





GLI ANTIPASTI

przystawki - appetizers

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1. Bruschette miste (pomodoro fresco, patè di olive, mozzarella) | 15 |
| Bruschette with fresh tomatoes, olive patè and mozzarella | |
| Grzanki z świeżymi pomidorami , pastą oliwkową i mozzarellą | |
| 2. Bruschette alla bottarga di muggine | 29 |
| Bruschette with Sardinian dry caviar | |
| Grzanki z sardyńskim suszonym kawiozem | |
| 3. Carpaccio di filetto di manzo (con rucola e parmigiano) | 20 |
| Beef carpaccio with rocketsalad and parmesan | |
| Plastry polędwicy wołowej z serem parmezan i sałatą rucola | |
| 4. Carpaccio di polpo (con lattuga, parmigiano e pomodori secchi) | 25 |
| Octopus carpaccio with parmesan, salad and dry tomatoes | |
| Plastry gotowanej ośmiornicy z serem parmezan, pomidorami suszonymi i sałatą w sosie cytrynowym | |
| 5. Insalata Caprese (pomodoro, mozzarella, basilico) | 16 |
| Salad with tomatoes, mozzarella and fresh basil | |
| Sałatka z świeżych pomidorów , sera mozzarella i bazylii | |
| 6. Salmone affumicato con rucola | 20 |
| Smoked salmon with rocketsalad | |
| Wędzony łosoś z sałatą rucola i sosem cytrynowym | |
| 7. Cozze gratinate | 23 |
| Mussels au gratin | |
| Małże zapiekane z masłem czosnkowym i bułką tartą | |
| 8. Bresaola con rucola e scaglie di parmigiano | 24 |
| Bresaola ham with rocketsalad and sliced parmesan | |
| Szynka bresaola z serem parmezan i sałatą z sosem cytrynowy | |
| 9. Involtini di bresaola con ricotta alle erbe | 26 |
| Bresaola rolls with ricotta cheese and aromatic herbs | |
| Roladki z szynki bresaola z serem ricotta i aromatycznymi ziołami | |
| 10. Tagliere di salumi misti italiani | 30 |
| Platter of italian cured hams | |
| Deska tradycyjnych włoskich wędlin | |
| 12. Tagliere di formaggi misti italiani | 30 |
| Platter of italian cheese | |
| Deska włoskich serów | |
| 13. Fiore sardo (pecorino arrosto in crosta di pane) | 28 |
| Roasted sardinian pecorino cheese in pastry crust | |
| Pieczony ser pecorino w cieście chlebowym | |



I PRIMI

makarony i ryz - pasta & rice

La pasta

pasta - makaron

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Penne all'arrabiata | 18 |
| Penne with tomatoes, garlic and chili pepper
Rurki w pikantnym sosie pomidorowym | |
| 2. Spaghetti alla bolognese | 20 |
| Spaghetti with bolognese sauce
Spaghetti z miesnym sosem pomidorowym | |
| 3. Spaghetti alla carbonara | 20 |
| Spaghetti in sauce with eggs, bacon and parmesan
Spaghetti w sosie z jajek , boczku i sera parmezan | |
| 4. Spaghetti all'amatriciana | 20 |
| Spaghetti with tomato sauce, bacon and pecorino cheese
Spaghetti z boczkiem w sosie pomidorowym z serem pecorino | |
| 5. Spaghetti alla puttanesca | 20 |
| sos pomidorowy, kapary, oliwki, anchois - tomato sauce, capers, olives, anchovies
Spaghetti w sosie pomidorowym z kaparami , anchois i oliwkami | |
| 6. Penne gorgonzola e noci | 21 |
| Penne in gorgonzola cheese sauce and walnuts
Rurki w sosie z sera gorgonzola i orzechów włoskich | |
| 7. Malloreddus alla Campidanese (gnocchetti sardi al ragù di salsiccia fresca) | 28 |
| Traditional Sardinian pasta in tomato sauce with fresh sausage ragù and pecorino cheese
Sardyński tradycyjny makaron z sosem pomidorowym, sardyńską kiełbasą , szafranem i serem pecorino | |
| 8. Spaghetti alla bottarga di muggine | 30 |
| Spaghetti with Sardinian dry caviar
Spaghetti z suszonym sardyńskim kawiozem | |



