

Przystawki antipasti

- Krewetki z czosnkiem i świeżymi pomidorami w sosie winnym z grzankami ...**32,00**
Gamberi con aglio in salsa di vino con crostini al burro
- Tatar z łososia z kaparami i świeżym ogórkiem ..**29,00**
Tartare di salmone con capperi e cetriolo fresco
- Bruschetta z kozim serem i grillowanymi warzywami **19,00**
Bruschetta con formaggio di capra e verdure grigliate
- Bruschetta z kurczakiem, mozzarellą i świeżymi pomidorami **21,00**
Bruschetta con pollo, mozzarella e pomodori
- Roladki z cukinii, ricotty i suszonych pomidorów z balsamico i grzankami **21,00**
Involcini di zucchine ricotta e pomodori secchi con balsamico e i crostini
- Wątróbki drobiowe smażone z jabłkami, podane z malinowym vinegrette i grzankami ...**22,00**
Fegatini di pollo fritti con le mele e servite con vinaigrette di lamponi e crostini
- Bakłażan nadziewany mięsem, zapiekany z mozzarellą, podany z sałwą pomidorową**23,00**
Melanzane ripiene con carne, al forno con mozzarella e pomodori
- Crespelle ze szpinakiem i ricottą w sosie z suszonych pomidorów**23,00**
Crespelle con i spinaci e ricotta in salsa di pomodori secchi
- Carpaccio z połówki wołowej z rukolą i sosem miodowo-musztardowym**34,00**
Carpaccio di manzo con rucola e salsa di miele e mostarda
- Talerz antipasti dla 2 osób: włoskie wędliny, sery, owoce morza, grillowane warzywa, marynaty, grissini **62,00**
Piatto di antipasti per 2 persone: tagliere italiano, formaggi, frutti di mare, verdure grigliate, sottaceti, grissini
- Pieczycwo czosnkowe **9,00**
Pane all'aglio

Sałaty insalate

- Sałata z grillowanymi krewetkami podana z grzankami i sosem czosnkowym**29,00**
Insalata con gamberi alla griglia, servita con crostini di pane e salsa d'aglio
- Sałata z wędzonym łososiem, grzankami i sosem koperkowym**27,00**
Insalata con salmone affumicato con la salsa al prezzemolo e i crostini
- Sałata z grillowanymi połówkami, podana z grzankami i sosem vinegrette**29,00**
Insalata con controfiletto alla griglia, servita con crostini di pane e vinaigrette
- Cesar (grillowany kurczak, mix sałat, boczek, parmezan, sos czosnkowy, grzanki)**27,00**
Cesar (pollo alla griglia, insalata mista, pancetta, parmigiano, salsa all'aglio, crostini di pane)
- Caprese z sosem pesto i rukolą**26,00**
Caprese con pesto e rucola
- Sałata z panierowanym camembert i świeżym grejfrutem, podana z malinowym vinegrette... **26,00**
Insalata con il camembert impanato e il pompelmo fresco servita con vinaigrette di mirtillo
- Mix sałat **19,00**
Insalata mista

Calzone

- DEL CAZARO **31,00**
salami, ser scamorza i ricotta / salame, ricotta, scamorza
- CON POLLO**29,00**
kurczak, ananas, kukurydza / pollo, ananas, mais
- PROSCIUTTO E FUNGHI**29,00**
szynka, grzyby / prosciutto, funghi
- FOCACCIA **12,00**
focaccia

