

Tradycja Regionu

"Umbria"

Specialita` Umbre al Tartufo Nero di Norcia

Antipasti

Przekąski – Starters

Formaggio Pecorino di Norcia al Miele Tartufato 22,-

Ser owczy z Norci z miodem truflowym
Pecorino Cheese of Norcia with Honey Truffle

Polentina con Lenticchie di Castelluccio al Tartufo Nero 28,-

Polenta kukurydziana wraz z soczewicą z Castelluccio z czarną truflą
Polenta with lentils by Castelluccio and Black Truffle

Uovo al Tartufo al Nero di Norcia e Asparagi 28,-

Sadzone jajko z czarną truflą i szparagami
Egg with asparagus and Black Truffle

Carpaccio di Manzo al Nero di Norcia 39,-

Mięso wołowe z parmezanem, rukolą i płatkami czarnej trufl
Carpaccio with Beef, cheese parmigiano and Black Truffle

Salumi della Valnerina, Pecorino e Bruschettine al Tartufo 48,-

Wędliny i ser Pecorino z regionu Umbri z Grzanka z Czarną Truflą
Mixed meats, cheese and Bruschetta with Black Truffle





Primi Piatti

Makaron-Pasta

- Strengozzi alla Spoletina** 23,-
Strengozzi z sosem pomidorowym, czosnkiem i ostrą papryką
Strengozzi with tomato sauce, garlic and hot peppers
- Gnocchi con i Cricieli** in salsa con interiora di pollo 28,-
Kopytka z sosem z podrobów drobiowych
Dumplings with sauce chicken giblets
- Ravioli ripieni al Tartufo Nero**, al pesto di rucola menta e mandorle 39,-
Ravioli faszerowane czarną truflą w sosie Pesto z rukoli, miętą i migdałami
Ravioli stuffed with black truffle, rucola pesto, almonds and mint
- Pappardelle alla Papera con Tartufo Nero** 48,-
Pappardelle z kaczką i Czarną Truflą
Pappardelle with duck and Black Truffle
- Strengozzi al burro e Nero di Norcia** 44,-
Strengozzi z masłem i Czarną Truflą z Norci
Strengozzi with butter and Black Truffle
- Maccheroncini alla Norcina** con salsiccia, panna e tartufo 46,-
Maccheroncini w sosie śmietanowym z białą kiełbasą i Czarną Truflą
Maccheroncini with sausage, cream and Black Truffle



Secondi Piatti

Drugie dania, Second courses

Petto di Faraona in Salmi`	38,-
Pierś z Perliczki w sosie własnym i kremem z wątróbek Breasts of guinea fowl with cream of foie gras	
Porchetta Cotta al Forno con le Patate al Rosmarino	40,-
Boczek pieczony w piecu z ziemniakami i rozmarynem Rolled Bacon and potatoes cooked in the oven	
Stinco di Maiale su letto di Lenticchie Tartufate	45,-
Noga prosiaczka z soczewicą i Czarną Truflą Piglet leg with lentils and Black Truffle	
Agnello alla Scottadito Tartufato 250gr	70,-
Kotleciki jagnięce z pieca w sosie z Czarnej Trufli Lamb chops with truffle sauce, baked in oven	
Filetto al Tartufo Nero 250gr	62,-
Polędwica wołowa z czarną truflą Beef fillet served with Black Truffle	

Insalate - Contorni

Dodatki, Sałatki – Side orders, Salads

Cipolle Arrosto	10,-
Cebula z grilla Roasted onions	
Cavolfiore Ripassato in padella	10,-
Kalafior zasmażany na patelni Cauliflower fried in the pan	
Involtini di Melanzane	12,-
Zawijasy z bakłażana Flourishes with eggplant	



Dolci

Lu Salame de lu Re

10,-

Biskoptowa rolada królewska z puszystym kremem i likierem
Sponge cake royal halls with fresh cream and liqueur

La Crescionda de Spoleto

12,-

Deser rodem ze Spoleto na bazie czekolady i ciastka „amaretti”
Dessert straight from Spoleto based on chocolate and biscuit “amaretti”

Attorta

18,-

Ciasto z orzechami i suszonymi owocami polany likierem ”Alchermes”
Dessert with nuts and dried fruit clearing liqueur “Alchermes”

Menu` Degustazione „*Umbria*” per 2 persone

199,-

Zestaw – Tasting Menu`

Przekąski *Antipasto misto*

-Wędliny, grzanki, polenta, ser z miodem truflowym
-*Salumi, Bruschette, Polentina, Formaggio al Miele*

Pierwszy dania *Primi piatti*

-Maccheroncini Norcina, Kopytka z podrobów
-*Penne alla Norcina/Gnocchi con i Criceli*

Drugie dania *Secondo*

-Noga wieprzowa z soczewicą
-*Stinco di Maiale*

Dodatki *Contorni*

-Cebula z grilla, zawijasy z bakłażana
-*Cipolle Arosto, Involtini di Melanzane*

Deser *Dolci*

-Mix deserów
-*Mix di dolci*

Do picia – *Da bere*

2 Likier truflowy - *Amaro al Tartufo*

½ litra wina, ½ *di Vino in caraffa* naturalne/biologiczne Barbera IGT lub Riesling IGT

