

ANTIPASTI

OLIVE E CUCUNCI

oliwki i kapary marynowane
z rozmarynem i skórą pomarańczy

31

BURRATA CON PANZANELLA

burrata z lokalnej manufaktury
z pomidorami, piklowaną cebulą
i ziołowymi grzankami

49

CALAMARI „CACIO E PEPE”

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

49

VITELLO TONNATO

plastry pieczonej cielęciny
z kremowym sosem z tuńczyka

51

TARTARE DI MANZO

tatar z polędwicy wołowej z żółtkiem
sous vide, marynowanymi kurkami
i kremem z pancetty

58

INSALATA CHIANTI

świeże warzywa na liściach sałat
z ziołowym winegretem

29

z krewetkami w białym winie
z kurczakiem kukurydzianym

48

42

ZUPPA

STRACCIATELLA

domowy rosół z kurczaka zagrodowego
z lanymi kluseczkami z sera grana

28

PRIMI

od założenia restauracji w roku 1996,
nasze makarony wyrabiamy ręcznie

PICI ALL'ARRABBIATA

pici z pikantnym
sosem pomidorowym

36

PAPPARDELLE CON PESTO

zielone pappardelle ze świeżym
pesto bazyliowym, stracciatellą
i chipsami z bazylii

46

TAGLIATELLE ROSSE

czerwone tagliatelle w śmietanowym
sosie z kremem z białej trufli

56

LINGUINE CON GAMBERI

linguine z krewetkami w winie,
z czosnkiem i skórą cytryny

67

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

spaghetti z chrupiącym guanciale,
żółtkiem i pecorino

39

LASAGNE AL RAGÙ

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

51

GNOCCHI AL GORGONZOLA

gnocchi ziemniaczane w kremowym
sosie z gorgonzolą i orzechami

38

RAVIOLI DEL GIORNO

zapytaj kelnera o dzisiejszą wersję

38

RISOTTO DI STAGIONE

sezonowe risotto

49

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

GAMBERI ALLA GRAPPA 67
smażone krewetki podlewane grappą,
z cukinią i suszonymi pomidorami

BISTECCA DI CALAMARO GIGANTE 69
grillowany befszyk z kalmara
z purée z groszku i mięty

TACCHINO ALLA MILANESE 64
panierowany kotlet z marynowanego
w cytrusach indyka, z sałatką z rukoli

FILETTO DI MANZO 145
stek z polędwicy wołowej
z sezonowymi dodatkami

FIORENTINA 330
stek po florencku dla 2 osób ~ 1 k

CONTORNI

SPINACI SPADELLATI 15
szpinak z patelni

INSALATA MISTA 15
zielone sałaty z winegretem

PATATINE FRITTE AL TARTUFO 18
frytki truflowe

PATATE AL ROSMARINO 15
ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem

PANE FATTO IN CASA 15
koszyk domowego pieczywa

DOLCI

PANNA COTTA 25

TIRAMISÙ 29

SELEZIONE DI FORMAGGI 74
selekcja włoskich serów

APERITIVI

Aperol Spritz 35

Bellini 30

Campari Soda 29

Campari Orange 35

Hugo 32

Negroni 38

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,
Caffè Latte 18

SPUMANTI

Prosecco 125 ml 31

Prosecco 750 ml 160

BIRRE

Menabrea Birra Zero 330 ml 21

Menabrea Birra Weiss 330 ml 21

Menabrea Birra Bionda 330 ml 21

Piwo regionalne 500 ml 18