Pizza

- MARGHERITA**22,00**
mozzarella, sos pomidorowy / mozzarella, salsa di Pomodoro
- CARBONARA**27,00**
boczek, jajko, cebula / bacon, uova, cipolla
- PEPPERONI**29,00**
kiełbasa pepperoni, cebula / pepperoni, cipolla
- PROSCIUTTO E FUNGHI**29,00**
szynka, grzyby / prosciutto, funghi
- CON SALAME**29,00**
ostre salami / salame piccante
- ALLA HAWAI**29,00**
szynka, ananas / prosciutto, ananas
- CON POLLO**29,00**
kurczak, cebula, pieczarki, papryka / pollo, cipolla, funghi, peperoni
- GÓRALSKA**29,00**
z oscypkiem, boczkiem, pieczarkami i cebulą / pancetta, formaggio pecorino, funghi, cipolle
- DLAVOLO**29,00**
ostre salami, czosnek, peperoncino / salame piccante, aglio, peperoncino
- CAPRICCIOSA**29,00**
szynka, grzyby, karczochy / prosciutto, funghi, carciofi
- QUATTRO STAGIONI**29,00**
szynka, grzyby, karczochy, oliwki / prosciutto, funghi, carciofi, olive
- FRUTTI DI MARE **31,00**
owoce morza / frutti di mare
- FARMERSKA **31,00**
połowka wieprzowa, boczek, kiełbasa, pieczarki, cebula / filetto di maiale, pancetta, salsiccia, funghi, cipolla
- QUATTRO FORMAGGI**32,00**
cztery rodzaje sera / quattro formaggi
- PROSCIUTTO**32,00**
szynka parmeńska / prosciutto crudo di Parma
- TRATTORIA**42,00**
szynka parmeńska, pomidorki cherry, rukola / prosciutto, pomodorini, rucola

Podstawę każdej pizzy stanowi ser mozzarella oraz sos pomidorowy
Alla base di ogni pizza c'è la mozzarella e la salsa al pomodoro

Składniki dodawane do dań na życzenie są płatne
Gli ingredienti aggiuntivi verranno pagati a parte

Od 6 osób doliczamy 10% serwisu

Zupy sous

- Rosół z kury z domowym tortellini
nadziewanym mięsem 12,00
Brodo di pollo con tortellini fatti in casa con ripieno di carne
- Zupa cebulowa z grzanką serową 12,00
Zuppa di cipolle servita con il crostino al formaggio
- Brokułowy krem ze śmietaną
i ziołowymi grzankami 12,00
Crema di broccoli con la panna e i crostini alle erbe
- Toskańska zupa pomidorowa
z ziołowym serem ricotta 14,00
Zuppa Toscana di pomodoro con ricotta

Makarony pasta

- Tortellini con carne (z mięsem)
w sosie pieczarkowym 27,00
Tortellini con carne in salsa di funghi champignon
- Ravioli ze szpinakiem i ricottą
w sosie ze świeżych pomidorów 27,00
Ravioli di ricotta e spinaci in salsa di pomodori freschi
- Ravioli z kaczką w sosie śmietanowym
z suszonymi pomidorami 29,00
Ravioli di anatra in salsa di panna con pomodori secchi
- Bazyliowe tagliolini z łososiem i pomidorkami
con case w sosie winno-maślanym 29,00
Tagliolini al basilico con salmone e pomodori in salsa di burro e vino
- Tagliolini z krewetkami w sosie aglio olio ... 32,00
Tagliolini con gamberi di aglio olio
- Tagliatelle z kurczakiem i grillowanymi
warzywami w sosie pomidorowym 27,00
Tagliatelle con pollo e verdure alla griglia in salsa di pomodoro
- Tagliatelle Alfredo z szynką parmeńską,
rucolą i chilli 29,00
Tagliatelle Alfredo con prosciutto crudo, rucola e peperoncino
- Risotto z polędwiczką wieprzową i borowikami ... 27,00
Risotto con il filetto di maiale e funghi porcini
- Gnocchi z boczkiem i papryką
w sosie pomidorowym 27,00
Gnocchi con la pancetta e il peperone in salsa di pomodoro
- Gnocchi z kurczakiem w sosie śmietanowym
z suszonymi pomidorami 29,00
Gnocchi con pollo in salsa di panna con pomodori secchi
- Spaghetti bolognese 27,00
Spaghetti Bolognese
- Spaghetti carbonara z boczkiem
i cebulą w sosie śmietanowym 27,00
Spaghetti alla carbonara con pancetta e cipolla in una salsa cremosa
- Lasagne bolognese ze szpinakiem 27,00
Lasagne Bolognese con spinaci
- Canelloni z mięsem, zapiekane
z parmezanem w pomidorach 27,00
Cannelloni con la carne, cotte al forno con parmigiano e pomodori
- Penne ze szpinakiem w serowym sosie
i orzechami włoskimi 27,00
Penne con spinaci, gorgonzola e noci in salsa di panna
- Penne z kurczakiem i pieczarkami
w sosie mascarpone 29,00
Penne con pollo e funghi in salsa di mascarpone

