



MENU



ZUPY / SOUPS

Brodo di raviolini 10zł (350g)
(rosół z raviolini z farszem mięsnym/ chicken soup, raviolini with meat stuffing)

Crema di pomodoro 10zł (350g)
(krem pomidorowy, grzanka czosnkowa, jogurt naturalny, pesto bazyliowe/ tomato cream, garlic toast, natural yogurt, basil pesto)

Do każdego dania polecamy soki Cappy w cenie 4.50zł



PRZYSTAWKI / STARTERS

Gamberetto / al vino bianco 20zł (150g)
(krewetki 6 sztuk, masło, wino białe, czosnek, chilli, natka pietruszki, grzanki
/ shrimps 6 pieces, butter, white wine, garlic, chilli, parsley, croutons)

Bruschetta 9zł (110g)
(pieczywo, pomidor, czosnek, bazylia, oliwa, Grana Padano/ grilled bread, tomato, garlic, basil,
olive oil, Grana Padano)

Pane con pasta di salmone 12zł (110g)
(pieczywo z pastą (łosoś, warzywa, serek śmietankowy)/ bread with paste (salmon vegetables,
cream cheese)

Panini

- szynka długodojrzewająca, rukola, oliwa, suszony pomidor, oliwki..... 12 zł (110g)
/ dry cured ham, rucola, oil, dried tomatoes, olives
- pomidor, mozzarella, pesto bazyliowe 10 zł (110g)
/ tomato, mozzarella, basil pesto
- szpinak, szynka długodojrzewająca, mozzarella, pomidor, chutney cebulowy 12zł (110g)
/ spinach, dry cured ham, mozzarella, tomato, onion chutney

Do każdego panini dodatkowo sos do wyboru: Cezar, bazyliowy, chilli. Każdy dodatkowy sos 3 zł

Do każdego dania polecamy soki Cappy w cenie 4.50zł

MAKARONY / PASTA

Spaghetti aglio olio e peperoncino	18zł (160g)
(oliwa, czosnek, chilli, natka pietruszki, Grana Padano/ olive oil, garlic, chilli, parsley, Grana Padano)	
Fettuccine Pesto alla Genovese	18zł (160g)
(pesto bazyliowe, natka pietruszki, Grana Padano/ basil pesto, parsley, Grana Padano)	
Spaghetti cacio e pepe	18zł (160g)
(masło, pieprz, Pecorino Romano/ butter, pepper, Pecorino Romano)	
Spaghetti Puttanesca	22zł (160g)
(chilli, anchois, czosnek, oliwki, oliwa, pomidor koktajlowy, bazylia, natka pietruszki, Grana Padano/ chilli, anchovies, garlic, olive oil, cherry tomato, basil, parsley, Grana Padano)	
Spaghetti carbonara	22zł (200g)
(boczek, żółtko, Grana Padano, sos śmietanowy - na życzenie klienta/ bacon, yolk, Grana Padano, cream sauce – upon client's request)	
Pappardelle alla Bolognese	26zł (250g)
(mięso wieprzowo-wołowe, sos pomidorowy, czosnek, seler naciowy, marchew, cebula, wino, natka pietruszki, Grana Padano/ beef and pork mince, tomato sauce, garlic, celery, carrot, onion, wine, parmesan, parsley, Grana Padano)	

Do każdego dania polecamy soki Cappy w cenie 4,50zł

- 
- Pappardelle pollo con salsa di formaggio e broccoli** 26zł (250g)
(kurczak, sos śmietanowo- serowy, brokuł, Grana Padano/ chicken, cheese dressing, cheese and cream sauce, broccoli, Grana Padano)
- Mafaldine pollo con spinaci e pomodoro secchi** 26zł (250g)
(kurczak, czosnek, szpinak, suszony pomidor, sos śmietanowy, natka pietruszki, Grana Padano/ chicken, garlic, spinach, dried tomato, cream sauce, parsley, Grana Padano)
- Bucatini pollo Tirolese chilli** 26zł (250g)
(kurczak, kapary, pomidory suszone, wino, chilli, sos śmietanowy, gorgonzola, sos pomidorowy, natka pietruszki, Grana Padano/ chicken, capers, dried tomatoes, wine, chilli, cream sauce, gorgonzola, tomato sauce, parsley, Grana Padano)
- Fettuccine Alberto** 24zł (250g)
(boczek, cebula, mascarpone, gorgonzola, białe wino, sos śmietanowy, natka pietruszki, Grana Padano/ bacon, onion, mascarpone, gorgonzola, white wine, cream sauce, parsley, Grana Padano)
- Fettuccine filetto di maiale con salsa al burro e pepe** 29zł (250g)
(polędwiczka wieprzowa, czosnek, rukola, pomidor koktajlowy, sos maślano pieprzowy, natka pietruszki, Grana Padano/ pork tenderloin, garlic, rukola, cherry tomato, butter pepper sauce, parsley, Grana Padano)

