

Chianti

EST. 1996

ANTIPASTI

OLIVE E CUCUNCI 28

oliwki i kapary marynowane
z rozmarynem i skórką pomarańczy

BURRATA BIANCA 43

burrata z lokalnej manufaktury
z sezonowymi warzywami

CALAMARI „CACIO E PEPE” 43

kalmary w panierce serowo-pieprzowej
i smażone ziemniaki z cytrynowym aïoli

VITELLO TONNATO 44

plastry pieczonej cielęciny
z kremowym sosem z tuńczyka

CARPACCIO DI MANZO 48

carpaccio wołowe z rukolą,
serem grana i sosem kaparowym

INSALATE

LA NOSTRA INSALATA MISTA 29

świeże warzywa na liściach sałat
z ziołowym winegretem

z krewetkami w białym winie 48

z kurczakiem kukurydzianym 42

ZUPPE

ZUPPA AI FRUTTI DI MARE 49

zupa ze skorupiaków,
z koprem włoskim, bottargą,
krewetkami i mulami

STRACCIATELLA 25

domowy rosół z kurczaka
z lanymi kluseczkami z sera grana

PRIMI

od otwarcia restauracji w roku 1996,
nasze makarony wyrabiamy ręcznie

GNOCCHI DEL GIORNO 38

zapytaj kelnera o dzisiejszą wersję

PICI CON SALSA DI PEPPERONI 42

pici w sosie z papryki Pontecorvo
i pomidorów San Marzano

TAGLIATELLE ROSSE 54

czerwone tagliatelle w śmietanowym
sosie z kremem z białej trufli

LINGUINE CON GAMBERI 64

linguine z krewetkami w winie,
z czosnkiem i skórką cytryny

LASAGNE AL RAGÙ 51

lasagne z dziczyzną zapiekane
pod kremowym sosem pomidorowym
i mozzarellą fior di latte

RISOTTO DI STAGIONE 49

sezonowe risotto

Produkty, z których przygotowywane są dania mogą zawierać alergeny wraz z ich pochodnymi.
Zapytaj kelnera o skład dania. Receptury i gramatury są dostępne u menedżera.

Ceny dań i soków owocowych zawierają 8% VAT.

Ceny dań z owocami morza zawierają 23% VAT.

Przy obsłudze grup od 5 osób do rachunku zostanie doliczony serwis w wysokości 12,5%.

SECONDI

PARMIGIANA DI MELANZANE 51
bakłażan smażony w pomidorach
z mozzarellą, parmezanem i bazylią

BISTECCA DI CALAMARO GIGANTE 69
grillowany befszyk z kalmara,
z dressingiem cytrynowym
i purée z groszku

BRANZINO CON FRUTTI DI MARE 74
okoń morski na grzance z emulsją
maślano-winną i owocami morza

SCALOPPINA AL MARSALA 72
eskalopki cielęce podlewane winem
Marsala z zapiekanką ziemniaczną

