morza serwowana z grzankami czosnkowymi*

## INSTALATE / SAŁATKI

- Insalata di Pollo (300 g) — 45 zł**  
*Mix sałat, grillowany filec z kurczaka, kukurydza, pomidory koktajlowe, czerwona cebula, sos miodowo-musztardowy, grzanki*
- Insalata di Tonno (350 g) — 48 zł**  
*Mix sałat, filec z tuńczyka, czerwona cebula, pomidory koktajlowe, sos winegret z limonką, grzanki*
- Insalata di Parma (350 g) — 55 zł**  
*Mix sałat, szynka parmeńska, mozzarella fior di latte, czerwona cebula, pomidory koktajlowe, ser parmezan, krem balsamiczny, grzanki*
- Formagella di Capra (300 g) — 65 zł**  
*Ser kozi zapiekany, gruszka, winogrona, sałata lodowa, pomidory koktajlowe, orzechy włoskie, miód, grzanki*
- Carpaccio di avocado (350 g) — 49 zł**  
*Awokado, pomidory koktajlowe, czerwona cebula, rukola, pistacje, ser parmezan, sos miodowo-pistacjowy*

## LE NOSTRE PASTE / NASZE MAKARONY

- Spaghetti al pomodoro (300 g) — 35 zł**  
*Sos pomidorowy, czosnek, cebula, ser parmezan*
- Spaghetti Aglio Olio Peperoncino (300 g) — 36 zł**  
*Włoska oliwa, czosnek, papryczka chilli, natka pietruszki*
- Rigatoni all' arrabiata (300 g) — 42 zł**  
*Sos pomidorowy, papryczka chilli, czosnek, natka pietruszki, ser parmezan*
- Tagliatelle alla bolognese (400 g) — 45 zł**  
*Tradycyjny sos boloński, ser parmezan*
- Rigatoni alla Carbonara (300 g) — 48 zł**  
*Guanciale, żółtko, ser pecorino*
- Rigatoni alla Amatriciana (350 g) — 65 zł**  
*Sos pomidorowy, guanciale, cebula, czosnek, ser pecorino*
- Pappardelle alla Calabrese (300 g) — 45 zł**  
*Pesto pomidorowe, pikantna kalabryjska kiełbasa N'duja, ser parmezan*
- Lasagne alla Bolognese (450 g) — 52 zł**  
*Makaron lasagne, tradycyjny sos boloński, sos beszamelowy*
- Tagliatelle pollo e funghi (350 g) — 48 zł**  
*Krem z parmezanu, kurczak, pieczarki, ser parmezan*
- Spaghetti alle vongole e pomodorini (350 g) — 55 zł**  
*Sos z białego wina, małże, pomidory koktajlowe, czosnek, natka pietruszki*
- Spaghetti gamberi zucchine (350 g) — 62 zł**  
*Sos z białego wina, krewetki, cukinia, czosnek, pomidory koktajlowe, papryczka chili, natka pietruszki*
- Tagliatelle con straccetti di manzo e funghi porcini (350 g) — 75 zł**  
*Sos z białego wina, polędwica wołowa, borowiki, cebula, czosnek, natka pietruszki, ser parmezan*
- Tagliatelle al Tartufo e crema di parmigiano (350 g) — 78 zł**  
*Krem z parmezanu, pasta truflowa, świeża trufła*
- Spaghetti frutti di mare dello Chef (400 g) — 78 zł**  
*Krewetki, małże, kalmary, czosnek, pomidory koktajlowe, papryczka chili, sos pomidorowy, natka pietruszki*
- Rigatoni al Salmone mascarpone zafferano e pistacchi (350 g) — 68 zł**  
*Łosoś, ser mascarpone, szafran, cebula, kruszone pistacje*

## RAVIOLI

- Casoncelli Gourmet — 56 zł**  
*Ravioli nadziewane mięsem wieprzowo-cielęcym z ciastkiem amaretto, masło klarowane, guanciale, kandyzowana skórka pomarańczowa, kruszone pistacje*
- Quadrelli Dolce Vita — 62 zł**  
*Ravioli nadziewane jagnięciną z tymiankiem, masło klarowane, rozmaryn, parmezan*
- Ravioli di Ricotta in Salsa di Spinaci — 48 zł**  
*Ravioli nadziewane serem ricotta, sos ze śmietaną, szpinakiem i czosnkiem, ser parmezan*

## GNOCCHI

- Gnocchi alla Bava (300 g) — 48 zł**  
*Włoskie kluski w sosie z parmezanu i gorgonzoli, ser parmezan*
- Gnocchi alla bolognese (300 g) — 42 zł**  
*Włoskie kluski w tradycyjnym sosie bolońskim, ser parmezan*