Do każdego dania polecamy soki Cappy w cenie 4,50zł

Gnocchi di Spinaci con filetto di maiale con pepe 29zł (250g)

(polędwiczka wieprzowa, pieprz marynowany, czosnek, śmietana, suszony pomidor, rozmaryn, natka pietruszki, Grana Padano/ pork tenderloin, pickled pepper, garlic, cream, dried tomato, rosemary, parsley, Grana Padano)

Casarecce filetto di maiale con porcini 31zł (250g)

(polędwiczka wieprzowa, borowik, cebula, czosnek, sos śmietanowy, natka pietruszki, Grana Padano/ pork tenderloin, boletus, onion, garlic, cream sauce, parsley, Grana Padano)

Casarecce bacon con fagioli e funghi 25zł (250g)

(boczek, fasola szparagowa, grzyby, cebula, czosnek, śmietana, koper, Grana Padano/ bacon, bean, mushrooms, onion, garlic, cream, dill, Grana Padano)

Mafaldine salmone e zafferano con spinaci 32zł (250g)

(łosoś, cebula, chilli, mascarpone, wino białe, sos śmietanowy, szafran, pomidor koktajlowy, szpinak, koper, Grana Padano/ salmon, onion, chilli, mascarpone, white wine, cream sauce, saffron, cherry tomato, spinach, dill, Grana Padano)

Bucatini gamberetto 33zł (250g)

(krewetki, czosnek, oliwki, sos chilli, rukola, pomidor koktajlowy, wino, masło, natka pietruszki, Grana Padano/ shrimps, garlic, olives, chilli sauce, rucola, cherry tomato, wine, butter, parsley, Grana Padano)

Do każdego dania polecamy soki Cappy w cenie 4,50zł

Fettuccine frutti di mare 33zł (250g)

(owoce morza, czosnek, chilli, pomidor koktajlowy, wino, natka pietruszki, Grana Padano/
seafood, garlic, chilli, cherry tomato, wine, parsley, Grana Padano)

Fettuccine pollo/ gamberetto con pesto alla Genovese 26/33zł (250g)

(kurczak/krewetki, suszony pomidor, rukola, pesto bazyliowe, sos śmietanowy, natka
pietruszki, Grana Padano/ chicken/shrimps, dried tomato, rucola, basil pesto, cream sauce,
parsley, Grana Padano)

Fettuccine gamberetto in salsa di lime 33zł (250g)

(krewetki, czosnek, chilli, limonka, pomidory koktajlowe, rukola, sos śmietanowy, Grana
Padano, natka pietruszki/ shrimps, garlic, chilli, lime, cherry tomato, rucola, cream sauce,
Grana Padano, parsley)

Fettuccine al prosciutto crudo carciofi, pomodori secchi e rucola in olio d'oliva 29zł (250g)

(szynka długodojrzewająca, karczochy, suszony pomidor, czosnek, rukola, oliwa/
dry cured ham, artichoke, dried tomato, garlic, rucola, olive oil)

Spaghetti con cozze e calamari in salsa di pomodoro 33zł (250g)

(kalmary, omułki, oliwki, czosnek, pomidory koktajlowe, cebula, sos pomidorowy,
białe wino, cytryna, Grana Padano, natka pietruszki/ squid, mussels, olives, garlic,
cherry tomato, onion, tomato cream, white wine, lemon, Grana Padano, parsley)

Do każdego dania polecamy sok! Cappy w cenie 4,50zł

MAKARONY ZAPIEKANE / BAKED PASTA

Lasagne alla Bolognese 29zł (350g)

