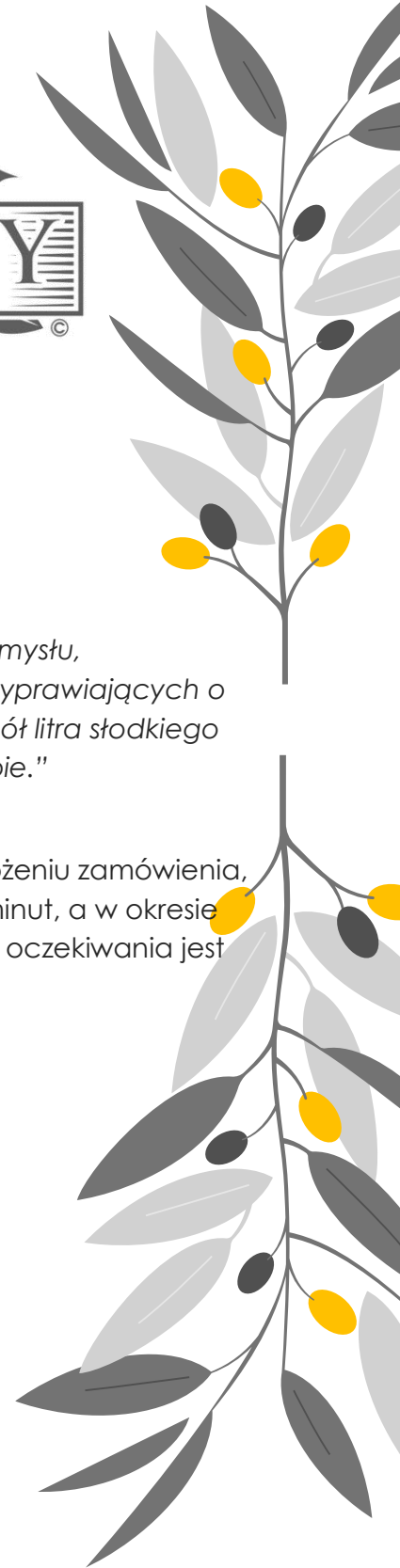




*„Kiedy gotuję wszystko oddaję w ręce umysłu,
kuchnia fantazji pełna jest smaków i zapachów przyprawiających o
dreszcze. Nutka ciekawości, szczypta wyobraźni, pół litra słodkiego
ryzyka to cały przepis na niebo w gębie.”*

Wszystkie nasze dania powstają bezpośrednio po złożeniu zamówienia,
dlatego czas oczekiwania waha się od 20 do 40 minut, a w okresie
wzmózonego ruchu nawet dłużej. Oczywiście czas oczekiwania jest
bezpłatny ☺



Przystawki

Carpaccio

Cienko krojona wołowina z kaparami, selerem naciowym, czerwoną cebulą, parmezanem, rukolą oraz grzanką.

Porcja: 120 g – 59 pln

½ porcja: 60 g – 35 pln

Panciotti „Sinatry” 120g

Pierozki (3 szt.) faszerowane krewetkami i muszlami Świętego Jakuba w sosie na bazie wywaru z homara.

59 pln

Zupa rybna „Hemingwaya” 330ml

Zupa rybna na wywarze z łososia z krewetkami, mulami, kalmarami, łososiem oraz grzanką.

49 pln

Krem pomidorowy 200ml

Krem pomidorowy na wywarze z warzyw z parmezanem.

25 pln

Antipasti 180g

Bruschetta z szynką parmeńską i papryczką, z salami pikantę, z gorgonzolą i gruszką, z karczochem i oliwką, z tuńczykiem i caparem.

49 pln



Makarony/Risotto

Linguine z homarem 190g

Makaron linguine z homarem w sosie z białego wina, masła, czosnku, piri-piri i natki pietruszki.

189 pln

Linguine Enzo Ferrari

Makaron linguine z całymi krewetkami tygrysimi, pomidorem koktajlowym i czosnkiem.

Porcja z 4 krewetkami (240g) - 69 pln

Porcja z 6 krewetkami (290g) - 79 pln

Linguine Frutti di Mare 250g

Makaron linguine z całymi krewetkami tygrysimi, kalmarami, mulami i czosnkiem, białym winem, piri piri i natką pietruszki.

99 pln

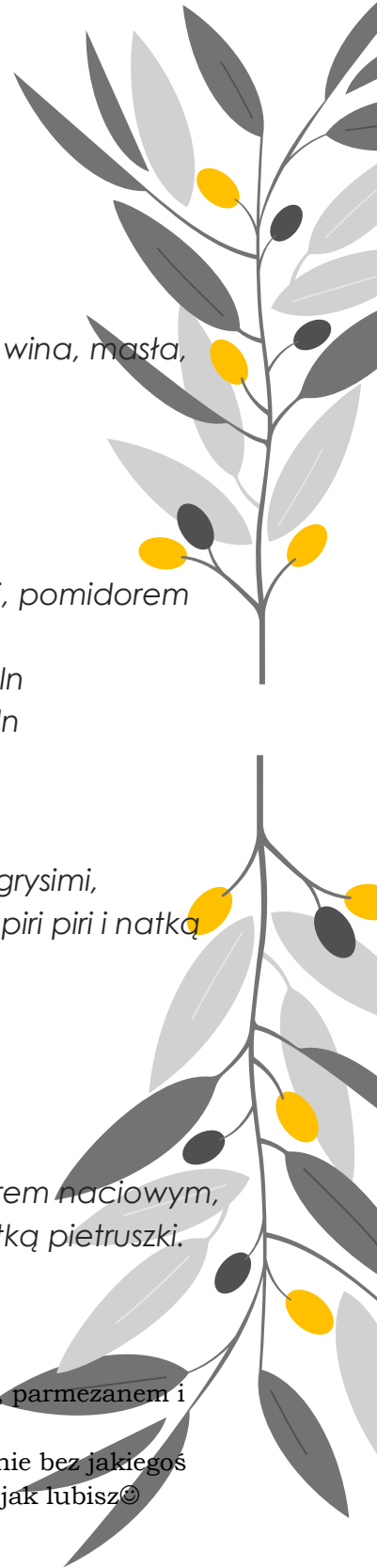
Tagiatelle Salmone 250g

Makaron z dzikim łososiem, cukinią, kaparami, pomidorem koktajlowym, selerem naciowym, czosnkiem, białym winem, masłem, piri piri i natką pietruszki.

