

APERITIFY

APERITIVI

ANALCOLICO

Włoski kultowy aperitif bezalkoholowy
Italian iconic non-alcoholic aperitif

APERITIVO DELLA CASA

Nasz firmowy aperitif na bazie białego wina
i domowej “granity” ze świeżych owoców
Aperitif based on white wine and homemade “granita” with fresh fruit

HUGO BIO

Białe wino z biologicznym syropem z górskich kwiatów czarnego bzu
White wine with biological syrup from mountain elderberry flowers

SPRITZ APEROL

$\frac{1}{3}$ Aperol Barbieri $\frac{2}{3}$ Chardonnay dei Colli Orientali del Friuli

GREJP-FAUX

Campari Bitter z włoską lemoniadą
Campari Bitter and Italian lemonade

APERTASS

$\frac{1}{3}$ Aperol Barbieri $\frac{2}{3}$ Cedrata Tassoni

WINA MUSUJĄCE

LE BOLLICINE

VALDOBBIADENE PROSECCO BRUT STRAMARET

Prosecco z samego serca Valdobbiadene
Prosecco from the very heart of Valdobbiadene

PROSECCO MAGNUM TRADIZIONALE COL FONDO

Prosecco w wersji Magnum winifikowany
tradycyjną metodą na osadzie (idealne dla 4-6 osób)
*Prosecco in the Magnum version is vinified with traditional method on the settlement
(ideal for 4-6 people)*

2003 CHAMPAGNE CUVÉE MILLESIÈME FLEURY

Rocznikowy szampan biodynamiczny od Fleury
Vintage biodynamic champagne from Fleury

NA POCZĄTEK

PER INIZIARE

PARMIGIANO REGGIANO A SCAGLIE

24 miesiące dojrzewany parmezan w kawałkach
24 months ripened parmesan cheese in pieces

NIDO DI BUFOLA

Mozzarella z mleka bawolic na kruchej sałacie
Mozzarella made from buffalo milk on crispy lettuce

ZUPPA DEL GIORNO

Zupa dnia
Soup of the day

BRUSCHETTINE

Tradycyjne włoskie grzanki z pomidorem
Traditional Italian toasts with tomato

CRUDO

Talerz długo dojrzewanej szynki parmeńskiej "Riserva"
Plate of "Riserva" - long-ripened Parma ham

ANTIPASTO ITALIANO

Talerz mieszany z szynką parmeńską, dwoma rodzajami serów
i marynowanymi warzywami w oliwie (min. 2 porcje)
Plate mixed with Parma ham, two types of cheese and marinated vegetables in olive oil
(minimum 2 servings)

SALAATKI

INSALATE

ORTOLANA

Sałata lodowa z warzywami marynowanymi w oliwie
Iceberg lettuce with vegetables marinated in olive oil

NIZZARDA

Sałata lodowa z karczochami, oliwkami, rybką anchois, pomidorem,
kaparkami i jajkiem
Iceberg lettuce with artichokes, olives, anchovies, tomatoes, capers and eggs

CAPRESE DI BUFOLA

Mozzarella z mleka bawolic podana ze świeżym pomidorem
Mozzarella made from buffalo milk served with fresh tomato

VERDURE ALLA GRIGLIA

Jarzyny z grila (bakłazan, cukinia, pomidor)
Grilled vegetables (eggplant, zucchini, tomato)

MAKARONY

LA PASTA

SPAGHETTI AL POMODORO

Makaron w sosie pomidorowym

Pasta in tomato sauce

TAGLIATELLE AL LIMONE

Makaron w maśle cytrynowym

Pasta in lemon butter

SPAGHETTI ALICE

Makaron z rybką "anchois" i kaparkami w sosie pomidorowym

Pasta with "anchois" fish and capers in tomato sauce

TAGLIATELLE BOLOGNESE

Makaron z mięsnym sosem "bolonese"

Pasta with "bolognese" meat sauce

SPAGHETTI BUFALINA

Makaron w sosie pomidorowym z mozzarellą z mleka bawolic

Pasta in tomato sauce with mozzarella made from buffalo milk

TAGLIATELLE TRUFFEROL

Makaron z parmezanem w kremowym sosie aromatyzowany esencją truflową

Pasta with parmesan cheese in a creamy sauce flavored with truffle essence

INNE PROPOZYCJE

ALTRE PROPOSTE

TORTELLI DI ERBETTA

Domowe pierożki nadziewane ricottą, szpinakiem i parmezanem

Homemade dumplings stuffed with ricotta, spinach and parmesan cheese

RISOTTO ALLA PARMIGIANA

Risotto z długo dojrzewającym parmezanem (min. 2 porcje)

