

## **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)*

## **SALA TKI**

### **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 PREDA SARMASSA “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*