I PRIMI

makarony i ryz - pasta & rice

La pasta fresca

fresh pasta - świeży makaron

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 9. Lasagne alla bolognese | 20 |
| Traditional lasagne with bolognese ragù
Lasagne z mięsnym sosem | |
| 10. Tagliatelle primavera (pomodoro fresco, basilico, mozzarella e parmigiano) | 24 |
| Fresh tagliatelle with tomatoes, parmesan, fresh basil and mozzarella
Wstążki z salsie ze świeżych pomidorów , cebuli , bazylii i sera mozzarella | |
| 11. Tagliatelle al salmone | 24 |
| Fresh tagliatelle with smoked salmon sauce
Wstążki w sosie z wędzonego łosia | |
| 12. Tagliatelle con gamberi e zucchine | 24 |
| Fresh tagliatelle with shrimps and zucchini
Wstążki w śmietanowym-winnym sosie z krewetek i cukini | |
| 13. Ravioli di ricotta e spinaci all'Ogliastrina (pomodoro fresco, cipolla, basilico e pecorino) | 26 |
| Ricotta & spinach fresh ravioli with tomatoes, basil, onion and pecorino cheese
Pieróżki ze szpinakiem i serem ricotta oraz pomidorami, bazylią, cebula i serem pecorino | |
| 14. Ravioli di ricotta e spinaci in salsa ai formaggi e mandorle | 26 |
| Ricotta & spinach fresh ravioli with almonds and cheese sauce
Pieróżki w sosie serowym z migdałami | |
| 15. Tagliatelle al ragù di agnello alla Sarda | 26 |
| Fresh tagliatelle with tomato sauce, lamb ragù, safrane and pecorino cheese
Wstążki w pomidorowym ragu z jagnięciny , sera pecorino i szafranu | |
| I risotti | |
| risotto - risotto | |
| 16. Risotto ai funghi porcini | 25 |
| Risotto with wild mushrooms
Risotto z maślakami | |
| 17. Risotto gamberi e zucchine | 25 |
| Risotto with shrimps and zucchini
Risotto z krewetkami i cukinią | |
| 18. Risotto ai broccoli e gorgonzola | 25 |
| Risotto with broccoli and gorgonzola cheese
Risotto z brokułami i serem gorgonzola | |



LE INSALATE

sałatki - salads

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1. Crudité di verdure in pinzimonio | 16 |
| Fresh vegetables with pinzimonio sauce (olive oil, lemon, salt, pepper)
Świeże warzywa z sosem pinzimonio (oliwa z oliwek, cytryna, sól, pieprz) | |
| 2. Insalata romana (pomodoro, finocchio, sedano, cipolla, rucola, peperone) | 20 |
| Tomato, florence fennel, celery, onion, rocketsalad, paprika
Pomidory, koper włoski, seler, cebula, rukola, papryka | |
| 3. Insalata al salmone | 23 |
| (lattuga mista, pomodorini, olive, salmone affumicato, peperone, melanzane grigliate, brie, limone)
Mixed salad, cherry tomatoes, smoked salmon, paprika, grilled eggplant, brie cheese, lemon
Mix sałat, pomidorki, oliwki, łosoś wędzony, papryka, bakłażan grilowany, ser brie, sos cytrynowy | |
| 4. Insalata con pollo all'aceto balsamico | 23 |
| (lattuga mista, pollo, pomodori secchi, zucchine grigliate, cipolla, pomodoro, olive, aceto balsamico)
Mixed salad, chicken in balsamic vinegar, dried tomatoes, grilled zucchini, onion, tomatoes, olives, balsamic vinegar
Mix sałat, kurczak, pomidorki suszone, cukinia grilowana, cebula, pomidor, oliwki, ocet balsamiczny | |