Dania główne secondi piatti

- Dorada z pieca, z pomidorową salsą,
podana z zieloną fasolką i ziemniakami 42,00
Orata al forno con la salsa al pomodoro servita con i fagiolini verdi e le patate
- Łosoś z grilla z warzywami w sosie maślanym
i opiekany ziemniakami 42,00
Salmone alla griglia con le verdure e le patate al forno, in salsa al vino e burro
- Placki z cukinii z pomidorami con case 27,00
Fritelle di zucchine In salsa di pomodoro
- Fileciki drobiowe zapiekane z mascarpone
podane z kolorowym ryżem i brokułami 35,00
Filetti di pollo al forno con mascarpone serviti con un risotto colorato e i broccoli
- Pierś kurczaka nadziewana mozzarellą
i szynką parmeńską, podana z ziemniakami
i szpinakiem 38,00
Petto di pollo farcito con prosciutto di Parma e mozzarella
- Połędwiczka wieprzowa nadziewana
serem scamorza, podana z gnocchi
ze świeżymi pomidorami i borowikami 44,00
Filetto di maiale farcito con scamorza, servite con gnocchi con pomodoro fresco e funghi
- Listki polędwicy wołowej z rukolą
i parmezanem podane z pieczonymi
ziemniakami 53,00
Striscie di filetto di manzo con la rucola e parmigiano servite con le patate al forno
- Stek z polędwicy wołowej na szparagach,
podany z trufłowymi frytkami i sosem
z zielonego pieprzu 53,00
Bistecca di manzo al pepe verde con patate fritte saporite al tartufo e asparagi
- Deska mięs grillowanych z dodatkami
(dla 2 osób): polędwica wieprzowa,
schab, kurczak, karczek, kiełbasa,
oscypek smażony, warzywa z grilla,
gnocchi, ziemniaki 76,00
Tagliere di carne alla griglia per due: filetto di maiale, braciola di maiale, pollo, salsiccia, pecorino fritto, verdure alla griglia, gnocchi, patate

Desery dolci

- Ciasto czekoladowe z sosem wiśniowym 16,00
Tortino al cioccolato con la salsa di ciliegie
- Panna cotta z sosem malinowym
i sałatką owocową 16,00
Panna cotta con salsa di lampone e macedonia di frutta
- Desery lodowe 16,00
Gelati misti
- Szarlotka na gorąco,
podana z lodami waniliowymi 19,00
Torta di mele calda servita con gelato alla vaniglia
- Tiramisu 22,00
Tiramisu

Od 6 osób doliczamy 10% serwisu

Przystawki starters

- Krewetki z czosnkiem i świeżymi pomidorami w sosie winnym z grzankami ..32,00
Prawns with garlic and fresh tomatoes in wine sauce served with croutons
- Tatar z łososia z kaparami i świeżym ogórkiem .29,00
Salmon tartare with capers and fresh cucumber
- Bruschetta z kozim serem i grillowanymi warzywami 19,00
Bruschetta with goat cheese and grilled vegetables
- Bruschetta z kurczakiem, mozzarellą i świeżymi pomidorami 21,00
Bruschetta with chicken, mozzarella cheese and fresh tomatoes
- Roladki z cukinii, ricotty i suszonych pomidorów z balsamico i grzankami 21,00
Zucchini stuffed ricotta cheese and sun-dried tomatoes in balsamico dressing served with croutons
- Wątróbki drobiowe smażone z jabłkami, podane z malinowym vinegrette i grzankami ..22,00
Fried chicken livers with apples served with raspberry vinaigrette and croutons
- Bakłażan nadziewany mięsem, zapiekany z mozzarellą, podany z salsą pomidorową23,00
Eggplant with meat stuffing, baked with mozzarella, served with tomatoes salsa
- Crespelle ze szpinakiem i ricottą w sosie z suszonych pomidorów23,00
Crespelle with spinach and ricotta cheese in sun-dried tomatoes souce
- Carpaccio z połówki wołowej z rukolą i sosem miodowo-musztardowym34,00
Beef carpaccio with rocket salad and honey-mustard sauce
- Talerz antipasti dla 2 osób: włoskie wędliny, sery, owoce morza, grillowane warzywa, marynaty, grissini 62,00
Antipasti platter for 2 persons: The Italian cold cuts, cheese, seafood, grilled vegetables, pickles, grissini
- Pieczycywo czosnkowe 9,00
Garlic bread

