

SZANOWNI GOŚCIE JEŻELI ŻYCZYCIE SOBIE **FAKTURĘ VAT**,  
PROSIMY ZGŁOSIĆ TO KELNEROWI PRZED WYDRUKOWANIEM  
PARAGONU.

## FOCACCIA

<b>Z ROZMARYNEM</b> con rosmarino / <i>with rosemary</i>	<b>15</b>
<b>Z CEBULĄ</b> con cipolle / <i>with onion</i>	<b>16</b>
<b>Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ RUKOLĄ I POMIDORKAMI CHERRY</b>	<b>22</b>
con crudo / <i>with Parma ham with agurula and cherry tomatoes</i>	

## PRZYSTAWKI / STARTERS

<b>KREWETKI W OLIWIE Z CZOSNKIEM I PEPERONCINO</b>	<b>44</b>
Gamberi aglio olio w peperoncino <i>Spicy shrimps with olive oil and garlic</i>	
<b>DESKA/TALERZ SERÓW I WĘDLIN WŁOSKICH</b>	<b>45/75</b>
Tagliere / piatto di salumi e formaggi <i>A large or small board of cheeses and cured meats</i>	
<b>BRUSCHETTA Z KURKAMI I MASŁEM ZIOŁOWYM</b>	<b>29</b>
Bruschetta con finferli e burro alle erbe <i>Bruschetta with chanterelles and herb butter</i>	
<b>W KAŻDY CZWARTEK MISKA MULI Z SOSEM Winno-pieprzowym lub pikantnym pomidorowym</b>	<b>35</b>
B OGNI GIOVEDI 'Impepata di cozze / cozze alla tarantina <i>EVERY THURSDAY MUSSELS BOWL WITH Wine and pepper sauce or spicy tomato sauce</i>	

## ZUPY I KREMY / SOUPS AND CREAMS

<b>KREM Z POMIDORÓW Z PESTO</b>	<b>12</b>
Crema di pomodoro con pesto <i>Tomato cream with pesto</i>	
<b>ZUPA RYBNA Z OWOCAMI MORZA</b>	<b>39</b>
Zuppa di pesce <i>Fish soup with seafood</i>	

## SALATY / SALADS

<b>SALATA Z ARBUZEM I SEREM FETA</b>	<b>29</b>
Insalata con anguria e formaggio feta <i>salad with watermelon and feta cheese</i>	
<b>SALATA ZE SZPINAKIEM, ORZECHAMI I GORGONZOLĄ</b>	<b>28</b>
Insalata con spinaci <i>Salad with spinach, gorgonzola and nuts</i>	
<b>SALATA Z MOZZARELLĄ BUFALĄ</b>	<b>30</b>
Insalata con mozzarella Bufala <i>salad with cherry tomatoes, mozzarella „Bufala” and olive oil</i>	
<b>SALATA Z KREWETKAMI I SOSEM CEZAR</b>	<b>37</b>
Insalata con gamberoni <i>salad with shrimps and cesar souce</i>	

## MAKARONY / PASTA

<b>SPAGHETTI W OLIWIE Z CZOSNKIEM I PEPERONCINO</b>	<b>23</b>
<i>Spaghetti z aglio olio e peperoncino / Spaghetii with garlic and chilli pepers</i>	
<b>TAGLIATELLE Z KURKAMI, BOCZKIEM I CEBULĄ</b>	<b>43</b>
Tagliatelle con finferli / <i>Tagliatelle with chanterelles</i>	
<b>LASAGNE BOLOGNESE</b>	<b>30</b>
<b>SPAGHETTI Z OWOCAMI MORZA</b>	<b>63</b>
Spaghetti con frutti di mare / <i>Spaghetti with seafood</i>	
<b>RAVIOLI</b>	
*Informacja o rodzaju ravioli danego dnia u obsługi	
<b>GNOCCHI</b>	<b>38</b>
*Informacja o rodzaju gnocchi danego dnia u obsługi	
<b>CHITARRA Z KREWETKAMI I CUKINIĄ</b>	<b>55</b>
<i>Chitarra ai gamberoni e zucchine / Egg spaghetti with shrimps and courgattes</i>	

## MAKARON DLA DZIECI / PASTA KIDS MENU

<b>DO WYBORU PENNE, SPAGHETTI I GNOCCHI</b>	<b>20</b>
<i>Z sosem pomidorowym lub masłem with tomato sauce or butter</i>	

## DANIA GŁÓWNE

<b>MACKA OŚMIORNICY PO ŚRÓDZIEMNOMORSKU</b>	<b>52</b>
<b>KREWTKAMI</b>	<b>75</b>
Polipo alla mediterranea / con gamberoni <i>Mediterranean octopus / with shrimps</i>	
<b>POLĘDWICZKI WIEPRZOWE ZAWINIĘTE W PANCETTE PODANE Z ZEMNIAKAMI PIECZONYMI, KURKAMI SMAŻONYMI I SOSEM Z GORGONZOLI</b>	<b>49</b>
Filetto di maiale con pancetta, finferli, gorgonzola e patate <i>Pork tenderloin with bacon, chanterelle and gorgonzola sauce</i>	
<b>DANIE DNIA</b>	<b>35</b>
Piatto del giorno <i>dish of the day</i>	

## DESERY / DESSERTS

<b>TIRAMISU</b>	<b>17</b>
<b>CREME BRULEE</b>	<b>15</b>
<b>SERNIK NA BIAŁEJ CZEKOLADZIE</b>	<b>15</b>