1l Woda - *Acqua*

2 Kawa lub herbata – *Te o Caffè`*



Menu' Degustazione

Zestawy – Tasting Menu

Zestaw nr 1

Antipastone	2 os	120,-
Ravioli Buon Gusto	4 os	220,-
Strengozzi Spoletina	6 os	320,-
Scaloppina al Vino Bianco	8 os	440,-
Sogliola ai funghi Porcini		
Ins. Mista		
Patate fritte		
Tiramisu		
Caffe o Te`		

Zestaw nr 2

Provolone al Forno	2 os	110,-
Antipasto al Bufet	4 os	200,-
Zuppa di Porcini e Zucchine	6 os	310,-
Grigliata Mista	8 os	420,-
Spinaci		
Patate		
Tiramisu`		
Caffe o Te`		

Zestaw nr 3

Carpaccio	2 os	140,-
Caprese	4 os	260,-
Lasagna	6 os	340,-
Ravioli Saporiti	8 os	450,-
Filetto Gorgonzola		
Straccetti e rucola		
Riso in bianco		
Tiramisu		
Caffe` o Te`		





I Classici di "Piccola Italia"

Antipasti

Przekąski – Starters

Bruschette al Pomodoro Fresco 13,-

Grzanki ze świeżymi pomidorami i oregano
Bruschetta with fresh tomatoes and oregano

Tris di Crostoni al Forno 18,-

Tris Grzanek z mozzarellą, sosem truflowym, Anchois, Prosciutto
Bruschetta with mozzarella and: Truffle sauce – Ham – Anchovy

Caprese 27,-

Salatka z pomidorów, mozzarelli, oliwek i bazylii
Salad of fresh tomatoes, mozzarella slices, olives and basil

Carpaccio di Manzo 28,-

Wołowina z plastrami parmezanu, pieczarkami i kaparami
Slices of carpaccio with parmesan, mushrooms, cappers

Mozzarella con Prosciutto al Forno 29,-

Mozzarella z pieca owinięte z szynką włoską
Mozzarella wrapped with Italian ham, oven baked

Gamberi all`Aaglio con Crostini caldi (8 pezzi su piastra di ghisa) 45,-

Krewetki z czosnkiem na gorącej patelni z grzankami (8szt)
Shrimps with garlic served on hot pan and bruschetta (8 un.)





Antipasti

Przekąski – Starters

Antipasti di Verdure al Bufet

Bufet warzywny (do wyboru)
Starters of vegetable (buffet)

20,-

Provolone al Forno con Salsa al Tartufo

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

27,-

Insalata Frutti di Mare

Sałata z owoców morza
Salad with seafood

29,-

Involtini di Salmone Marinato all'Arancio

Plastry marynowane z łososia, faszerowane serem
Rolled smoked salmon slices with cheeses

35,-

Tartare di Filetto di Manzo (tritata a mano)

Tatar z polędwicy wołowej, siekany ręcznie z plastrami parmezanu i jajkiem przepiórczym
Beef tartar, hand-chopped with slices parmesan cheese and quail eggs

48,-

Focaccia

Podpłomyk
Focaccia

10,-



Primi Piatti

Makaron-Pasta

*U nas można zamówić makaron bezglutenowy (+10pln)

Strengozzi alla Crudaiola con Aglio, Pachino e Basilico	25,-
Strengozzi z czosnkiem, pomidorami koktajlowymi i bazylią Strengozzi Server with fresh tomato Pachino, garlic and basil	
Lasagne al Ragu` di Carne	25,-
Lasagne klasyczne z ragu` i beszamelem Classic Italian Lasagne	
Tagliatelle Saporite con spinaci e salsa ai 4 formaggi	26,-
Wstążki szpinakowe w sosie z 4 serów Spinach tagliatelle served in 4 cheeses sauce	
Tagliatelle al Salmone e Zafferano	27,-
Wstążki w białym sosie ze świeżym łososiem i szafranem Tagliatelle served with white sauce and fresh salmon	
Sacchettini alle Pere e 4 Formaggi , al burro e salvia	29,-
Saszetki z gruszką i 4 serami, na maśle z szałwią Pasta stuffed pear and cheese, served with butter and sage sauce	
Linguine Gamberetti e Pesto	31,-
Linguine z krewetkami i pesto Linguine with shrimps and pesto	



Primi Piatti

Makaron-Pasta

*U nas można zamówić makaron bezglutenowy (+10pln)

- Torciglioni alle Melanzane** con capperi,olive,alici in salsa di pomodoro
Rurki w sosie pomidorowym z bakłażanem
Pasta in eggplant and tomato sauce 24,-
- Penne alla Norcina** con salsa al tartufo 28,-
Penne z białą kielbasą, śmietaną i sosem truflowym
Penne with sausage, cream and Truffle sauce
- Ravioli dello Chef** 29,-
Ravioli z serem gorgonzola, włoskimi orzechami na maśle z szałwią
Ravioli with gorgonzola cheese and walnuts served in butter and sage
- Spaghetti ai Frutti di Mare** 29,-
Spaghetti z owocami morza*
Spaghetti with seafood
- Tortelloni del Re** in salsa di panna e prosciutto cotto 30,-
Tortelloni króla w sosie śmietanowym z szynką
King tortelloni in cream sauce with ham
- Tortellini al Tartufo** in salsa al tartufo e panna 34,-
Tortellini w śmietanie z sosem truflowym
Tortellini with truffle sauce and cream



Primi Piatti

Makaron-Pasta

*U nas można zamówić makaron bezglutenowy (+10pln)