49 pln

Dania są przygotowane z czosnkiem, zieloną pietruszką, parmezanem i niewielką ilością papryczki

piri-piri. Jeśli lubisz dania łagodne, lub ostre, ewentualnie bez jakiegoś składnika, powiedz o tym obsłudze. Doprawimy tak jak lubisz©



Makarony/Risotta

Tagliatelle Emilia Romagna 290g

Makaron z borowikami i podgrzybkami, polędwiczką wieprzową, szalotką, cukinią, czosnkiem z sosem na bazie demi-glace.

49 pln

Tagliatelle Verde Romagna 280g

Makaron z borowikami i podgrzybkami, pomidorem suszonym, szalotką, cukinią, czosnkiem podlany wywarem.

49 pln

Pancierotti 230g

Ręcznie robione pierożki(9 szt) nadziewane serem ricotta i szpinakiem w sosie z białego wina, masła, szalwii podane z parmezanem i rukolą.

49 pln

Dania są przygotowane z czosnkiem, zieloną pietruszką, parmezanem i niewielką ilością papryczki piri-piri. Każdy makaron możemy zastąpić risotto. Jeśli lubisz dania łagodne, lub ostre, ewentualnie bez jakiegoś składnika, powiedz o tym obsłudze. Doprawimy tak jak lubisz☺



Dania główne

Schab „Łotrów” 350g

Schab z kością przygotowywany metodą sous-vide w ciemnym sosie demi-glace z szalotką i pieczarkami podany na kukurydzy z ziemniakami pieczonymi i tzacykami.

69 pln

Pierś z kaczki „Orange is the newblack” 290g

Pierś z kaczki przygotowana metodą sous-vide podana z sosem z pomarańczy, żurawiny na bazie demi-glace z włoskimi kluseczkami i sałatką.

79 pln

Polędwiczka "Porcini" 290g

Polędwiczka wieprzowa przygotowana metodą sous-vide z sosem z leśnych grzybów podana z ziemniakami pieczonymi, tzacykami i małą sałatką.

69 pln

Saltimbocca alla Romana 280g

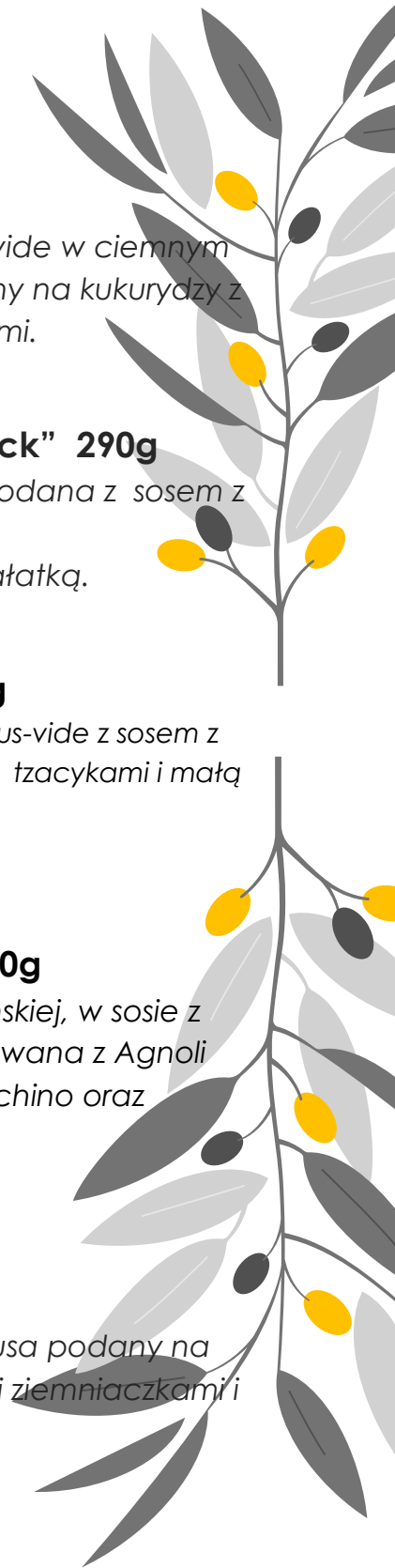
Cienko krojony filet z indyka w szynce parmeńskiej, w sosie z białego wina, masła, szalwii i kaparów, podawana z Agnoli faszerowanymi czarną truflą i serem stracchino oraz marchewką paryską.

73 pln

Steak z angusa 280g

Stek wołowy z rostbefu z mięsa krów rasy Angus podany na kukurydzy i rucoli. Całość podana z chrupiącymi ziemniaczkami i masłem czosnkowym.

