

ALERGENY ALLERGENS

Spożywanie surowego lub częściowo ugotowanego mięsa, owoców morza czy też surowych lub częściowo ugotowanych jajek może przyczynić się do zwiększonego ryzyka zatruc pokarmowych. Dania w naszym menu mogą zawierać produkty powodujące reakcje alergiczne.

Prosimy o informowanie naszego personelu o jakichkolwiek alergiach pokarmowych.

Consuming raw or undercooked meat, seafood and eggs may increase your risk of foodborne illness. Dishes on our menu can include products that cause allergic reactions. **If you have any food allergy, please inform our associates.**

PRZYSTAWKI COLD zimne starters

Tatar z polędwicy wołowej	65 zł
majonez selerowy, piklowane warzywa, żóttko sous vide, chips chlebowy	
Beef Tartare	
celery mayonnaise, pickled vegetables, egg - sous vide, homebread chips	
.....	
Carpaccio z polędwicy wołowej	47 zł
Cebulka balsamiczna, parmezan, rukola, oliwa z oliwek	
Beef Carpaccio	
Balsamic onion, parmezan cheese, rucola, olive oil	
.....	
Vitello tonato	42 zł
Cielęcina, tuńczyk, kapary, mikro botwina, szalotka	
Veal, tuna, capers, micro beet leaves, shallot	
.....	
Pate z jelenia	45 zł
galaretką wiśniową, brioche z palonym masłem	
Pate of venison, cherry jelly, brioche with burnt butter	
.....	
Ośmiornica marynowana w oliwie	48 zł
z paryką, kolendrą i chili	
Octopus marinated with olive oil, paprika, coriander and chili	

PRZYSTAWKI ciepłe WARM starters

Przegrzebki 52 zł
risotto cytrynowe, groszek, oliwa bazyliowa
Scallops
lemon risotto, peas, basil oil

Ravioli z krewetkami, 39 zł
koper włoski, oliwa cytrynowa
Ravioli with shrimps, fennel, lemon oil

ZUPY SOUPS

Pikantna zupa rybna / Spicy fish soup 29 zł
Morskie ryby, krewetki, mule, chilli, pomidory cherry
Sea fishes, shrimps, mussels, chilli, cherry tomatoes

Krem z pomidorów / Tomato cream soup 21 zł
Mozarella Bufalla, bazylia, oliwa z oliwek
Mozzarella Bufalla, basil, olive oil

Toskańska zupa Ribollita 24 zł
Ribollita - Tuscan soup

Krem z selera z gruszką i suszonymi pomidorami 21 zł
Celery cream soup with pear and sun-dried tomatoes

Żurek / Sour soup 25 zł
Biała kielbasa, borowiki, wędzony boczek,
jajko kury zielononóżki
White sausage, boletus, smoked bacon,
egg of greenleg partridge

Bulion wołowy 23 zł
z pieczonym ziemniakiem, borowikiem i lubczykiem
Beef broth with baked potato, boletus and lovage

SALATY SALADS

- Sałata Italia** / "Italia" salad 35 zł
Rukola, pomidor koktajlowy, parmezan,
oliwa z oliwek, ocet balsamico
Rucola, cherry tomato, parmesan cheese,
olive oil, balsamic vinegar
-
- Sałatka z krewetkami** / Salad with shrimps 47 zł
Krewetki, grzanki, koper włoski, pomidory cherry,
rukola, oliwa cytrynowa
Shrimps, toasts, fennel, cherry tomatoes,
rucola, lemon oil
-
- Sałatka „Cezar”** / "Caesar" salad 39 zł
Sałata mini rzymska, sos cezar, grzanki, anchois,
pancetta, kurczak kukurydziany
Mini romaine lettuce, caesar dressing, toasts,
anchovies, pancetta, farm chicken

PIZZA

- Pizza Margherita** 28 zł
Mozarella Bufala, bazylia, pomidory
Mozzarella Bufalla, basil, tomatoes
-
- Pizza con prosciutto cotto e funghi** 30 zł
-
- Pizza con Prosciutto di Parma** 42 zł
Szynka parmeńska, rukola, pomidorki cherry,
oliwa z białej trufli
Parma ham, rucola, cherry tomatoes, oil of white truffle
-
- Pizza quattro formaggi** 37 zł
Ser gorgonzola, Mozzarella Bufala, Provolone,
Taleggio, sos pomidorowy
Gorgonzola cheese, Mozzarella Bufalla, Provolone,
Taleggio, tomato sauce
-
- Pizza tuna** 41 zł
Tuńczyk, szalotka, peperoni, czosnek ,anchois
Tuna, shallot, pepperoni with garlic, anchovies
-
- Pizza spianata** 37 zł
oliwa z habanero (podawana osobno)
Pizza spianata, habanero olive