## RISOTTI

- Risotto alla parmigiana (300 g) — 49 zł**  
*Białe wino, cebula, ser parmezan*
- Risotto ai funghi porcini (300 g) — 58 zł**  
*Białe wino, borowiki, cebula, ser parmezan*
- Risotto alla Milanese (300 g) — 58 zł**  
*Białe wino, salsiccia fresca, szafran, cebula, ser parmezan*
- Risotto al Tartufo (300 g) — 68 zł**  
*Białe wino, pasta truflowa, cebula, świeża trufła, ser parmezan*

## CARNE / DANIA MIĘSNE

- Filetto di pollo alla diavola (400 g) — 52 zł**  
*Filec z kurczaka w sosie paprykowo-pomidorowym, papryczka chilli - serwowany z pieczonymi ziemniakami i mixem sałat*
- Scaloppina ai funghi (400 g) — 54 zł**  
*Eskalopki ze schabu w sosie serowo-pieczarkowym, serwowane z pieczonymi ziemniakami i mixem sałat*
- Scaloppina al limone (400 g) — 58 zł**  
*Eskalopki ze schabu w sosie cytrynowym, serwowane z pieczonymi ziemniakami i mixem sałat*
- Fegatini di pollo al Vino Porto (450 g) — 60 zł**  
*Wątróbka drobiowa smażona w winie Porto, serwowana z pieczonymi ziemniakami i szpinakiem*
- Cotoletta alla Milanese (500 g) — 60 zł**  
*Kotlet schabowy w chrupiącej panierce serwowany z frytkami i mixem sałat*

## PESCE E FRUTTI DI MARE / DANIA RYBNE I OWOCE MORZA

- Merluzzo fritto (400 g) — 65 zł**  
*Dorsz smażony, serwowany z frytkami i mixem sałat*
- Luccioperca (400 g) — 65 zł**  
*Sandacz zapiekany w piecu z dodatkiem włoskich ziół, serwowany z pieczonymi ziemniakami i mixem sałat*
- Salmone al forno (400 g) — 75 zł**  
*Łosoś zapiekany w piecu z dodatkiem włoskich ziół, serwowany z frytkami i mixem sałat*
- Souté di cozze al vino Bianco (500 g) — 75 zł**  
*Mule w sosie z białego wina, czosnek, papryczka chili, natka pietruszki, serwowane z grzankami z masłem czosnkowym*
- Gamberi flambé (300 g) — 85 zł**  
*12 szt. krewetek flambiranych w whisky, serwowane z mixem sałat i grzankami czosnkowymi*
- Frittura mista (450 g) — 95 zł**  
*Chrupiące krewetki i kalmary, serwowane z sosem czosnkowym i sosem koktajlowym*
- Spiedini di Gamberoni Argentini (400 g) — 110 zł**  
*6 szt. grillowanych krewetek argentyńskich Tiger, serwowane z mixem sałat i pieczywem*

## MENU BAMBINI / MENU DLA DZIECI

- Rigatoni al pomodoro (180 g) — 25 zł**  
*Makaron z sosem pomidorowym, ser parmezan*
  - Gnocchi alla bolognese (200 g) — 26 zł**  
*Włoskie kluski, tradycyjny sos boloński, ser parmezan*
  - Straccetti di pollo e patatine (300 g) — 28 zł**  
*Stripsy z kurczaka z frytkami, podawane z ketchupem*
- ## DOLCI / DESERY
- Tiramisu (200 g) — 35 zł**  
*Krem mascarpone, ciasteczka savoirdi, kawa, kakao*
  - Panna cotta (200 g) — 35 zł**  
*Deser śmietankowo-waniliowy z mussem truskawkowym*
  - Cannolo Siciliano (180 g) — 30 zł**  
*Włoska rurka wypełniona słodką ricottą i kruszonymi pistacjami*
  - Sufflè al cioccolato (100 g) — 35 zł**  
*Ciastko suflet wypełnione kremem czekoladowym, serwowane na ciepło z mussem truskawkowym*
  - Limone ripieno (140 g) — 35 zł**  
*Cytryna wypełniona pysznym sycylijskim sorbetem cytrynowym*
  - Cocco ripieno (140 g) — 35 zł**  
*Kokos wypełniony pysznymi lodami kokosowymi*
  - Coppa gelato crema e pistacchio (100 g) — 38 zł**  
*Lody śmietankowo-pistacjowe z dodatkiem czekolady, posypane pistacjami*