139 pln



Ryby i owoce morza

Tuńczyk „Soprano” 290g

Lekko wysmażony stek z tuńczyka z sakiwkami faszerowanymi serem ricotta oraz gruszką. Podawany z grillowanymi warzywami.
89 pln

Mule po MarynarSKU 800g

Mule duszone w białym winie z cebulą, czosnkiem, piri-piri, śmietaną, sosem pomidorowym, natką pietruszki. Podawane z pieczywem.
99 pln

Owoce morza „Kapitana Nemo”

Półmisek pełen owoców morza: krewetki tygrysie 16/20, przegrzebki, mule i kalmary. Podawane z pieczywem.
dla 1 osoby (220g) - 189pln
dla 2 osób (350g) - 299pln

Cataplana Portugalska „New”

Portugalska potrawa podana z chorizo, papryką, owocami morza (krewetki, przegrzebki, ośmiornica, kalmary, mule) oraz rybami (dorsz, łosoś) podawane z pieczywem.
Podawane z pieczywem.
dla 2-3 osób (400g) - 359pln

Krewetki „Black Tiger”

Krewetki tygrysie 16/20 całe z głową (6 szt.) smażone na oliwie z oliwek z czosnkiem, piri-piri oraz natką pietruszki. Podawane z pieczywem.
69 pln



Salaty

Salata „Lemon Peper” 280g

Mieszanka zielonych sałat z warzywami sezonowymi, oliwkami, pomidorem koktajlowym, delikatnym indykiem, oryginalną grecką fetą winegretem i bruschettą.

49 pln

Salata „Gamberetti” 280g

Mieszanka zielonych sałat z warzywami sezonowymi, oliwkami, pomidorem koktajlowym, krewetkami, winegretem i bruschettą.

53 pln

Salata „Grecka” 280g

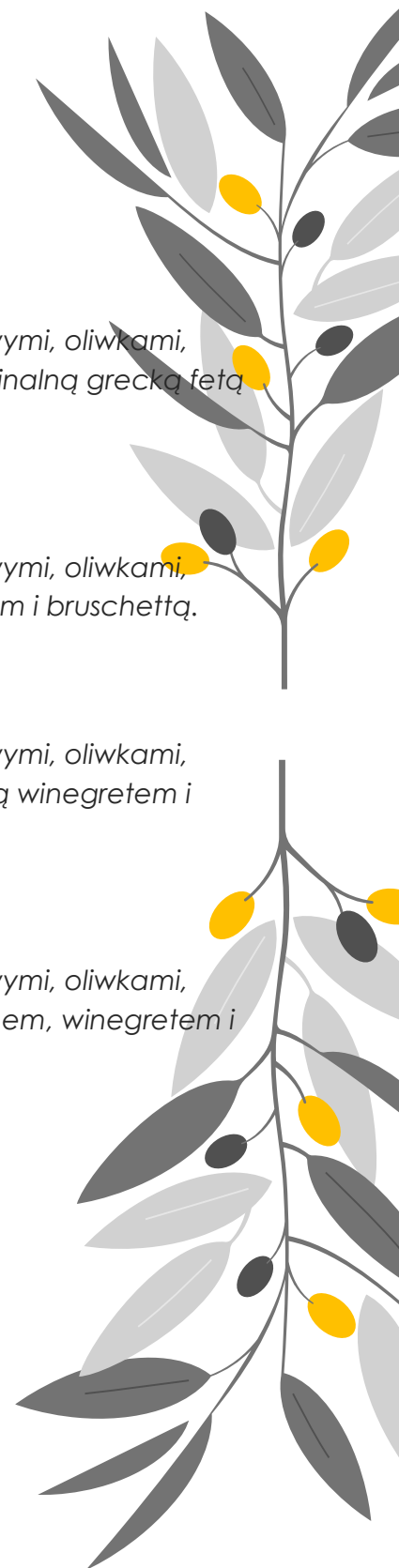
Mieszanka zielonych sałat z warzywami sezonowymi, oliwkami, pomidorem koktajlowym, oryginalną grecką fetą winegretem i bruschettą.

45 pln

Salata „Dolce Vita” 280g

Mieszanka zielonych sałat z warzywami sezonowymi, oliwkami, pomidorem koktajlowym, szynką parmeńską, melonem, winegretem i bruschettą.

43 pln



Dania dla dzieci

Tagliatelle z krewetkami 170g

Makaron tagliatelle z 4 krewetkami w sosie maślanym.

36 pln

Tagliatelle Bolognese 170g

Makaron tagliatelle z klasycznym sosem bolońskim z mięsa wołowego z płatkami parmezanu.

29 pln

Gnocchi z delikatnym indykiem 170g

Włoskie kluseczki ziemniaczane z indykiem w maślanym sosie.

dla maluchów 170g- 25 pln

dla starszych 240g -35pln



Desery

Deser dnia

Klasyczne włoskie desery

*Zapytaj obsługę.
28 pln*

Coppa Pistacchio 1 szt.

*Lody kremowe wymieszane z czekoladą i lodami pistacjowymi
posypane pokruszoną praliną pistacchio*

Tartufo Nero 1szt.

*Lody czekoladowe wypełnione
zabajone w otoczce z kakao.
28 pln*

Tartufo Fragola 1szt.