Sałaty salads

- Sałata z grillowanymi krewetkami podana z grzankami i sosem czosnkowym29,00
Salad with grilled prawns, served with croutons and garlic sauce
- Sałata z wędzonym łososiem, grzankami i sosem koperkowym27,00
Salad with smoked salmon in dill sauce served with croutons
- Sałata z grillowanymi połówkami, podana z grzankami i sosem vinegrette29,00
Salad with grilled sirloin, served with croutons and vinaigrette dressing
- Cesar (grillowany kurczak, mix sałat, boczec, parmezan, sos czosnkowy, grzanki)27,00
Cesar (grilled chicken, mixed lettuce, bacon, parmesan cheese, garlic dressing, croutons)
- Caprese z sosem pesto i rukolą26,00
Caprese salad with pesto and rocket salad
- Sałata z panierowanym camembert i świeżym grejfrutem, podana z malinowym vinegrette.. 26,00
Salad with coated camembert cheese and fresh grapefruit served with raspberry vinaigrette
- Mix sałat 19,00
Mix salad

Calzone

- DEL CAZARO34,00
salami, ser scamorza i ricotta /salami, cheese and ricotta cheese scamorza
- CON POLLO29,00
kurczak, ananas, kukurydza /chicken, pineapple, corn
- PROSCIUTTO E FUNGHI29,00
szynka, grzyby /ham, mushrooms
- FOCACCIA 12,00
focaccia

Pizza

- MARGHERITA22,00
mozzarella, sos pomidorowy / mozzarella, tomato sauce
- CARBONARA27,00
boczek, jajko, cebula / bacon, egg, onion
- PEPPERONI 29,00
kiełbasa pepperoni, cebula/pepperoni, onion
- PROSCIUTTO E FUNGHI29,00
szynka, grzyby / ham, mushrooms
- CON SALAME29,00
ostre salami / spicy salami
- ALLA HAWAI29,00
szynka, ananas / ham, pineapple
- CON POLLO29,00
kurczak, cebula, pieczarki, papryka /chicken, onion, mushrooms, peppers
- GÓRALSKA29,00
z oscypkiem, boczkiem, pieczarkami i cebulą /bacon, sheep cheese, mushrooms, onion
- DLAVOLO29,00
ostre salami, czosnek, peperoncino / spicy salami, garlic, hot pepper
- CAPRICCIOSA29,00
szynka, grzyby, karczochy / ham, mushrooms, artichokes
- QUATTRO STAGIONI29,00
szynka, grzyby, karczochy, oliwki / ham, mushrooms, artichokes, olives
- FRUTTI DI MARE 31,00
owoce morza / seafood
- FARMERSKA 31,00
połowica wieprzowa, boczec, kiełbasa, pieczarki, cebula /pork, bacon, sausage, mushrooms, onion
- QUATTRO FORMAGGI32,00
cztery sery / four cheeses
- PROSCIUTTO32,00
szynka parmeńska /Parma ham
- TRATTORIA42,00
szynka parmeńska, pomidorki cherry, rukola /parma ham, cherry tomatoes, rucola

podstawę każdej pizzy stanowi ser mozzarella oraz sos pomidorowy
each pizza is based on mozzarella and tomato sauce

składniki dodawane do dań na życzenie są płatne
additional ingredients are extra paid

Od 6 osób doliczamy 10% serwisu

Zupy soups

- Rosół z kury z domowym tortellini
nadziewanym mięsem 12,00
Chicken soup with homemade tortellini stuffed with meat
- Zupa cebulowa z grzanką serową 12,00
Onion soup with cheese toast
- Brokułowy krem ze śmietaną
i ziołowymi grzankami 12,00
Broccoli soup with cream and herb croutons
- Toskańska zupa pomidorowa
z ziołowym serem ricotta 14,00
Toscan tomato soup with herb ricotta