MAKARONY PASTA

**ciasta na makarony i ravioli wyrabiamy w naszej kuchni
według oryginalnej, włoskiej receptury**

we make pasta and ravioli
according to original Italian recipe

Tagliatelle a'olio, krewetki, chorizo, czosnek, peperoni Tagliatelle a'olio, shrimp, chorizo, garlic, pepperoni	55 zł
Carbonara zapiekana, panchetta, pecorino, żółtko, sałatka panzanella Baked carbonara, panchetta, pecorino, egg, panzanella salad	38 zł
Tagliatelle z kurczakiem, borowikami i szpinakiem w sosie śmietanowym Tagliatelle with chicken and boletus in creamy sauce	42 zł
Ragout alla Bolognese, makaron papardelle, Grana Padano Ragù alla Bolognese, pappardelle pasta, Grana Padano	45 zł
Czarne tagliatelle z ośmiornicą, pomidorami, oliwkami, anchois Black tagliatelle with octopus, tomatoes, olives, anchovies	46 zł
Ravioli z kaczką w sosie grzybowym z pomarańczą Ravioli with duck, mushroom sauce with orange	44 zł
Ravioli z truflą, pieczarka, szynka parmeńska, puree selerowe z borowikami, cukrowa cebulka balsamico Ravioli with truffles, champignon, prosciutto, celery puree with boletus, balsamico sugar onions	42 zł
Risotto z grzybami leśnymi, mascarpone, pietruszka Risotto with mushrooms, mascarpone, parsley	42 zł

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

mięsne meat

Filet z kaczki, demi glace z kaczki, 83 zł
pieczone buraki, puree z marchwi,
gotąbki z czerwonym ryżem i borowikiem
Duck fillet, demi glace sauce, roasted beets,
carrot puree, stuffed cabbage with red rice and boletus

Gęś w panko, 85 zł
pyzy wielkopolskie faszerowane gęsiną,
jabłko pieczone, oliwa szczypiorkowa
Goose in panko breading, dumplings stuffed with goose,
baked apple, chive oil

Stek z biodrówki jagnięcej, 109 zł
demi glace z czerwonym winem i rozmarynem,
puree pietruszkowo-cebulowe, szpinak
Lamb rump, demi glace sauce with red wine
and rosemary, onion-parsley puree, spinach cream

Grillowana połówka wołowa, pieczony ziemniak, 105 zł
pesto bazyliowe, caponata warzywna
Grilled beef sirloin steak, baked potato,
basil pesto, vegetable caponata

Grillowana wołowina Wagyu, pieczone ziemniaki, 155 zł
pesto bazyliowe, caponata warzywna
Grilled Wagyu beef, baked potatoes,
basil pesto, vegetable caponata

Grillowany rostbef wołowy, pieczone ziemniaki, 105 zł
pesto bazyliowe, caponata warzywna
Grilled beef loin, baked potatoes,
basil pesto, vegetable caponata

Grillowany comber jagnięcy, pieczone ziemniaki, 115 zł
pesto bazyliowe, caponata warzywna
Grilled lamb loin, baked potatoes,
basil pesto, vegetable caponata

Połędwica wellington z wędzonym boczkiem, 125 zł
pieczarkami, szpinakiem, sos śmietanowy
ze smardzami, sałatka „Italia” z sosem balsamico
Wellington sirloin beef with smoked bacon,
champignon, spinach, creamy sauce with morels,
„Italia” salad with balsamico sauce

Kurczak kukurydziany supreme, 79 zł
risotto z leśnymi grzybami, zielony groszek,
sos maślany z winem
Supreme corn chicken, risotto with forest mushrooms,
green peas, buttery sauce with wine

Połędwica z sarny, sos z trawą żubrową, 130 zł
pasternak, marchew, pieczona szalotka
Venison loin, sauce with holly grass, parsnips,
carrots, roasted shallots

Połodwiczka cielęca, czerwona soczewica, 92 zł
szalotka, puree z pasternaku, sos z czerwonego wina
Veal tenderloin, red lentils, shallots,
parsnip puree, red wine sauce