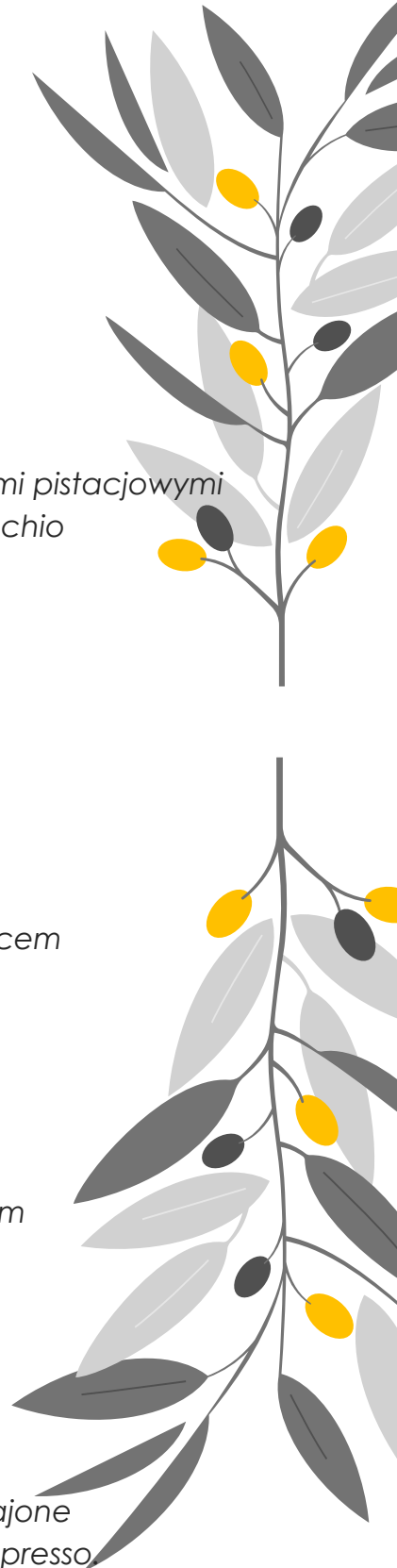
*Lody truskawkowe z waniliowym sercem
pokryte granulkami bezy.
28 pln*

Tartufo Bianco 1 szt.

*Lody zabajone z kawowym sercem
pokryte granulkami bezy.
27 pln*

Caffe Affogato 1 szt.

*Lody czekoladowe wypełnione zabajone
w otoczce z kakao zalane gorącym espresso.
35 pln*



COFFEE
KIMBO
ESPRESSO ITALIANO



Napoje gorące

Kawy Kimbo

Espresso 30ml – 12 pln

Espresso doppio 60ml – 14 pln

Americano 130ml – 14 pln

Flat white 200ml – 17 pln

Cappuccino 200ml – 17 pln

Kawa Latte 200ml – 17 pln

RICHMONT
TEA

Herbaty RichMont 180ml

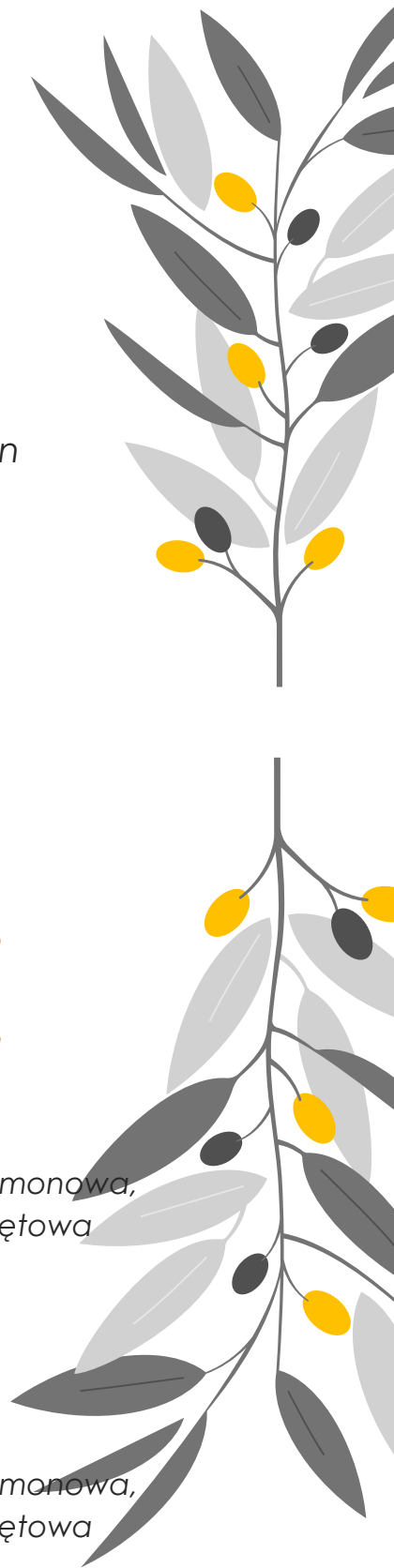
*czarna, zielona, owocowe, rooibos, cynamonowa,
imbirowa, korzenna, czekoladowa, miętowa*

16 pln

Herbata mrożona 180ml

*czarna, zielona, owocowe, rooibos, cynamonowa,
imbirowa, korzenna, czekoladowa, miętowa*