FILETTO DI MANZO 125
stek z polędwicy wołowej
z sezonowymi dodatkami

FIorentINA 320
stek po florencku dla 2 osób ~1 kg

CONTORNI

SPINACI SPADELLATI 16
szpinak z patelni

PATATINE FRITTE AL TARTUFO 15
frytki truflowe

PATATE AL PARMIGIANO 16
ziemniaki zapiekane z parmezanem

PANE FATTO IN CASA 15
koszyk domowego pieczywa

DOLCI

TIRAMISÙ 29

PANNA COTTA 25

FONDANTE AL CIOCCOLATO 28
fondant czekoladowy

SELEZIONE DI FORMAGGI 74
selekcja włoskich serów

APERITIVI

Aperol Spritz 33

Hugo 29

Negroni 36

BEVANDE

Lemoniada domowa 17

Świeżo wyciskany sok z cytrusów 18

Aranciata Amara 14

Sok z tłoczni Wiatrowy Sad 13

Cisowianka 330 | 700 ml 13 | 16

Acqua Panna,
San Pellegrino 250 | 750 ml 16 | 21

Coca-Cola, Cola-Cola Zero,
Fanta, Sprite, Kinley 12

Herbata 17

Espresso, Americano 12

Espresso doppio, Capuccino,
Caffe Latte 18

SPUMANTI

Frizzante 125 ml 18

Prosecco 125 ml 31

Prosecco 750 ml 160

BIRRE

Birra Moretti 330 ml 16

Birra Ichnusa 330 ml 20

Urzecze 500 ml 18

Chianti

EST. 1996

ANTIPASTI

OLIVE E CUCUNCI 28

olives and capers marinated with rosemary and orange zest

BURRATA BIANCA 43

burrata from a local manufacture with seasonal vegetables

CALAMARI „CACIO E PEPE“ 43

deep fried squids breaded in pecorino and black pepper, with potatoes and lemon aiöli

VITELLO TONNATO 44

thinly sliced roasted veal with creamy tuna sauce

CARPACCIO DI MANZO 48

beef carpaccio with arugula, grana cheese and caper sauce

INSALATE

LA NOSTRA INSALATA MISTA 29

lettuce with fresh vegetables and herbal vinaigrette

with shrimps in white wine 48

with corn bred chicken 42

ZUPPE

ZUPPA AI FRUTTI DI MARE 49

shellfish soup with fennel, bottarga, shrimps, and mussels

STRACCIATELLA 25

chicken broth with grana cheese and egg drop noodles

PRIMI

fresh homemade pasta since 1996

GNOCCHI DEL GIORNO 38

ask your waiter about today's version

PICI CON SALSA DI PEPPERONI 42

pici in Pontecorvo pepper and San Marzano tomato sauce

TAGLIATELLE ROSSE 54

red tagliatelle in creamy white truffle sauce

LINGUINE CON GAMBERI 64

linguine with shrimp in wine sauce, with garlic and lemon zest

LASAGNE AL RAGÙ 51

lasagne with venison baked with creamy tomato sauce and mozzarella fior di latte

RISOTTO DI STAGIONE 49

seasonal risotto

The products used in our dishes may contain allergens and their derivatives.

Ask your waiter for the details.

For recipe and grammage information please contact the manager.

The price of dishes and fruit juices includes 8% VAT.

The price of seafood dishes includes 23% VAT.

We add 12,5% service charge to groups of 5 or more.

SECONDI

PARMIGIANA DI MELANZANE	51
eggplant fried in tomatoes with mozzarella and basil	
BISTECCA DI CALAMARO GIGANTE	69
grilled squid steak with lemon dressing and pea purée	
BRANZINO CON FRUTTI DI MARE	74
sea bass on toast with seafood and butter-wine emulsion	
SCALOPPINA AL MARSALA	72
veal escalopes with Marsala wine and potato casserole	
FILETTO DI MANZO	125
sirloin steak with seasonal extras	
FIorentina	320
Florentine steak for two persons ~1 kg	

CONTORNI

SPINACI SPADELLATI	16
blanched spinach	
PATATINE FRITTE AL TARTUFO	15
truffle fries	
PATATE AL PARMIGIANO	16
baked potatoes with parmesan cheese	
PANE FATTO IN CASA	15
basket of homemade bread	

DOLCI

TIRAMISÙ	29
PANNA COTTA	25
FONDANTE AL CIOCCOLATO	28
chocolate fondant	
SELEZIONE DI FORMAGGI	74
a selection of Italian cheeses	

APERITIVI

Aperol Spritz	33
Hugo	29
Negroni	36

BEVANDE

Homemade lemonade	17
Fresh citrus juice	18
Aranciata Amara	14
Wiatrowy Sad pressed juice	13
Cisowianka 330 700 ml	13 16
Acqua Panna, San Pellegrino 250 750 ml	16 21
Coca-Cola, Cola-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley	12
Tea	17
Espresso, Americano	12
Espresso doppio, Capuccino, Caffè Latte	18

SPUMANTI

Frizzante 125 ml	18
Prosecco 125 ml	31
Prosecco 750 ml	160

BIRRE

Birra Moretti 330 ml	16
Birra Ichnusa 330 ml	20
Urzeczce 500 ml	18