(mięso wieprzowo-wołowe, czosnek, seler naciowy, sos pomidorowy, marchew, cebula, wino, Grana Padano, mozzarella, natka pietruszki, sos beszamelowy/ beef and pork mince, garlic, celery, tomato sauce, carrot, onion, wine, Grana Padano, mozzarella, parsley, bechamel sauce)

Cannelloni zucchine con pesto rosso 27zł (350g)

(cukinia, marchew, czosnek, ser kozi, orzechy włoskie, mascarpone, szczypiorek, pesto rosso, mozzarella, Grana Padano/ courgette, carrot, garlic, goat cheese, Italian nuts, mascarpone, chive, pesto rosso, mozzarella, Grana Padano)

Lasagne con verdure e ricotta 27zł (350g)

(ricotta, szpinak, por, oliwki, gorgonzola, sos beszamelowo-pomidorowy, Grana Padano, natka pietruszki/ ricotta, spinach, leek, olives, gorgonzola, tomato bechamel sauce, Grana Padano, parsley)

Do każdego dania polecamy soki Cappy w cenie 4,50zł

SALATKI / SALADS

Sałatka z grillowanym kurczakiem 21zł (350g)
(sałata lodowa, pomidor koktajlowy, cebula, winogron, orzechy włoskie, kapary, sos vinegret z nutą imbiru/)

Salad with grilled chicken
(iceberg lettuce, cherry tomato, onion, grape, walnuts, capers, vinaigrette dressing with a hint of ginger)

Sałatka z kozim serem 20zł (350g)
(rukola, pomidor koktajlowy, szynka długodojrzewająca, grzanki, burak, sos malinowo-balsamiczny/)

Salad with goat's cheese
(rucola, cherry tomato, dry cured ham, croutons, beetroot, raspberry balsamic dressing)

Sałatka Włoska 18zł (300g)
(sałata lodowa, rukola, oliwki, suszone pomidory, mozzarella, ogórek, skórka cytryny, sos Cezar/)

Italian Salad
(iceberg lettuce, rucola, olives, dried tomatoes, mozzarella, cucumber, lemon peel, Caesar dressing)

Sałatka z krewetkami 21zł (300g)
(rukola, krewetki, pomidor koktajlowy, ogórek, seler naciowy, granat, sos chilli)

Salad with shrimps
(rucola, cherry tomato, shrimp, cucumber, celery, grenade, chilli dressing)

Caprese 15zł (300g)
(pomidory, mozzarella, pesto bazyliowe, oliwa, grzanka czosnkowa)/ (tomato, mozzarella, basil pesto, oil, garlic toast)

Do każdego dania polecamy soki Cappy w cenie 4,50zł

DESER / DESSERT

Deser lodowy z sosem malinowym podanym na ciepło i bitą śmietaną 12zł (200g)
(lody, sos malinowy, bita śmietana/ ice cream, raspberries dressing, whipped cream)

Tiramisu 14zł (200g)

NAPOJE / DRINK

Coca-Cola 4,50zł (0,25ml)

Coca-Cola ZERO 4,50zł (0,25ml)

Fanta 4,50zł (0,25ml)

Sprite 4,50zł (0,25ml)

Fuze tea 4,50zł (0,25ml)

Cappy 4,50zł (0,25ml)

Kropla Beskidu niegazowana/ still water 4zł (0,33ml)

Kropla Delice gazowana/ sparkling water 4zł (0,33ml)

Karafka wody 10zł (1L)



KAWA I HERBATA / COFFEE & TEA

Espresso	5zł (30ml)
Espresso doppio	9zł (60ml)
Americano	6zł (300ml)
Cappuccino	6zł (150ml)
Latte Macchiato	7zł (200ml)
Kawa czarna/ black coffee	5,50zł (150ml)
Kawa z mlekiem/ flat white	6zł (150ml)
Kawa podana w kawiarni	7zł (150ml)
Herbata/ tea	7zł (330ml)
Herbata owocowa/ fruit tea	8zł (330ml)
Yerba Mate	8zł (450ml)
Syropy smakowe jako dodatek	1zł

PIWO / BEER

Budweiser	7zł (500ml)
Lech Free	6zł (500ml)
Piwo regionalne	od 9zł

WINO / WINE

Wino czerwone / red wine	10zł (150ml)
Wino białe/ white wine	10zł (150ml)
Wino różowe / Rose wine	10zł (150ml)
Prosecco	12zł (150ml)
Aperol Spritz	19zł (150ml)