16 pln



Napoje zimne

Woda mineralna Kinga Pienińska
gazowana, niegazowana - 0,3l
9 pln

Woda mineralna Kinga Pienińska
gazowana, niegazowana - 0,7l
18 pln

Coca Cola, Fanta, Sprite - 0,2l
12 pln

Sok świeżo wyciskany z pomarańczy - 0,25l
25 pln

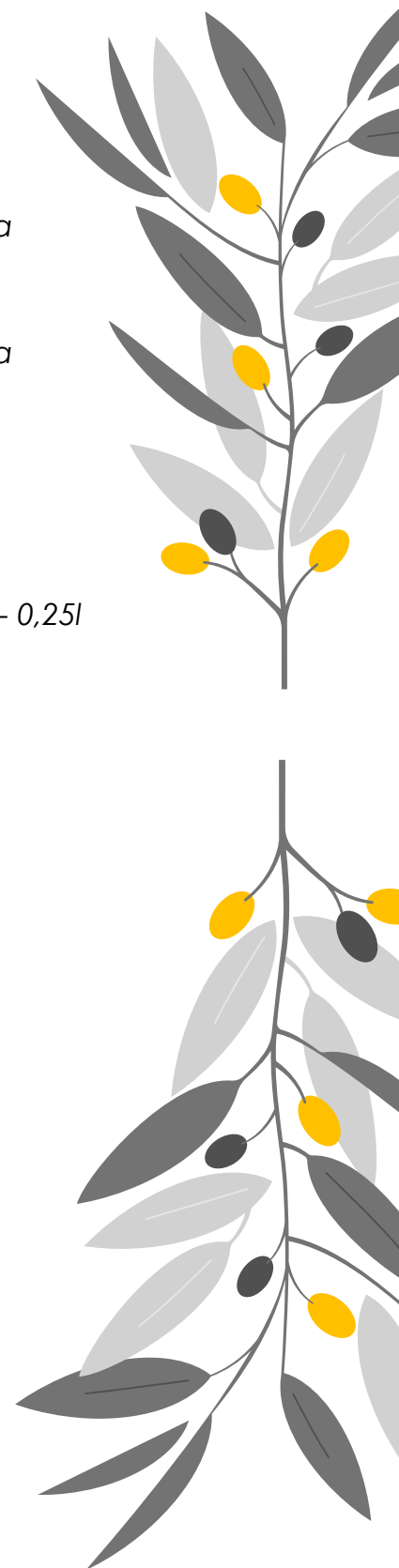
Sok Tymbark (jabłkowy) - 0,2l
12 pln

Lemoniada - 0,4l

16 pln

Lemoniada - 1l

36 pln



Napoje zimne

CHINOTTO

Chino to orzeźwiający napój gazowany popularny we Włoszech. Wytwarzany z owoców cytrusowych o nazwie Chinotto (rodzaj małej mandarynki lekko gorzkiej w smaku, pochodzącej z Chin, ale również uprawianej w Ligurii). Swój klasyczny, ciemny kolor zawdzięcza obecności karmelu - but. 330 ml

19 pln

CRODINO

Crodino jest napojem bezalkoholowym, produkowanym od 1964 r. w rozlewniach wody Crodo a Crodo w części Piemontu, z którego bierze swoją nazwę. Jest produkowany z mieszanki składników, głównie objętych tajemnicą, wśród których są wymienione goździki, kardamon, kolendra i gałka muskatołowa, pozostawiony do odpoczynku w dębowych beczkach przez okres 6 miesięcy, co daje klasyczny gorzki smak - but. 100 ml

19 pln

SANBITTER

Charakterystyczny, oryginalny włoski aperitif Sanbitter. Jego czerwony kolor, zdecydowany i niepowtarzalny słodko-gorzki smak nadany przez mieszankę ekstraktów owocowych, przypraw i ziół z dodatkiem cukru. Ma wytrawny smak, przypominający Campari.

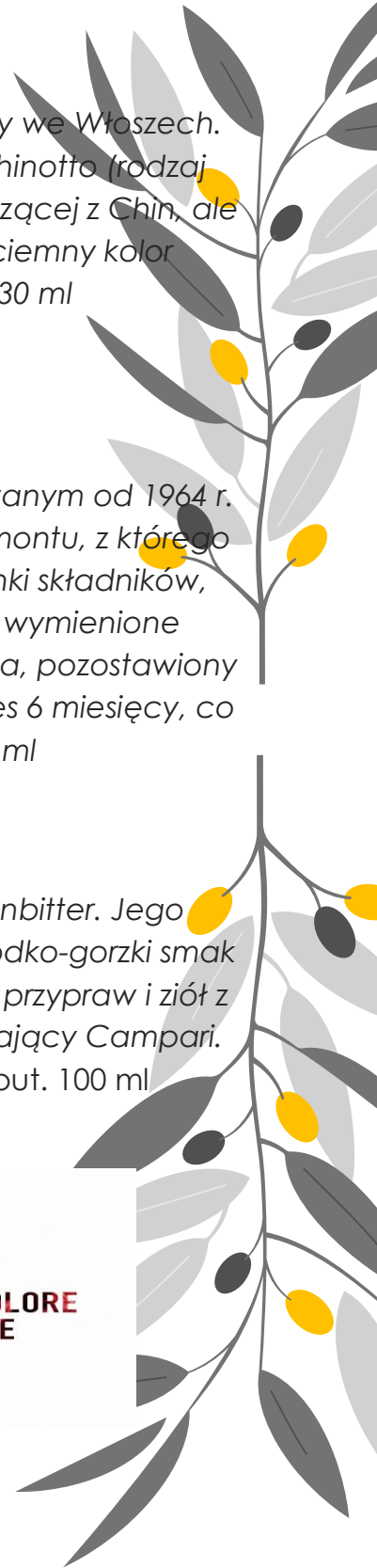
Sanbitter jest produktem bezalkoholowym - but. 100 ml

19 pln

1961
SANBITTER



**HA DENTRO
TUTTO IL COLORE
DELLE FESTE**



Koktajle alkoholowe

Mandarino Spritz 100ml/80ml/30ml New

Mandarino Spritz to autorski orzeźwiający koktajl Cytrynowego Pieprzu. Smak będący połączeniem Prosecco, mirabelki, cytrusów, mięty.

33 pln

Aperol Spritz 120ml/80ml/30ml

Aperol Spritz to bardzo delikatny koktajl orzeźwiający. Posiada dość specyficzny smak będący połączeniem cytrusów i ziół oraz piękną barwę dzięki obecności likieru Aperol i Prosecco.

