

## ANTI PASTI

VITELLO TONNATO	30
<i>Plastry pieczonej cielęciny z kremem z tuńczyka</i>	
<i>Sices of veal in tuna sauce</i>	
CARPACCIO DI MANZO AROMATIZZATO AL SEDANO	30
<i>Cieniutkie plastry polędwicy, parmezanu i pieczarek</i>	
<i>Thin sliced raw beef, topped with parmesan cheese and champignons</i>	
CARPACCIO DI TONNO	40
<i>Cieniutkie plasterki różowego tuńczyka w cytrynowym sosie</i>	
<i>Thin slices of tuna fish with a fresh lemon sauce</i>	
PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE	45
<i>Oryginalna włoska „prosciutto di parma” - szynka parmeńska serwowana z melonem</i>	
<i>Slices of parma ham with melon</i>	
INVOLTINI DI MELANZANE CON PROSCIUTTO DI PARMA, MOZZARELLA E SALSA POMODORO	45
<i>Plasterki smażonego bakłażana zawijane z szynką parmeńską i mozzarellą w sosie pomidorowym</i>	
<i>Fried egg – plant slices with parma ham and mozzarella cheese in tomato sauce</i>	
SPINACI AL GORGONZOLA	35
<i>Liście świeżego szpinaku z patelni z sosem z sera gorgonzola</i>	
<i>Mixed grilled fresh leaves of spinach with gorgonzola sauce</i>	

## INSALATE

CAPRESE	25
<i>Plasterki pomidorów, mozzarelli i świeża bazyli</i>	
<i>Tomato, mozzarella and fresh leaves of basil</i>	
INSALATA MISTA	20
<i>Cztery rodzaje sałaty i świeże warzywa</i>	
<i>Four kinds of lettuce with fresh vegetables</i>	

*INSALATA TOSCANA* 35  
*Salatka z pomidorów cherry, mozzarelli i bazylii, z oliwą z oliwek  
i octem balsamicznym*  
*Tomato salad with mozzarella and basil served with a balsamic vinegar dressing*

## **PESCE**

*FILETTI DI SOGLIOLA IN SALSA D'ASPARAGI E GAMBERETTI* 80  
*Sola zawijana na łożu z puree w delikatnym sosie szparagowo-kręwetkowym*  
*Rolled fillet of sole in delicate asparagus and shrimps sauce, served  
with mashed potatoes*

*COZZE IN DIVERSE SALSE* 50  
*Małże w trzech sosach do wyboru:*  
*z białego wina,*  
*śmietanowym,*  
*pomidorowym*  
*Mussels served with a choice of sauces:*  
*white wine sauce,*  
*cream sauce,*  
*tomato sauce*

*PESCE DI GIORNATA AL GRILL* 100  
*Ryba dnia w całości z grilla, przyrządzana specjalnie przez naszego  
włoskiego szefa kuchni*  
*The whole fish grilled in special way by our italian chef*

## **PRIMI PIATTI**

*PASTE CASALINGHE – MAKARON DOMOWEJ ROBOTY – HOME MADE PASTA*

*AGNOLOTTI ALLA PIEMONTESE* 40  
*Duże ravioli z farszem z cielęciny i warzyw z sosem z prawdziwków  
alla piemontese*  
*Piemontese ravioli stuffed with veal and vegetables, served  
with a delicate „porcini” mushrooms sauce*

*TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA IN SALSA DI GAMBERI* 45  
*Czarne tagliolini z sosem ze świeżych pomidorów i kręwetkami*  
*Black tagliolini served with fresh tomatoes and shrimps*

<i>RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI IN SALSA AURORA</i>	35
<i>Domowe ravioli z serem ricotta i szpinakiem w sosie pomidorowo - śmietanowym z odrobiną szynki parmeńskiej</i>	
<i>Home – made ravioli stuffed with spinach and ricotta cheese</i>	
<i>TROFIE CON RUCOLA E GAMBERETTI</i>	45
<i>Pasta „trofie” domowej roboty z krewetkami i oryginalną włoską świeżą rucolą</i>	
<i>Home made pasta „trofie” with prawns and rucola</i>	
<i>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</i>	60
<i>Wysmienite spaghetti z małżami</i>	
<i>Spaghetti with clams, parsley and fresh tomatoes</i>	

## **M I N E S T R E**

<i>ZUPPA DI VERDURE FRESCHE</i>	20
<i>Zupa ze świeżych warzyw</i>	
<i>Fresh vegetables soup</i>	
<i>BRODO DI POLLO CON BOCCONCINI DI POLLO</i>	25
<i>Lekki rosół z małymi kuleczkami z kurczaka</i>	
<i>Light chicken stock with little chicken balls</i>	

## **S E C O N D I P I A T T I**

<i>FILETTO D'AGNELLO AL GORGONZOLA</i>	70
<i>Polędwiczki jagnięce w sosie z sera gorgonzola podawane z ziemniakami i warzywami z patelni</i>	
<i>Fillet of lamb in gorgonzola cheese sauce served with potatoes and fried vegetables</i>	
<i>PORTAFOGLIO ALLA VALDOSTANA</i>	50
<i>Oryginalna potrawa z regionu Valle d'aosta – cielęcina nadziewana włoskim serkiem „fondina” w delikatnym szafrwiowym sosie</i>	
<i>Original dish from Valle d'aosta region – veal stuffed with „fondina” italian cheese in delicate sage sauce</i>	

<i>TAGLIATA DI ANATRA</i>	55
<i>Eskałopki z piersi kaczki z kroplą miodu i warzywami karmelizowanymi</i> <i>Duck breast - „tagliata” with a drop of honey served with vegetables</i>	
<i>STRACCETTI DI FILETTO CON POMODORO RUCOLA</i>	65
<i>E PARMIGIANO</i>	
<i>Plasterki polędwicy z patelni, pomidorki cherry, rucola i płatki parmezanu</i> <i>Pan-fried slices of sirloin served with tomato, rucola and flakes of parmigiano cheese</i>	
<i>MEDAGLIONI DI MAIALE CON POMODORINI SECCHI, CARCIOFI</i>	55
<i>E PECORINO</i>	
<i>Medaliony wieprzowe z suszonymi pomidorkami, karczochami i serem pecorino</i> <i>Pan-fried pork tenderloin with calabrian dried tomatoes , artichokes and pecorino cheese</i>	