I SECONDI

danie główne i dodatki - main courses and side dishes

La carne

mięso - meat

Tutti i secondi sono serviti con contorno di patate ad eccezione della Tagliata

All the main courses are served with roasted potatoes, except for Tagliata

Wszystkie dania, z wyjątkiem Tagliaty, podawane są z ziemniaczkami

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1. Filetto al pepe verde | 43 |
| Beef fillet in green pepper sauce | |
| Polędwica wołowa w sosie z zielonego pieprzu | |
| 2. Filetto all'arancia | 43 |
| Beef fillet with orange sauce | |
| Polędwica wołowa w sosie z pomarańczy | |
| 3. Filetto con noci e caramello al peperoncino | 43 |
| Beef fillet with nuts and delicate spicy caramel | |
| Polędwica wołowa w pikantnym sosie karmelowo-orzechowym | |
| 4. Tagliata di manzo su letto di rucola con scaglie di parmigiano e funghi porcini | 46 |
| Juicy beef fillet slice on rocksalad bed with parmesan slices and wild mushrooms | |
| Plastry krwistej polędwicy wołowej z sałatą rucola i maślakami | |
| 5. Petto di pollo con ripieno di ricotta e erbe aromatiche | 35 |
| Chicken breast stuffed with ricotta cheese and aromatic herbs | |
| Pierś kurczaka nadziewana ziołowym serkiem ricotta w sosie serowym | |
| 6. Scaloppine di vitello ai funghi | 37 |
| Veal escalopes with wild mushrooms | |
| Skalopki cielęce w sosie grzybowym | |
| 7. Saltimbocca alla romana | 40 |
| Veal escalopes with parma ham & sage | |
| Skalopki cielęce z szynka parmeńską i szatwia w sosie winnym | |
| 8. Filetti di maiale al gorgonzola | 36 |
| Pork fillets in gorgonzola sauce | |
| Polędwiczki wieprzowe w sosie z sera gorgonzola | |



I SECONDI

danie główne i dodatki - main courses and side dishes

Il pesce

ryba - fish

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1. Spiedini di mare impanati su letto di insalata e olive | 33 |
| Seafood skewer in breadcrumbs on salad & olives bed
Panierowany szaszłyk z owoców morza | |
| 2. Sogliola alla mugnaia | 32 |
| Sole in lemon sauce and white wine
Sola w cytrynowym winnym sosie | |
| 3. Gamberoni in guazzetto di pomodoro al Martini | 43 |
| King prawns in Martini-flavoured tomato sauce
Krewetki w wytrawnym sosie pomidorowym | |
| 4. Filetti di orata ai pinoli e pomodoro secco | 45 |
| Gilthead seabream fillet with pine nuts and dried tomatoes
Smażone filety oraty z orzechami pinni , suszonymi pomidorami i szalwią | |

I contorni

dodatki - side dishes

- | | |
|-----------------------------------------------------------|----------|
| 1. Patate al forno al rosmarino | 5 |
| Baked potatoes with rosemary
Zapiekne ziemniaczki | |
| 2. Broccoli stufati | 5 |
| Steamed broccoli
Brokuły z wody | |
| 3. Verdure alla griglia | 7 |
| Grilled vegetables
Grilowana cukinia i bakłażan | |
| 4. Insalata mista | 8 |
| Mixed salad with tomatoes
Mieszanka sałat z pomidorami | |
| 5. Sformato di riso | 5 |
| Rice
Ryż | |