Spaghetti alla Carbonara

25,-

Spaghetti z żółtkiem boczkiem i parmezanem
Spaghetti with egg and bacon

Ravioloni Saporiti

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci in salsa 4 formaggi

28,-

Ravioli z nadzieniem serowo-szpinakowym w sosie z 4 serów
Ravioli filled with ricotta cheese and spinach served in 4 cheeses Sauce

Tagliatelle Speciali

Tagliatelle ai gamberetti e funghi porcini

28,-

Wstążki z krewetkami i borowikami
Tagliatelle served with shrimps and mushrooms

Ravioloni alla Cubana

in salsa piccante con funghi porcini e prosciutto cotto

29,-

Ravioli w sosie pomidorowo-śmietanowym z szynką i grzybami (pikantne)
Ravioli In tomato-cream sauce with ham and mushroom





Risotti (25min)

Gnocchi - Minestre

Ryż/Kopytka - Rice/Gnocchi

Risotto agli Asparagi e Spinaci

24,-

Ze szparagami i liśćmi szpinaku
With asparagus and spinach

Risotto ai Funghi Porcini

27,-

Risotto z borowikami
With mushrooms

Gnocchi di Capra e Tartufo in Salsa di Curry

28,-

Kopytka nadziewane kozim serem w sosiku z curry
Gnocchi Stuff with goat cheese and truffle in a curry sauce

Minestrone di Verdure

20,-

Zupa włoska z sezonowych warzyw
Italian vegetables Soup

Zuppa di Porcini e Zucchine

22,-

Zupa z prawdziwków i cukini
Mushroom and zucchini soup

Tortellini in Brodo

22,-

Tortellini w rosole
Tortellini served in broth



Secondi Piatti

Drugie dania, Second courses

Petto di Pollo al Gorgonzola e Speck 39,-

Pierś kurczaka zapiekana z serem gorgonzola i szpekiem
Chicken breast caprese (Prepared in hoven with mozzarella and tomatoes)

Filetto di Maiale 250gr al Gorgonzola Dolce 39,-

Polędwica wieprzowa w słodkiej gorgonzoli
Pork fillet in sweet gorgonzola

Involtini di Vitello con Mozzarella e Prosciutto 39,-

Smażone roladki cielęce z mozzarellą i szynką włoską
Veal rolls marinated with mozzarella and Italian ham

Straccetti e Rucola 44,-

Szmatki z polędwicy wołowej w intensywnym kremie balsamicznym z płatkami parmezanu i rucola
Straccetti with rucola, balsmaic vinegar and parmesan

Filetto di Vitello 250gr al Gorgonzola Piccante 55,-

Polędwica wołowa z pikantną gorgonzolą
Beef fillet with spicy gongorzola

Filetto di Vitello 250gr con Scamorza e Pancetta 58,-

Polędwica wołowa przekładana serem scamorza i chrupiącym bekonem
Beef steak served with scamorza chese and bacon

Filetto ai Funghi Porcini 250gr su crostone con salsa ai funghi porcini 55,-

Polędwica wołowa na grzance w sosie z grzybów leśnych
Beef fillet served non toasted bread silces with mushrooms sauce



Secondi Piatti

Drugie dania, Second courses

- Tagliata di Manzo** 250gr con Champignon, Rucola e Scaglie di Parmigiano 48,-
Krwista, Krojona wołowina z pieczarkami, rukolą, parmezanem i sosem balsamicznym
Slices beef with mushrooms, rucola and parmesan
- Filetto al Pepe Verde** 250gr 50,-
Polędwica wołowa w sosie z zielonego pieprzu
Beef fillet served in green pepper sauce
- Sogliola alla Mugnaia** 34,-
Sola w sosie winnym
Sole fish served in wine sauce
- Sogliola alla Bella Janet** 35,-
Sola w sosie śmietanowym z migdałami
Sole fish served with cream and almond
- Sogliola ai Funghi Porcini** 36,-
Sola w sosie z borowików
Sole fish served in mushrooms sauce
- Scaloppina al Vino Bianco** 33,-
Cielęcina w sosie z białego wina
Veal fillet in white wine sauce
- Scaloppina ai Funghi Porcini** 35,-
Cielęcina w sosie z grzybów leśnych
Veal fillet served in mushrooms sauce
- Scaloppina Alla Pizzaiola** 35,-
Cielęcina z pomidorami, oregano i serem mozzarella
Veal fillet served with tomatoes, oregano and mozzarella cheese



Grill

Filetto di Vitello 200gr	45,-
Polędwica wołowa Beef fillet	
Grigliata Mista	48,-
Zestaw mięs z grilla Mix of grilled meat	
Bistecca alla Fiorentina (500/700gr)	Prezzo per 100 gr 12,-
Befsztyk po florencku (500/700gr) Florence steak (500/700gr)	Cena za 100 gr Price for 100 gr
Agnello alla Scottadito	50,-
Kotleciki jagnięce Lamb cutlet	