Połodwica wołowa w szynce parmeńskiej, 240 zł
pieczona w cieście francuskim, sos ze smardzy,
szpinak z suszonymi pomidorami,
sałata "Italia" z sosem balsamico (dla 2 osób)
Beef sirloin in Parma ham baked in puff pastry,
morels sauce, spinach with sun-dried tomatoes,
"Italia" salad with balsamic sauce (for 2 persons)

SOS do steków STEAK sauce

Sos gorgonzola z bazylią 10 zł
Gorgonzola sauce with basil

Sos porto z zielonym pieprzem 10 zł
Porto sauce with green pepper

Sos borowikowy z tymiankiem 10 zł
Boletus sauce with thyme

ŚWIEŻE RYBY

podawane w całości

FRESH FISH
served whole in

Turbot grillowany (dla 4 osób), **500 zł**

marynowany w cytrusach z tymiankiem,

koprem włoskim i solą morską

serwowany z dodatkami do wyboru

Grilled Turbot (for 4 persons), marinated in citrus with thyme,

fennel and sea salt served with a choice of additives

Dorada grillowana **(100 g) 25 zł**

serwowana z dodatkami do wyboru

Grilled dorada served with a choice of additives

Okoń morski grillowany **(100 g) 25 zł**

serwowany z dodatkami do wyboru

See bas served with a choice of additives

Sola grillowana **(100 g) 25 zł**

serwowana z dodatkami do wyboru

Sole served with a choice of additives

ŚWIEŻE RYBY i owoce morza

FRESH FISH and seafood

Łosoś, puree ziemniaczane,
karczoch, rzepa, olej porowy
Salmon, potatoes puree,
artichokes, turnip, leek oil

Halibut, pomidorki concasse z bazylią,
puree z kalafiora z wanilią i kardamonem, pak choi
Halibut, concasse tomatoes with basil,
cauliflower puree with vanilla and cardamom, pak choi

Jesiotr z sosem Velouté i limonką,
gotąbki z czerwonym ryżem i borowikami,
buraki karmelizowane w miodzie spadziowym
Sturgeon with Velouté sauce and lime,
cabbage rolls with red rice and boletus,
beets caramelised with honey

Scampi aglio olio,
szpinak z suszonymi pomidorami i parmezanem,
pizza pana
Scampi aglio olio, spinach with sun-dried tomatoes
and parmesan cheese, pizza pana

Gambas aglio olio, *(1 szt.)* 45 zł
serwowany z dodatkami do wyboru
szpinak z suszonymi pomidorami,
sałatka „Italia”, pizza pana
Gambas aglio olio (1 piece),
spinach with sun-dried tomatoes,
„Italia” salad, pizza pana

Filet z turbota, czerwona soczewica,
sos cytrusowy z tonką, pak choi
Turbot fillet, red lentils,
citrus sauce with tonka bean, pak choi

Labraks, risotto buraczane, oliwa bazyliowa
Sea bass, beetroot risotto, basil olive oil



DESERY DESSERTS

przygotowane w naszej
manufakturze cukierniczej by Piano
made by our confectionery by Piano

- Creme brulee z mandarynka,** 22 zł
makaronik malinowy i pistacjowy,
czekoladowa ziemia, owoce sezonowe
Creme brulee with mandarin, raspberry
and pistachio macaroon, chocolate earth, seasonal fruits
-
- Foundant czekoladowy,** 24 zł
galaretka miętowa, espuma marakuja
Chocolate foundant, mint jelly, passion fruit espuma
-
- Krem daktylowy,** 23 zł
beza cytrynowa, coulis z czarnej porzeczki
Dactyl cream, lemon meringue, blackcurrant coulis
-
- Tiramisu** 24 zł
-
- Sernik,** 22 zł
curd cytrynowy, gruszka w winie, czekolada
Cheesecake, lemon curd, pear in wine, chocolate
-
- Szarlotka, jabłka z karmelem i rozmarynem,** 23 zł
galaretka marakuja, krem waniliowy,
czekolada, lody waniliowe
Apple pie, apples with caramel and rosemary,
passion fruit jelly, vanilla cream, chocolate,
vanilla ice-cream
-
- Sernik z ricottą,** 24 zł
stone lody karmelowe, sos wiśniowy
Cheesecake with ricotta, salty caramel ice cream,
cherry sauce
-
- Pavlova** 26 zł
- beza z malinami i lodami śmietankowymi
Pavlova - meringue with raspberries
and creamy ice cream