LE PIZZE

pizza - pizza

- | | | |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Marinara | tomato sauce, oregano, garlic
sos pomidorowy, oregano, czosnek | 15 |
| 2. Margherita | tomato sauce, mozzarella
sos pomidorowy, mozzarella | 16 |
| 3. Napoletana | tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies
sos pomidorowy, mozzarella, kapary, anchois | 18 |
| 4. Olive | tomato sauce, mozzarella, olives
sos pomidorowy, mozzarella, oliwki | 17 |
| 5. Funghi | tomato sauce, mozzarella, mushrooms
sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki | 17 |
| 6. Prosciutto | tomato sauce, mozzarella, ham
sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana | 18 |
| 7. Prosciutto e funghi | tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms
sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana, pieczarki | 19 |
| 8. Quattro stagioni Mediterranea | shrimps, zucchini, cherry tomatoes
kreweteki, cukinie, pomidory cherry | 23 |
| 9. Quattro formaggi | tomato sauce, mozzarella, gorgozola cheese, fontina cheese, pecorino cheese
sos pomidorowy, mozzarella, ser gorgonzola, ser fontina, ser pecorino | 23 |
| 10. Alpina (provola e speck) | tomato sauce, mozzarella, provola cheese, speck
sos pomidorowy, mozzarella, ser provola, speck | 21 |
| 11. Sarda (salsiccia fresca, pecorino e olive) | tomato sauce, mozzarella, dry sardinian sausage, olives
sos pomidorowy, mozzarella, kielbasa sardyńska, ser pecorino, oliwki | 23 |
| 12. Vegetariana (verdure grigliate) | tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables
sos pomidorowy, mozzarella, warzywa z grilla | 19 |



LE PIZZE

pizza - pizza

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 13. Carrettiera (pomodoro fresco, prosciutto, olive) | 20 |
| mozzarella, fresh tomato, ham, olives
mozzarella, świeży pomidor, szynka gotowana, oliwki | |
| 14. Melanzane e capperi | 19 |
| tomato sauce, mozzarella, eggplant, capers
sos pomidorowy, mozzarella, bakłażan, kapary | |
| 15. Parma (prosciutto crudo, rucola e parmigiano) | 24 |
| tomato sauce, mozzarella, parma ham, rocketsalad, parmesan
sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola, parmezan | |
| 16. Vulcano (salame, gorgonzola, peperoncino) | 23 |
| tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, chili peppers
sos pomidorowy, mozzarella, salami, ser gorgonzola, papryczki | |
| 17. Regina (mozzarella di bufala, pomodorini e rucola) | 27 |
| mozzarella di bufala, cherry tomatoes, rocketsalad
mozzarella bufala, pomidory „cherry” | |
| 18. Porcini | 20 |
| tomato sauce, mozzarella, boletus mushrooms
sos pomidorowy, mozzarella, maślak | |
| 19. Pesante (salsiccia, gorgonzola e peperoni) | 23 |
| tomato sauce, mozzarella, sardinian sausage, gorgonzola cheese, paprika
sos pomidorowy, mozzarella, kielbasa sardyńska, ser gorgonzola, papryka | |
| 20. Salame e provola | 20 |
| tomato sauce, mozzarella, salami, provola smoked cheese
sos pomidorowy, mozzarella, salami, ser provola | |
| 21. Focaccia | 12 |
| 22. Focaccia al rosmarino | 12 |
| rosemary
rozmaryn | |
| 23. Focaccia all’aglio | 12 |
| garlic
czosnek | |
| 25. Focaccia alla Mario | 20 |
| our specialty
nasza specjalność | |



- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1. Tiramisu | 16 |
| 2. Tris di panna cotta
panna cotta in three flavours
panna cotta trzy smaki | 18 |
| 3. Profiterol al cioccolato
profiterol with chocolate cream
profiterol z kremem czekoladowym | 18 |
| 4. Torta al cioccolato e pere
chocolate and pears cake
tarta z gruszkami i czekolada | 18 |
| 5. Gelato alla panna affogato al caffè
cream ice-cream topped with espresso
lody smietankowe z kawa espresso | 15 |
| 6. Sorbetto al limone affogato alla vodka
lemon sorbet with vodka
sorbet cytrynowy z wódką | 15 |
| 7. Croccante di mandorle con gelato malaga
crispy almonds with ice-cream
chrupiące migdały z lodami | 16 |
| 8. Ananas flambè
flambè pineapple
ananas flambè | 18 |