Risotto with long-ripened parmesan cheese (minimum 2 servings)

LASAGNE

Tradycyjna lasagna z mięsem (w każdą sobotę)

Traditional lasagna with meat (every Saturday)

DANIA MIĘSNE

LA CARNE

CARPACCIO

“Carpaccio” z polędwicy wołowej podane z rucolą i parmezanem
Beef sirloin carpaccio served with rucola and parmesan cheese

SCALOPPINE AL LIMONE

“Eskalopki” cielęce delikatnie smażone na maśle i podane w sosie cytrynowym
“Veal escalopes” delicately fried in butter and served in a lemon sauce

SALTIMBOCCA

Cielęcina z szynką parmeńską podana w sosie winnym
Veal with Parma ham served in a wine sauce

PAILLARD

Cielęcina z grila
Grilled veal

TAGLIATA

“Tagliata” z polędwicy wołowej klasycznie podana
z rucolą i parmezanem (min. 2 porcje)
*“Tagliata” made of beef sirloin classically served with rucola and parmesan cheese
(minimum 2 servings)*

BISTECCA DI MANZO

Stek z polędwicy wołowej
Beef tenderloin steak

TOURNEDOS CAFE PARIS

Polędwica wołowa z pieca podana w sosie ziołowym “Cafe Paris”
Beef sirloin from the oven served in “Cafe Paris” herb sauce

WINO NA KIELISZKI

VINO AL CALICE

CHARDONNAY DEI COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Włoskie białe wino wytrawne z regionu Friuli Venezia Giulia
Italian white dry wine from the Friuli Venezia Giulia region

PINOT NERO DEI COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Włoskie czerwone wino wytrawne z regionu Friuli Venezia Giulia
Italian dry red wine from the Friuli Venezia Giulia region

WINO NA BUTELKI

VINO A BOTTIGLIA

wina białe - vini bianchi

CHARDONNAY DOMAINE DE HOMS

Białe wytrawne wino z Langwedocji

PAMHOGNA ANDERT

Pomarańczowe wino wytrawne z Burgenlandu

MALVASIA OCCHIO DI TERRA CARAVAGLIO

Pomarańczowe wino wytrawne z Wysp Liparyjskich

TOKAJ FURMINT “ OREG KIRALY DUO “ BARTA PINCE

Białe wino wytrawne z Mad wylicytowane na prestiżowej aukcji tokajskiej

wina czerwone - vini rossi

PETIT JO ROCHE BUISSIERE

Czerwone wytrawne wino z Doliny Rodanu

AGLIANICO VENDEMMIA IL CANCELLIERE

Czerwone wytrawne wino z terenów wulkanicznych Kampanii

BARBERA ALBA SUPERIORE “SAN GIOVANNI” VIRNA

Czerwone wytrawne wino z Piemontu

BAROLO PREDASARMASSA “LIMITED EDITION “ VIRNA

10 letnie czerwone wytrawne wino z serca Barolo z limitowanej serii

DESERY

IL DOLCE

DOLCE DELLA CASA

Domowy deser dnia
Homemade dessert of the day

PARMIGIANO E MIELE

Parmezan z miodem (min. 2 porcje)
Parmesan with honey (minimum 2 servings)

LODY

GELATI

SORBETTO

Domowy sorbet dnia
Homemade sorbet of the day

COPPETTA MAISON

Pucharek lodowy z domową konfiturą
Mixed ice-cream cup with homemade jam

AFFOGATO

Lody mleczne “ fiordilatte “ zalane ciepłą kawą lub czekoladą
“Fiordilatte” milk ice cream with warm coffee or chocolate

CREMA ALPINA

Krem alpejski na bazie lodów mlecznych i likieru orzechowego (min. 2 porcje)
Alpine cream based on milk ice cream and nut liqueur (minimum 2 servings)

NA DOBRE ZAKOŃCZENIE

A FINE PASTO

LIQUORE AL FIENO

Likier z siana
Liqueur from hay

LIQUORE DI ERBE DI MONTAGNA

Likier z górskich ziół
Liqueur from mountain herbs

GRAPPA TRENTINA MORBIDA

Grappa z Trentino leżakowana w barrique
Grappa from Trentino, aged in a barrique