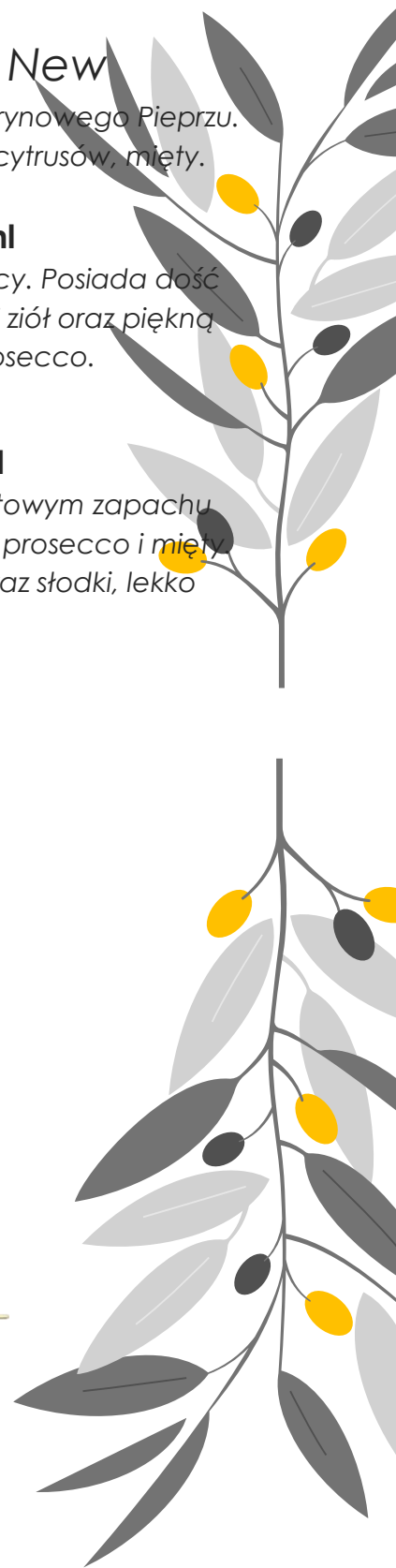
29 pln

Hugo Spritz 120ml/80ml/30ml

Sambuco to nowoczesny aperitif o świeżym i kwiatowym zapachu uzyskany z aromatów kwiatu czarnego bzu, limonki, prosecco i mięty. Dobrze wyważony, średnio intensywny zapach oraz słodki, lekko cytrusowy smak.



29 pln



Koktajle bezalkoholowe

Mandarino Spritz 230 ml New

Autorski drink'' Cytrynowy Pieprz'' - 27 pln

Aperol Spritz 230 ml New

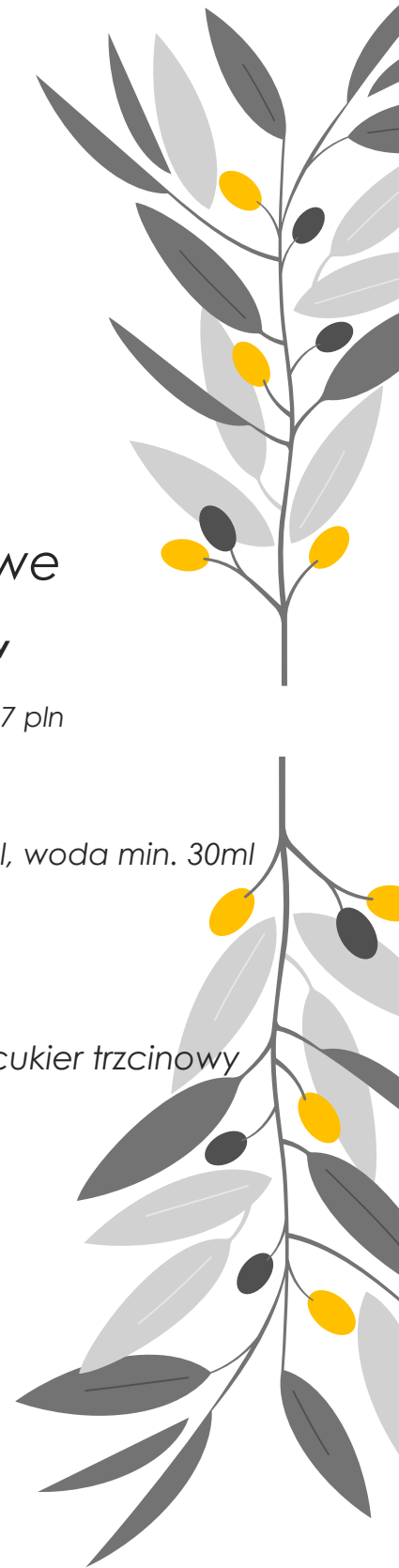
Włoski napój sanbitter 100ml, sok wyciskany 100ml, woda min. 30ml

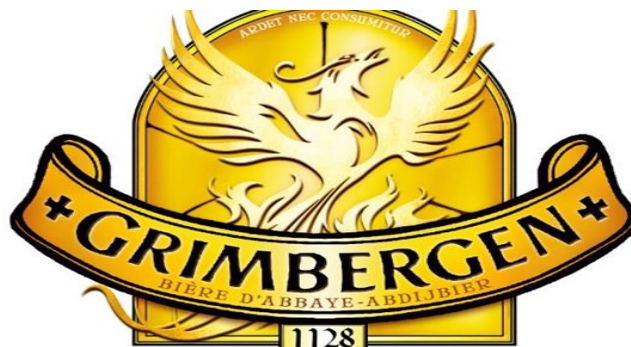
27 pln

Mohito 230ml New

Włoski napój orzeźwiający, mięta, limonka, cukier trzcinowy

27 pln





Grimbergen Blonde Lany- 0,3ml

Grimbergen to piwo klasztorne. Warzone jest według receptur klasztornych pod nadzorem 25 mnichów. Grimbergen Blonde jest trunkiem o złocistej barwie, kremowej pianie i intensywnym smaku, z wyczuwalnym aromatem lukrecji, miodu i orientalnych przypraw.