Le Nostre Insalatone

Nasze duże sałatki – Our big salad

Cesare	25,-
Insalata Romana, Crostini, Scaglie di Grana, Pollo alla Griglia, Salsa Bianca di Parmigiano e Acciughe Sałata rzymska, grzanki, parmezan, kurczak z grilla, sos z parmezanu i anchois Roman salad, croutons, parmesan, grillen chicken, sauce with parmesan and anchovies	
Spoletto	27,-
Bouquet di Rucola, Insalata Romana, Radicchio, Mais, Pomodori Pachino, Cetrioli, Filetto all' Aceto Balsamico, Crostini Sałata rzymska, cykoria, kukurydza, pomidory, ogórki, rucola, plastry grillowanej polędwicy wołowej z skropione kremem balsamicznym, grzanki Bouquet of rucola, roman salad, and radicchio, with tomatoes pachino, cucumber, and filet of beef marinated in balsamic winager, over crutons	
Rosatea	28,-
Avocado, insalata romana, arancio fresco, ananas, semi di girasole, germogli di soia petali di rosa Rzymska sałata, kielki lucerny, awokado, świeże pomarańcze, ananas, słonecznik, , płatki róży Avocado, fresh orange, roman salad, pineapple, sunflower seeds, bean sprouts, rose petals	



Insalate - Centorni

Dodatki, Sałatki – Side orders, Salads

- Insalata di Pomodori e Rucola** 11,-
Sałatka z pomidorów i Rukoli
Tomatoes and onion salad
- Piccola Italia** 15,-
Lattuga, pomodori, carote, olive
Sałata lodowa, pomidory, marchew, oliwki, cytryna
Lettuce, tomato, carrot, olives
- Insalata Romana** 16,-
Insalata romana, pomodorini, cetrioli, olive, mozzarella, rucola
Sałata rzymska, pom. koktajlowe, ogórki, mozzarella, oliwki, rukola
Roman lettuce, tomatoes cherry, cucumbers, mozzarella, olives, rucola
- Patate Fritte** 10,-
Chrupiące Talarki ziemniaczane
French fries
- Riso o Gnocchi in Bianco** 10,-
Biały ryż lub kopytka
White rice or gnocchi
- Spinaci all`Aglia** 15,-
Liście Szpinaku z czosnkiem
Spinach with garlic



Pizze Speciali

"Umbria"

*U nas każdą pizzę można zamówić na cieście bezglutenowym (+10pln)

Al Tartufo Nero di Norcia	39,-
Ser mozzarella, sos pomidorowy, śmietana, trufla Mozzarella cheese, tomato, polish ham, muschrooms	
Assisana <i>Bianca o Rossa con spinaci, aglio, uovo,</i>	25,-
<u>Biała:</u> z mozzarella, szpinak, czosnek, jajko. <u>Czerwona:</u> dodatkowo sos pomidorowy <u>White:</u> Mozzarella cheese, spinach, garlic and egg. <u>Red:</u> addition of tomato sauce	
Perugina <i>Mozzarella, pomodoro, pancetta, peperoni, capperi, olive</i>	26,-
Ser mozzarella, sos pomidorowy, bekon, papryka, kapary, oliwki Mozzarella cheese, tomato sauce, bacon, peppers, capers and olives	
Spoletina <i>Mozzarella, pomodoro, acciughe, aglio, capperi</i>	24,-
Ser mozzarella, sos pomidorowy, anchois, czosnek, kapary Mozzarella cheese, tomato sauce, anchovies, garlic, capers	
Cannarese <i>Mozzarella, tonno, pomidori freschi tagliati</i>	25,-
Ser mozzarella, tuńczyk, świeżo krojone pomidory Mozzarella cheese, tunafish, fresh tomatoes silces	
Ternana <i>4- formaggi, pomodoro</i>	26,-
4- sery , sos pomidorowy 4-cheses, tomato sause	
Todina <i>Mozzarella, pomodoro, salsiccia e cipolla</i>	26,-
Ser mozzarella, sos pomidorowy, biała kiełbasa, cebula Mozzarella cheese, tomato sauce, sausage, onion	



Pizze Speciali

*U nas każdą pizzę można zamówić na cieście bezglutenowym (+10pln)

- Piccola Italia** Pomodoro, mozzarella, peperoncino, salame piccante, tabasco, capperi 25,-
Sos pomidorowy, ser mozzarella, ostra papryka, tabasco, kapary, pikantne salami
Tomato sauce, mozzarella cheese, paprika, tabasco, capers, hot salami
- La Pizza di Angelo** Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon 22,-
Ser mozzarella, Sos pomidorowy, szynka, pieczarki
Mozzarella cheese, tomato, ham, mushrooms
- Alla Carbonara** Mozzarella, pancetta, cipolla, panna e parmigiano 26,-
Mozzarella, boczek, cebula, śmietana i parmezan
Mozzarella, bacon, onion and parmesan
- Frutti di Mare*** Pomodoro, mozzarella, frutti di mare 27,-
Sos pomidorowy, ser mozzarella, owoce morza
Tomato sauce, mozzarella cheese, seafood
- Alpina** Mozzarella, bresaola, parmigiano, rucola 30,-
Ser mozzarella, bresaola, parmezan, rucola
Mozzarella cheese, bresaola, parmigiano, rucola
- Stella Polare** Pizza di 4 mini calzoni con, pancetta, funghi, verdura grigliata, tonno e cipolla 32,-
4 mini calzoni z bekonem, pieczarkami, warzywami grilowanymi, tuńczykiem i cebulą
4 mini calzoni with bacon, mushrooms, grilled vegetables, tuna and onions



Pizze Classiche

*U nas każda pizze można zamówić na cieście bezglutenowym (10pln)

