



Przystawki z pieczywem naszego wyrobu

Tatar wołowy.....52 zł
marynowane grzyby, majonez lubczykowy, żółtko confit,
marynowana marchewka baby, cebulka, ogórek

NOVOŚĆ **Carpaccio wołowe**.....52 zł
orzech włoski, rukola, oliwa Extra Virgin,
parmezan, granat, kapary

Krewetki w sosie beurre blanc.....52 zł
chorizo, szczypior, pomidor, chilli, czosnek,
wino, masło

Zupy

Krem pomidorowy.....28 zł
z mozzarellą

Zupa sycylijska.....38 zł
krewetki, mule, dorsz

Zupa sezonowa.....zapytaj kelnera

Salaty z pieczywem naszego wyrobu

Salátka z pieczonym kozim serem.....49 zł
marynowany burak, pieczony burak, prażone orzechy
nerkowca, mix sałat, sos winegret

Salata Cezar
z kurczakiem.....52 zł
sałata rzymska, dressing Cezar, grzanki,
parmezan, chips z boczku

z krewetkami.....58 zł
sałata rzymska, dressing Cezar, grzanki, parmezan

Frytki

Frytki stekowe.....17 zł

Frytki z batatów.....19 zł

SOSY: ketchup, majonez sriracha5 zł

Dania główne

Burger wołowy.....55 zł
panierowany boczek, mozzarella, sałaty, piklowany
ogórek, relish musztardowy

Schab z kością panierowany w panco.....62 zł
duszona kiszona kapusta, puree ziemniaczane

Żebro wieprzowe.....66 zł
warzywa sezonowe, puree ziemniaczane
z dodatkiem gorczycy, sos demi glace

NOVOŚĆ **Kaczka - udko**.....73 zł
pyzy pietruszkowe naszego wyrobu, modra kapusta z suszoną
żurawiną, mus z jabłką, sos demi glace z majerankiem

NOVOŚĆ **Stek z polędwicy wołowej**.....129 zł
gratin ziemniaczano-warzywne, mix sałat, sos pieprzowy

Dania wegetariańskie / rybne

Fish & chips68 zł
dorsz, frytki, colesław, sos tatarski

Mule duszone w białym winie i śmietanie.....62 zł
pomidory, cebula, szczypior

VEGE **NOVOŚĆ** **Stek z bakłażana**.....62 zł
ragout z cieciorke z pomidorami i warzywami,
sos z suszonymi pomidorami, smażona cebula,
parmezan z migdałów, rukola

Makarony

Spaghetti bolognese.....45 zł
parmezan

Pappardelle.....59 zł
borowik, pierś kaczki, szpinak, czosnek,
cebula, sos śmietanowy

🔥 **Czarne tagliatelle z owocami morza**.....62 zł
pomidor suszony, czosnek, cebula, sos pomidorowy,
papryczka pepperoncino

Dania dziecięce

Filet z kurczaka w panierce.....42 zł
puree ziemniaczane, glazurowana marchewka

Spaghetti bolognese.....32 zł

Do rezerwacji od 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10%.
Na podstawie art.106b ust.5 ustawy o VAT, kupujący jest zobowiązany
poprosić o fakturę VAT w momencie dokonywania zakupów.

Pizza

Pizza sezonowa.....zapytaj kelnera

Pizza wegetariańska.....zapytaj kelnera

Foccacia.....32 zł

Margherita.....36 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano

Prosciutto.....42 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano,
szynka gotowana

Salame.....44 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano,
salame Napoli Dolce

Spinaci.....45 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano,
szpinak, czosnek, Grana Padano

Bianca Idealne danie do wina.....47 zł
mozzarella Fior di latte, gruszka, gorgonzola, Prosciutto
Crudo, ocet balsamiczny, miód, orzechy włoskie, oregano

Hawajska.....45 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano,
szynka gotowana, ananas, mascarpone

Capriciosa.....45 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano, pieczarki,
szynka gotowana, pesto bazyliowe handmade

🔥🔥 **Picante Sorrentino**.....47 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano, papryczki
pepperoncino, salame Sorrentino, czarne oliwki

🔥 **Nduja**.....49 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano, czerwona
cebula, **kiełbasa Nduja**, mascarpone, natka pietruszki
Nduja to włoska kiełbaska pochodząca z Kalabrii. Dodaje lekkiej pikantności.

Prosciutto e rucola.....52 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano,
pomidorki cherry, Prosciutto Crudo, rukola, Grana Padano

Quattro Formaggi.....52 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano,
Grana Padano, ser kozi, gorgonzola

Dodatki

bazylia, pieczarki, czosnek, pomidorki cherry, czerwona cebula8 zł

pesto, czarne oliwki, szynka gotowana, szpinak, kapary,
suszone pomidory, rukola9 zł

salame Napoli Dolce, salame Sorrentino, Prosciutto Crudo,
Grana Padano, ser kozi, gorgonzola10 zł

Desery

Crème Brûlée.....29 zł

Ciasto czekoladowe32 zł
sos angielski

NOVOŚĆ **Tiramisu**.....33 zł

Napoje

Woda niegazowana 0,35l/0,7l.....	9 zł/15 zł
Woda gazowana 0,35l/0,7l.....	9 zł/15 zł
Sok jabłkowy 0,2l.....	10 zł
Sok świeży z pomarańczy/grejpfruta...	21 zł
Lemoniada domowa 0,5l/1l.....	24 zł/35 zł
 Pepsi, Pepsi Max.....	10 zł

Herbaty Ronnefeldt

English Breakfast.....	14 zł
Earl Grey.....	14 zł
Green Dragon.....	14 zł
Jasmin Gold.....	14 zł
Sweet Berries.....	14 zł
Refreshing Mint.....	14 zł
Rooibos Cream Orange.....	14 zł
Herbata rozgrzewająca.....	25 zł
miód, imbir, pomarańcza, cytryna, goździk	
 Herbata malinowa z malinami.....	25 zł
Napar imbirowy.....	23 zł
cytryna, miód	
Dodatki.....	3 zł
miód, imbir	

Kawa

Espresso / Espresso Doppio.....	11 zł/14 zł
Americano / Crema.....	15 zł
Cappucino.....	17 zł
Latte Macchiato.....	20 zł
Tonic Espresso.....	23 zł
 Orange Espresso.....	27 zł

Dodatki do kawy.....	3 zł
mleko roślinne, mleko bez laktozy, syrop smakowy	

Napoje alkoholowe

Prosecco (11,5%).....	18 zł/90 zł
Aperol Spritz (9%).....	31 zł
 Aperol rozgrzewający (9%).....	37 zł
Szprycer gruszkowy (5,5%).....	31 zł
Mojito (10%).....	31 zł
Vodka Sour (11,5%).....	27 zł
J.Daniels (40%).....	20 zł/40 ml
Champagne.....	zapytaj kelnera
Piwo beczkowe 0,3l/0,5l (5,4%).....	15 zł/18 zł
Piwo kraftowe GZUB.....	21 zł
pszeniczne (5,1%), pils (5,1%), ciemne (4,5%), smakowe (<0,5%)	
 Piwo włoskie Peroni 0,3l (5%).....	21 zł
Piwo bezalkoholowe.....	18 zł

Napoje bezalkoholowe

Wino bezalkoholowe.....	19 zł/85 zł
Aperol bezalkoholowy.....	29 zł
Piwo bezalkoholowe.....	zapytaj kelnera

Do rezerwacji od 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10%.
Na podstawie art.106b ust.5 ustawy o VAT, kupujący jest zobowiązany poprosić o fakturę VAT w momencie dokonywania zakupów.