19 pln

Grimbergen Blanche - 0,33ml

Klasztorne piwo pszeniczne o jasnej, delikatnej i długo utrzymującej się pianie, optymalnie wysycone. Bardzo orzeźwiające. W smaku wyczuwalna delikatna goryczka, wyraźne nuty pszenicy i owoców cytrusowych. Nie razi natomiast stosunkowo wysoka zawartość alkoholu - 6%.

19 pln

Grimbergen Double Ambrée - 0,33ml

Receptura klasztornego piwa z Grimbergen została opracowana w XII wieku. Ciemna odmiana double podwójnie fermentowana, ma wyczuwalną nutkę karmelową. Piwo bardzo hojne, dające wiele przyjemności w trakcie degustacji.

19 pln

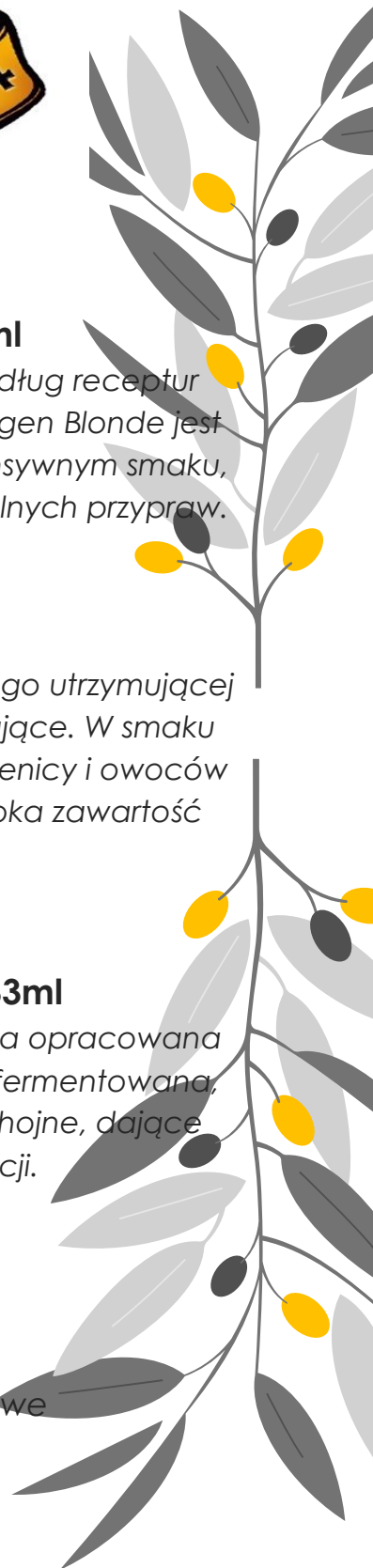
Ginger Beer – but. 0,27l

Bezalkoholowe włoskie piwo imbirowe

18 pln

Piwo Zatecky bezalkoholowy

0,5l - 16 pln



Wina białe

Chardonnay

Pasqua/ Italy/ dry

150 ml – 19 / ¼l - 29 / but. 1.5l – 150 pln

Sauvignon Blanc

New Zealand/ dry

150 ml – 25 / ¼l - 45 / but. 0,75l - 130 pln

Pinot Grigio delle Venezie

Verona/ Italy/ dry

150 ml – 20 / ¼l - 40/ but. 0,75l - 110 pln

Riesling

Mosel/ German/ trocken

150 ml - 25 / ¼l - 45 / but. 0,75l - 130 pln

Chablis

Saint Martin/ France/ trocken

150 ml - 45 / ¼l - 70 / but. 0,75l – 210 pln

Hibernal

Turnau/ Poland/ halbtrocken

150 ml - 35 / ¼l - 50 / but. 0,75l - 150 pln

Sangiovese Rose

Toskania/ Italy/ semi-dry

150 ml - 20 / ¼l - 40 / but. 0,75l - 110 pln

Natureo Muscat White

Torres/ Spain/ non-alcoholic/ trocken

150 ml – 25 / ¼l - 45 / but. 0,75l -130 pln

Ice wine

Turnau/ Poland/ sweet - but 0,375l. - 360 pln

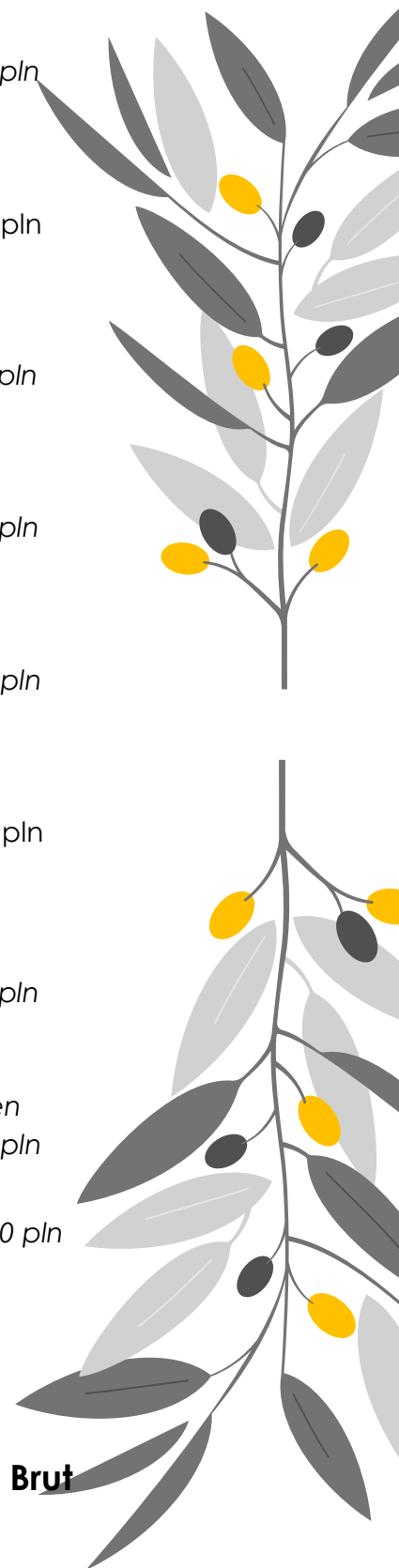
Prosecco Valdo Orygine

Extra dry

150 ml – 18 / but. 0,75l – 90 pln

Champagne Moët&Chandon – Brut

but. 0,75l - 350 pln



Wina czerwone

Cali Red

19 Crimes/ Australien/ dry
150 ml – 25 / ¼l - 45 / but. 0,75l -120 pln

Primitivo

Pasqua/ Italy/ dry