- Al Prosciutto** *Mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo* 27,-
Sos pomidorowy ser mozzarella, , szynka włoska
Tomato sauce, mozzarella cheese, prosciutto crudo
- Margherita** *Pomodoro, mozzarella* 19,-
Sos pomidorowy, ser mozzarella
Tomato sauce, mozzarella cheese
- Vegetariana** *Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate* 24,-
Sos pomidorowy, ser mozzarella, warzywa grilowany
Tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables
- Calzone** *Pomodoro, mozzarella, funghi, peperoni, olive, prosciutto crudo* 25,-
Sos pomidorowy, ser mozzarella, grzyby, papryka, oliwki, szynka włoska
Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, peppers, olives, prosciutto
- Capricciosa** *Pomodoro, mozzarella, funghi, olive, prosciutto crudo, peperoni, uovo* 25,-
Sos pomidorowy, ser mozzarella, grzyby, oliwki, szynka włoska, papryka, jajko
Tomato sauce, mozz. cheese, mushrooms, olives, prosciutto,peppers, egg
- Quattro Stagioni** *Mozzarella, pomodoro, peperoni, funghi,prosciutto,gamberetti,* 25,-
Sos pomidorowy, ser mozzarella, papryka, grzyby, szynka włoska, krewetki,
Mozzarella cheese, tomato sauce, peppers, mushrooms, ham, shrimps,
- Contadina** *Mozzarella, pomodoro, tonno, cipolla* 25,-
Sos pomidorowy, ser mozzarella, , tuńczyk, cebula
Mozzarella cheese, tomato sauce, tuna fish, onion

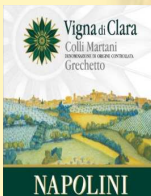


Vini Umbri

Wina z Umbrii – Wines from Umbria

Grechetto Colli Martani DOC Vigna di Clara

85,-



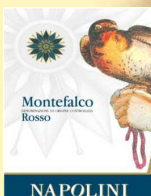
Az. Agr. Napolini - 100% grechetto

Białe wino tworzone z endemicznego szczepu *grechetto*, rosnącego na tufach wulkanicznych; złożone, o aromatach mineralnych, kwiatowych oraz nutach brzoskwini, melona i migdałów. Wino organiczne.

White wine made from local grapes *grechetto* grown on volcanic tuff. Complex, mineral, with aromas of white peach, almonds and melons. Organic wine.

Montefalco Rosso DOC

90,-



Az. Agr. Napolini - 60% sangiovese, 15% sagrantino, 15% merlot, 10% montepulciano

Czerwone wino z domieszką lokalnego szczepu *sagrantino*; intensywne, o nutach czerwonych kwiatów, owoców leśnych, czereśni, porzeczki i pieprzu. Przez 12 miesięcy leżakuje w beczkach. Wino organiczne.

Red wine with some local grapes *sagrantino*. Intense notes of red flowers and mixed berries, as well as cherries, ribes and pepper. For 12 months aged in oak barrels. Organic wine.

Montefalco Rosso DOC Riserva “Sololoro”

165,-



Az. Agr. Fontecolle - 70% sangiovese, 10% sagrantino, 20% merlot, cabernet sauvignon

Czerwone, niefiltrowane wino z ręcznie zbieranych winogron. Złożone, o świetnym ciele, bogatych aromatach śliwki, jeżyny, czarnego pieprzu, grzybów, ściółki leśnej oraz doskonale ukształtowanych taninach. Przez ok. 34 miesiące dojrzewa w beczkach, kadziach ze stali i butelce. Wino organiczne.

Red not filtered wine made from manually picked grapes. Complex, with great body, rich aromas of plums, blackberries, black pepper, mushrooms and soil liter as well as greatly sculptured tannins. For about 34 months aged in new oak barriques, stainless steel tanks and bottle. Organic wine.

Sagrantino Di Montefalco DOCG “Ducciochi”

269,-

Az. Agr. Fontecolle - 100% sagrantino

Czerwone wino niefiltrowane, skoncentrowane i silne dzięki rygorystycznym ręcznym zbiorom oraz 24 miesiącom w nowych dębowych beczkach. Owocowe i złożone, o nutach tytoniu, palonego drewna, wanilii, przypraw. Wino organiczne. Łączna produkcja to ok. 2000 butelek rocznie.

Red non filtered wine made in limited quantities (about 2000 bottles a year). Rigorous grape selection and 24 months in new oak barriques give concentrated and strong wine, fruity and complex with notes of tobacco, burned wood, vanilla and spices. Organic wine.

Montefalco Sagrantino Passito DOCG

160,-

Az. Agr. Napolini - 100% sagrantino

50ml – 16,-

Czerwone wino tworzone z suszonych przez kilka miesięcy winogron i dojrzewające 24 miesiące drewnianych beczkach. Słodkie i eleganckie o bogatych aromatach suszonych owoców i przypraw.

Red wine made from grapes dried for a few months on the straw mats, for 24 months aged in oak barrels. Sweet and elegant, rich of dry fruit and spices aromas.



Bollicine

Bąbelki – Bubbles

Prosecco di Valdobbiadene Marca Oro extra dry

60,-



Valdo - Veneto – 100% glera

Jasno słonkowy kolor, aromatyczne, z nutą jabłkową, świeże i harmonijne. W smaku pełne i wytrawne, idealne jako aperitif. Polecane do deserów i toastów.

Light straw yellow color, aromatic with apple notes, fresh and harmonious. Full of taste and dry, ideal as an aperitif. Advised with desserts and for toasts.