Makarony pasta

- Tortellini con carne (z mięsem)
w sosie pieczarkowym 27,00
Tortellini con carne (with meat) in mushrooms sauce
- Ravioli ze szpinakiem i ricottą
w sosie ze świeżych pomidorów 27,00
Ravioli with spinach and ricotta in a sauce of fresh tomatoes
- Ravioli z kaczką w sosie śmietanowym
z suszonymi pomidorami 29,00
Ravioli with duck in cream sauce with sun-dried tomatoes
- Bazyliowe tagliolini z łososiem i pomidorkami
con case w sosie winno-maślanym 29,00
*Basil tagliolini with salmon and con case tomatoes
in butter-wine sauce*
- Tagliolini z krewetkami w sosie aglio olio .. 32,00
Tagliolini with prawns in aglio olio sauce
- Tagliatelle z kurczakiem i grillowanymi
warzywami w sosie pomidorowym 27,00
Tagliatelle with chicken and grilled vegetables in tomato sauce
- Tagliatelle Alfredo z szynką parmeńską,
rucolą i chilli 29,00
Alfredo Tagliatelle with Parma ham, rocket and chilli
- Risotto z polędwiczką wieprzową i borowikami ... 27,00
Risotto with pork and mushrooms
- Gnocchi z boczkiem i papryką
w sosie pomidorowym 27,00
Gnocchi with bacon and pepper in tomato sauce
- Gnocchi z kurczakiem w sosie śmietanowym
z suszonymi pomidorami 29,00
Gnocchi with chicken in cream sauce with sun-dried tomatoes
- Spaghetti bolognese 27,00
Spaghetti Bolognese
- Spaghetti carbonara z boczkiem
i cebulą w sosie śmietanowym 27,00
Spaghetti carbonara with bacon and onion in a creamy sauce
- Lasagne bolognese ze szpinakiem 27,00
Lasagne bolognese with spinach
- Canelloni z mięsem, zapiekane
z parmezanem w pomidorach 27,00
Canelloni with meat, baked with parmesan cheese and tomatoes
- Penne ze szpinakiem w serowym sosie
i orzechami włoskimi 27,00
*Penne with spinach, gorgonzola cheese and walnuts
in cream sauce*
- Penne z kurczakiem i pieczarkami
w sosie mascarpone 29,00
Penne with chicken and mushrooms in a mascarpone sauce

Dania główne main courses

- Dorada z pieca z pomidorową salsą,
podana z zieloną fasolką i ziemniakami 42,00
*Dorada from the oven in tomato salsa served
with haricot and potatoes*
- Łosoś z grilla z warzywami w sosie maślanym
i opiekany ziemniakami 42,00
*Grilled salmon in butter sauce served with vegetables
and baked potatoes*
- Placki z cukinii z pomidorami con case 27,00
Zucchini pancakes served with tomatoes con case
- Fileciki drobiowe zapiekane z mascarpone
podane z kolorowym ryżem i brokułami 35,00
*Chicken fillets baked with herb mascarpone
served with rice and broccoli*
- Pierś kurczaka nadziewana mozzarellą
i szynką parmeńską, podana z ziemniakami
i szpinakiem 38,00
Chicken breast stuffed with mozzarella and Parma ham
- Poładwiczka wieprzowa nadziewana
serem scamorza, podana z gnocchi
ze świeżymi pomidorami i borowikami 44,00
*Pork tenderloin stuffed with scamorza, served with gnocchi
with fresh tomatoes and mushrooms*
- Listki polędwicy wołowej z rukolą
i parmezanem podane z pieczonymi
ziemniakami 53,00
*Slice of beef sirloin with rocket salad and parmesan cheese
served with baked potatoes*
- Stek z polędwicy wołowej na szparagach,
podany z truflowymi frytkami i sosem
z zielonego pieprzu 53,00
*Sirloin steak with asparagus, served with truffle fries
and green pepper sauce*
- Deska mięs grillowanych z dodatkami
(dla 2 osób): polędwica wieprzowa,
schab, kurczak, karczek, kiełbasa,
oscypek smażony, warzywa z grilla,
gnocchi, ziemniaki 76,00
*Board of grilled meats with additives (for two): pork
tenderloin, pork, chicken, pork, sausage, fried sheep cheese,
grilled vegetables, gnocchi, potato*

Desery dessert

- Ciasto czekoladowe z sosem wiśniowym 16,00
Chocolate cake with cherry sauce
- Panna cotta z sosem malinowym
i sałatką owocową 16,00
Panna cotta with raspberry sauce and fruit salad
- Desery lodowe 16,00
*Desery lodowe z owocami i bitą śmietaną
/ Ice cream desserts with cream and fruits*
- Szarlotka na gorąco,
podana z lodami waniliowymi 19,00
Hot apple pie served with vanilla ice cream
- Tiramisu 22,00
Tiramisu

Od 6 osób doliczamy 10% serwisu