150 ml – 25 / ¼l – 45 / but. -130 pln

Rioja

Torres Gauda/ Spain/ dry
150 ml – 25 / ¼l – 45 / but. -130 pln

Wolf Blass House Of the Dragon Fire

Cabernet/ Australia/ dry/ but. 0,75l - 120 pln

Barolo

Bussia/ Italy/ 2013 - but. 0,75l - 290 pln

Yarden Galilee

Merlot/ 2018/ Israel/dry - but. 0,75l - 250 pln

Rioja/Baron de ley/Gran reserva

Spain/ 2015/ dry - but. 0,75l - 220 pln

Max'S

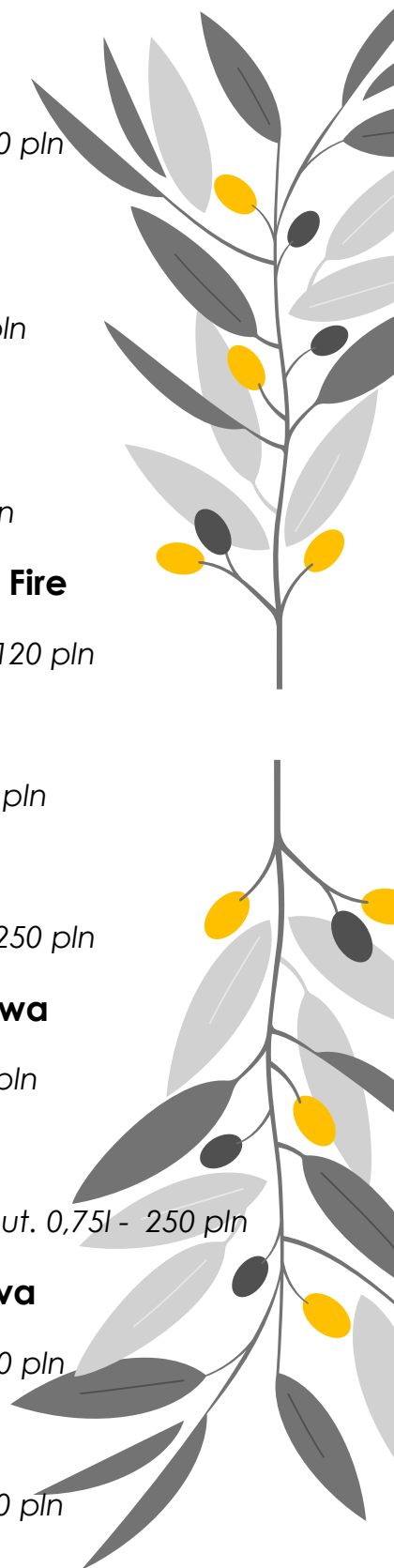
Max Schubert/shiraz cabernet/2018/Australia - but. 0,75l - 250 pln

Masseria Trajone Salice/Riserva

Negromaro/Italy/dry - but. 0,75l - 180 pln

Bilogia casa los frailes

Walencja/ spain/ dry - but.0,75l - 150 pln



Menu degustacyjne

Crodino 100ml

Tajemnicą sukcesu tego napoju jest tajemniczy i unikalny smak, uzyskany dzięki ekstraktowi ściśle dobranej mieszanki ziół i owoców.

Część składników utrzymana jest w ścisłej tajemnicy, wśród znanych wymienia się goździki, kardamon, kolendrę i gałkę muszkatołową

Tatar z dzikiego łososa 50g

Tatar z łososa z awokado i mango

Vitello Tonnato 50g

Cienko krojona cielęcina w sosie z tuńczyka z caparami.

Doni del mare „Dary morza” 120g

Przeżebka, krewetka, mule w bulionie rybnym

Czarny „Angus” 120g

Wołowina ze szkockiej odmiany krów w sosie cytrynowym na bazie demi-glace z musem z batata.

Pierś z kaczki 120g

Wolno gotowana pierś z kaczki w sosie musztardowo -żurawinowym na bazie demi-glace z włoskimi gnocchi.

Tuńczyk 100g

Lekko wysmażony stek z tuńczyka w pistacjach w sosie z homara podany na wytrawnym szpinaku.

Deser dnia

Koszt kolacji bez wina to – 290 pln/os

*Koszt kolacji z winem (50 ml) do każdego z dań to – 390 pln/os

Kolację można zamówić dla min. dwóch osób z wyprzedzeniem minimum jednodniowym. Do rachunku z degustacją doliczamy serwis 10%.

Na życzenie gości ułożymy menu pod indywidualne zamówienie.