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato extra dry

95,-



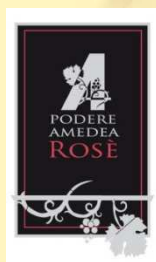
Az. Agr. Ronfini Leonardo – Veneto – 100% glera

Wino z niewielkiej rodzinnej winnicy, z ręcznie zbieranych winogron, niezwykle świeże i czyste, o intensywnych aromatach kwiatów, jabłek golden, brzoskwini, cytrusów, gruszki oraz szalwii i mięty. Wino organiczne.

Wine from a little family run vineyard, made from manually picked grapes. Very fresh and pure with intense aromas of flowers, apple, peach, citrus as well as salvia and mint. Organic wine.

Rosato Spumante IGT “Rose’ Amedea” extra dry

95,-



Az. Agr. Podere Amedea – Veneto – 100% raboso del piave

Produkt niezwykle naturalny, z ręcznie zbieranych winogron z lokalnego szczepu *raboso del piave*. Zaskakujące aromaty truskawek, poziomek, czereśni, czerwonych róż oraz malin, jeżyn i porzeczki. Idealne jako aperitif oraz do ryb i owoców morza. Wino organiczne.

Incredibly natural wine, made from manually picked grapes, from the local quality *raboso del piave*. Surprising aromas of wild strawberries, cherries, red roses as well as raspberries, blackberries and currants. Ideal as an aperitif, with fish and seafood. Organic wine.



Vini Bianchi

Wina Białe – White Wines

Pinot Grigio delle Venezie IGT “Luna”

70,-

Cecilia Beretta - Veneto – 100% pinot grigio

Aromaty polnych kwiatów oraz nuty owoców tropikalnych. Idealnie komponuje się z sałatkami, kurczakiem oraz warzywami.

Aromas of field flowers and notes of tropical fruits. Advised with salads, chicken and vegetables.



Chardonnay Alto Adige DOC

90,-

Elena Walch – Alto Adige – 100% chardonnay

Pełne ciała i koncentracji z nutami banana i owoców egzotycznych. Eleganckie, kremowe chardonnay, bardzo dobrze zrównoważona kwasowość ze słodyczą. Długi finisz. Idealne do ryb, sałatek, białego mięsa oraz jako aperitif.

Full-bodied, concentrated with banana and exotic fruits notes. Elegant and creamy chardonnay, with well-balanced acidity and sweetness. Long finish. Ideal with fish, salads, white meat and as an aperitif.



Soave Classico DOC “I Cerceni”

95,-

Casa Vinicola Cambrago – Veneto - 100% garganega

Wino z najlepszych, ręcznie zbieranych winogron posiadłości, rosnących na najwyższej partii wygasłego wulkanu. Mineralne nuty oraz aromaty akacji, miodu i owoców egzotycznych. Wino organiczne.

Wine made from the manually picked grapes from the best part of the vineyard, cultivated on the highest part of the extinct volcano. Mineral notes of acacia, honey and exotic fruit. Organic wine.



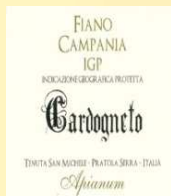
Fiano Campania IGP “Cardogneto”

120,-

Az.Agr. Coccia cavallo – Campania - 100% fiano

Miękkie, harmonijne i szlachetne wino o zapachu kwiatu akacji, miękkim i zrównoważonym smaku, oraz nutach mineralnych, które zawdzięcza terenom wulkanicznym. Ręczne zbiory winogron, dojrzewa w dużych drewnianych beczkach, limitowana produkcja. Wino biodynamiczne.

Soft, balanced, harmonious and noble wine with aromas of acacia and mineral notes given by volcanic terrain. Made from manually picked grapes, aged in wooden barrels, limited emission. Biodynamic wine.



Vini Rossi

Wina Czerwone – Red Wines

Primitivo del Salento IGT “Lapaccio”

70,-



Pasqua – Puglia - 100% primitivo

Wino świeże, taniiczne, aromatyczne, o bardzo dobrej strukturze. Aromaty jeżyn przeplatają się z nutą malinową. Idealnie komponuje się z ciemnymi, lekkimi mięsami oraz pizzą.

Fresh and tannic aromatic and with great structure wine. Blackberries aromas are mixed with raspberries' notes. Ideal with light red meat and pizza.

Chianti Classico DOCG “Casale dello Sparviero”

80,-



Fattoria Campoperi – Toscana - 95% sangiovese, 5% canaiolo

Miękkie, świeże i zrównoważone wino o aromatach czerwonych kwiatów, dojrzałych owoców (wiśnia, leśna poziomka) oraz o ciepłych nutach wanilii i cynamonu. Przez ok. 12 miesięcy dojrzewa w dużych dębowych beczkach i 6 miesięcy w butelce.

Soft, fresh and well-balanced wine with aromas of red flowers, mature fruits (cherries and wild strawberries) and warm notes of vanilla and cinnamon. For about 12 months aged in big oak barrels and 6 months in bottle.

Merlot Alto Adige DOC

95,-



Elena Walch – Alto Adige – 100% merlot

Aromaty dojrzałych wiśni i czereśni przeplatają się z nutami ciemnej czekolady. Ok. 12 miesięcy starzone w beczkach z dębu sławońskiego.

Aromas of mature cherries and sweet cherries are mixed with notes of dark chocolate.

Aged for about 12 months in Slavonian oak barrels.

Barbera d'Alba DOC „Anna”

90,-



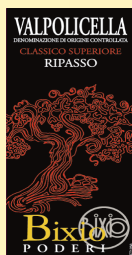
Az. Agr. Pasquale Pelissero – Piemonte – 100% barbera

Wino o aromacie czerwonych owoców, jeżyny oraz konfitur. Miękkie i intrygujące. Ręcznie zbierane winogrona pochodzą z najstarszych, 50-letnich krzewów winnicy, przez 12 miesięcy dojrzewa w małych dębowych beczkach. Wino organiczne.

Wine of aromas of red fruits, blackberries and preserves. Soft and intriguing. Manually picked grapes derive from the oldest, 50-year old vineyard. For 12 months aged in barriques. Organic wine.

Valpolicella Classico Superiore DOC Ripasso

90,-



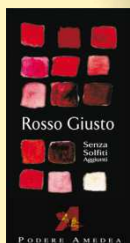
Cantina Bixio Poderi – Veneto - 70% corvina, 20% rondinella, 10% molinara

Intensywny zapach, nuty czereśni i śliwki oraz konfitury malinowej. Wino o dobrej strukturze, zrównoważone i długie, z wyczuwalnymi akcentami śliwek, wanilii, przypraw oraz drewnianej beczki.

The bouquet reveals great intensity with hints of ripe cherries and plums. Full-bodied, well balanced and persistent. Pleasant hints of plum, vanilla and spice with elegant notes of oak.



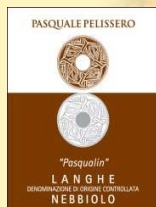
Cabernet Sauvignon "Rosso Giusto" SO₂ Free (BEZ SIARCZANÓW) 110,-



Az. Agr. Podere Amedea – Veneto – 100% cabernet sauvignon
Wino przy, którego produkcji nie są dodawane siarczany (łączna zawartość siarczanych to ok. 5 mg/l naturalnie wytworzonych podczas fermentacji). Aromaty świeżych owoców, jeżyn, truskawek. Lekkie i zdrowe.

Wine produced without use of sulfites (total 5 mg/l of sulfites comes from natural fermentation processes). Aromas of fresh fruits, blackberries and strawberries. Light and healthy.

Langhe Nebbiolo DOC „Pasqualin” 115,-



Az. Agr. Pasquale Pelissero – Piemonte – 100% nebbiolo
Eleganckie wino przywołujące aromat fiołków, czarnej porzeczki, dojrzałej śliwki oraz drewna. Intensywny smak z wyczuwalnymi nutami lukrecji i pieprzu. Dojrzewa w małych i dużych beczkach. Wino organiczne.

Elegant wine recalling aromas of violets, mature plumbs, blackcurrant and wood. Intense taste with some notes of liquorice and pepper. Aged in barriques and barrels. Organic wine.

Vini Nobili

Szlachetne Wina – Noble Wines

Chianti Riserva DOCG "Casale dello Sparviero" 130,-



Fattoria Campoperi – Toscana - 100% sangiovese
Złożone i jednocześnie zrównoważone wino o bogatych aromatach: od czereśni, słodkich przypraw, poprzez nuty balsamiczne, roślinne po zapach wilgotnej ziemi. Przez 18 miesięcy dojrzewa w małych beczkach z dębu francuskiego.

Complex and at the same time balanced wine with rich aromas of cherries, sweet spices, balsamic and vegetable notes as well as damp soil. For 18 months aged in French oak barriques.

Valtellina Superiore DOCG Riserva „La Gatta” 165,-



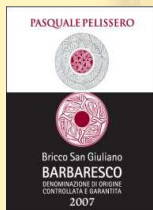
Casa Vinicola Triacca – Lombardia - 100% nebbiolo
Niezwykle intrygujące wino o akcentach wiśni i pestek, owoców leśnych, aronii, nutach atramentu, żwiru, fiołków. Finisz korzenny, kwiatowy, z akcentami smoły i palonej kawy. Dobrze zbalansowane, żywe i smaczne. Przez 24 miesiące starzone w dużych i małych beczkach. Wino organiczne, powstające na stromych alpejskich stokach.

Incredibly intriguing wine with accents of cherries and its seeds, forest fruits, chokeberries, ink and gravel and violets. Flowers, tar and roasted coffee in the finish. Well balanced, vivid and tasty. For 24 months aged in barriques and barrels. Organic wine made on the steep slopes of Alps.



Barbaresco DOCG Bricco San Giuliano

170,-



Az. Agr. Pasquale Pelissero – Piemonte – 100% nebbiolo

Wino nazywane „Królową win” - eleganckie, o świetnym ciele i aromatach czerwonych owoców, przypraw oraz ściąki leśnej, skóry i grzybów. Produkowane z winogron pochodzących z parceli dającej jedne z najlepszych barbaresco i zarazem z najstarszych, 50-letnich krzewów winnicy. Przez 24 miesiące starzone w dużych beczkach. Wino organiczne.

Wine called „Quinn of wines” - elegant, of excellent body and aromas of red fruits, spices and forest cover, leather and mushrooms. Made from grapes coming from the cru giving one of the best barbaescos and from the 50-year old vineyard. For 24 months aged in barrels. Organic wine.

Barolo DOCG

170,-



Vecchia Storia – Piemonte – 100% nebbiolo

Wino o zdecydowanym aromacie, z lekkim zapachem owoców w spirytusie, ziół, wanilii i słodkiej tabaki. W smaku wytrawne, pełne, rozbudowane i aksamitne, o delikatnych tanninach.

Wine with intense bouquet, delicate aromas of fruits in alcohol, herbs, vanilla and sweet tobacco. Dry, full, complex and velvety with delicate tannins.

Sforzato di Valtellina DOCG „San Domenico”

225,-



Casa Vinicola Triacca – Lombardia - 100% nebbiolo

Wino czyste, o przyjemnej kwasowości, głębokie i intensywne. Fiołkowo-ziemiste nuty oraz lekkie akcenty beczki. Tworzone z suszonych przez kilka miesięcy winogron i winifikowanych dopiero w styczniu/lutym. Przez 24 miesiące dojrzewa w dużych 20-letnich dębowych beczkach. Wino organiczne, powstające na stromych alpejskich stokach.

Pure, deep and intense wine, with pleasant acidity. Notes of violets and soil, delicate accents of wood. Made from grapes dried for a few months before vinification. For 24 months aged in huge 20 year old oak barrels. Organic wine made on the steep slopes of Alps.

Amarone della Valpolicella Classico DOC

225,-



Cantina Bixio Poderi – Veneto - 70% corvina veronese, 15% molinara, 15% rondinella

Ok. 70% winogron suszonych jest przez 4 miesiące w drewnianych skrzynkach, później następuje winifikacja. Przez ok. 24 miesiące starzone w drewnianych beczkach. Wino miękkie, o aromatach śliwek i czereśni oraz nutach kawy i czekolady.

About 70% of grapes is dried for 4 months in wooden boxes before vinification. Aged for 24 months in oak barrels. Amarone is a soft wine with aromas of plumps, sweet cherries and notes of coffee and chocolate.



Bevande

Napoje, Drinks

Coca-Cola

Kinley

Coca-Cola
zero

Coca-Cola
light

Sprite

Fanta

0,200 ml

6,-

Cappy

Succhi di Frutta 200 ml - Soki owocowe - Fruit juice

6,-

Arancia / pomarańczowy / orange

Pompelmo / grapefruitowy / grapefruit

Mela / jabokowy / apple

Ribes nero / z czarnej porzeczki / blackcurrant

Pomodoro / pomidorowy / tomato

Spremute 250 ml - Soki ze świeżych owoców - Squeezed juice

Arancia / pomarańczowy / orange

Pompelmo / grapefruitowy / grapefruit

12,-

Acque Minerali - Wody Mineralne - Mineral Water

San Pellegrino

0,25

8,-

San Pellegrino

0,75

13,-

Acqua Panna

0,25

8,-

Acqua Panna

0,75

13,-

Kropla

Kropla Beskidu w karafce

0,5 l

7,-

Beskidu

Kropla Beskidu w Karafce

1 l

10,-



Birre

Piwo – Beer

Żywiec alla spina - z beczki	0,30 l	7,-
Żywiec alla spina - z beczki	0,50 l	9,-
Heineken	0,33	9,-
Żywiec	0,33	8,-
Żywiec niskoalkoholowy	0,33	9,-
Desperados	0,33	12,-
Paulaner Hefe Wasser	0,40	12,-

Wódka 40 ml

Żubrówka	7,-
Wyborowa	8,-
Finlandia	10,-
Śliwowica	15,-

Alkohole Świata 40 ml

Jack Daniels	15,-
Chivas Regal	15,-
Johnnie Walker Red	13,-
Ballantine`s	13,-
Baileys	13,-
Cognac Martell vs	40,-
Jagermeister	13,-
Tequila	13,-
Passoa	13,-
Bacardi Rum	13,-
Gin	13,-
Cointreau	15,-
Malibu`	13,-



Aperitivi

Piccola italia" 200 ml (Martini Bianco, Martini Dry, Gin, Paoa, Sok Pomar.)	25,-
Blue curacao con latte 120 ml	15,-
Campari e succo di arancia 200 ml	15,-
Martini – bianco- dry 100 ml	11,-
Wodka e succo di mela o pompelmo 200ml	12,-
Gin-tonic 200 ml	13,-
Paoa e succo di arancia 200 ml	15,-
Malibu' con latte 200 ml	12,-
Margherita 60 ml	18,-

Alkohole Wloskie 40 ml

Grappa	10,-
Limoncello Home Made	10,-
Brandy Stock 84	10,-
Amaretto	10,-
Fernet Branca	10,-
Campari	10,-
Sambuca	10,-

Caffetteria

Caffe' Espresso – Kawa Espresso – Coffee espresso	5,-
Caffe' Decaffeinato – Kawa bezkofeinowa – Decaffeinated coffee	6,-
Cappuccino	8,-
Caffe' Corretto - Kawa z likierem - Coffe with liquer	10,-
Latte Macchiato - Kawa z mlekiem podana w szklance - Coffe with milk served in glass	9,-
Te' – Herbata – Tea	8,-

***Dodatki 4,-**

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT
Wszystkie napitki trafiają do Państwa kelnerki .
Wszystkie dania podajemy na porcje i na wagę.
od 10 osób doliczamy 10 % serwisu.
Akceptujemy karty płatnicze oraz lunch kupony.
Wystawiamy faktury VAT.
Płatność kartą kredytową powyżej 30 zł.

Il servizio non è compreso nel conto
Serwis nie jest doliczony do rachunków
Service is not addend to bill

***In questo menu` usiamo anche prodotti congelati**
***W tym menu używamy mrożonych produktów**
***In this menu we use frozen products**

