

**Witamy w naszej restauracji. Z uwagi na bezpieczeństwo, stoliki będziemy nakrywać po złożonym zamówieniu. Dziękujemy i życzymy smacznej podróży.**

## **W oczekiwaniu na...**

**Hugo Bio** / białe wino wytrawne z syropem z górskich kwiatów czarnego bzu 25,-  
**Cocktail della Casa** / koktajl na bazie białego wina i musu owocowego 25,-  
**Crodino** / włoski kultowy aperitif bezalkoholowy 10,-  
**Spritz Aperol** / białe wino wytrawne z oryginalnym Aperol Barbieri 25,-  
**Greiph - Faux** / Campari z lemoniadą Lemon Soda 25,-  
**Martini & Tonic** / Martini Fiero z Tonikiem Tassoni 25,-  
**Apertass** / Aperol z cedratą Tassoni 25,-  
**Sottoriva** / butelka tradycyjnego prosecco na osadzie / Malibran 90,-  
**Bruant** / butelka organicznej Cavy Reserva Brut Natur / Alta Alella 150,-



## **Szybkie propozycje na dobry początek**

**Antipasto\*** / talerz włoskich mieszanych wędlin i serów 29,-  
**Dobbiaco** / oryginalny ser alpejski "Dobbiaco" podany na ciepło z domową konfiturą 29,-  
**Carpaccio** / "Carpaccio" z polędwicy wołowej z parmezanem i rucolą 29,-  
**Nizzarda** / sałatka z karczochami, oliwkami, papryką, kaparami i anchois 29,-  
**Crostini** / zestaw mieszanych "Crostini" 29,-  
**Cotto & Dijon** / włoska szynka gotowana "Cotto" z musztardą Dijon 29,-  
**Zuppa del giorno** / zupa dnia 19,-



## **Spaghetti, Tagliatelle & Risotto**

**Tagliatella al Ragù** / makaron z mięsnym sosem typu "bolonese" 29,-  
**Carbonara di Montagna** / nasza góraska wersja "Carbonary" z wędliną "Speck" 39,-  
**Trufferol** / makaron z parmezanem w kremowym sosie aromatyzowanym esencją truflową 39,-  
**Malga** / makaron z góskim masłem i świeżo zmielonym pieprzem 29,-  
**Alice** / makaron z rybką "anchois", karczochami i kaparkami w sosie pomidorowym 39,-  
**Puttanesca** / makaron na ostro z oliwkami i kaparkami w sosie pomidorowym 39,-  
**Tagliatelle Parma** / makaron w sosie śmietanowym i szynką parmeńską 39,-  
**Risotto alla Parmigiana\*** / risotto z długo dojrzewającym parmezanem 29



## **Nasze domowe specjalności**

**Tortelli di Erbetta** / domowe pierożki nadziewane rikottą,  
szpinakiem i parmezanem 39,-  
**Gnocchi** / domowe włoskie kluski z rikotty podane z masłem i szalwią 29,-



### Główne Dania

- Scaloppine al Limone** / cielęcina w sosie cytrynowym 39,-  
**Saltimbocca** / cielęcina z szynką parmeńską w sosie własnym 49,-  
**Tagliata di Filetto** / "tagliata" z polędwicy wołowej podana z rucolą i parmezanem 54,-  
**Filetto al Pepe Verde** / polędwica wołowa podana w kremowym sosie z zielonego pieprzu 65,-  
**Tournedos Cafe Paris**/ polędwica wołowa podana w sosie kawowo-ziółowym "Cafe Paris" 65,-  
**Tournedos alla Rossini**/ polędwica wołowa podana z "foie gras" i esencją truflową 100,-



### Desery

- Dolce del Giorno** / domowy deser dnia 19,-  
**Semifreddo del Nonno**/ kawowy deser na bazie bezy włoskiej 19,-  
**Zabaione\*** / krem jajeczny ubity na ciepło z winem 19,-  
**Il Gelato**/ pucharek lodów fiordilatte (śmietankowych) z domową konfiturą 19,-  
**Sorbetto o Granita alla Frutta**/ domowy sorbet lub granita owocowa 7,-  
**Selezione Formaggi\*** / talerz wyselekcjonowanych serów z domową konfiturą 19,-  
**Passito a Scelta**/ butelka rocznikowego wina rodzynkowego 180,-



### Napoje

- Woda mineralna gazowana/niegazowana Kinga Pienińska 12,- za 700 ml  
Woda mineralna gazowana **San Pellegrino** 16,- za 750 ml  
Woda mineralna niegazowana **Acqua Panna** 16,- za 750 ml, Coca Cola 7,- za 200 ml  
Włoska lemoniada **Lemon Soda** lub oranżada **Orange Soda** 8,- za 200 ml  
Włoska gorzka cola **Chinotto** 8,- za 200 ml, **Sok BIO** 8,- za 300 ml  
Włoska słodka lemoniada z owoców drzewa cedrowego **Cedrata Tassoni** 8,- za 200 ml  
Herbata lub **napar na bazie ręcznie zbieranych górskich ziół** 8,- za 200 ml  
Włoska czekolada na gorąco **Ciobar** 8,- za 100 ml, Kawa **Espresso** 6,- za 30 ml  
Kawa z ekspresu z mlekiem 9,- za 80 ml, Kieliszek wina premium 24,- za 150 ml  
Piwo w butelce 12,- za 500 ml, **Domowy syrop** do piwa lub herbaty 4,- za 20 ml  
**Likiery** 15,- za 40 ml, Likiery na grappie 18,- za 40 ml, Grappa 18,- za 40 ml

\* cena za jedną porcję - minimalne zamówienie 2 porcje

W naszej restauracji istnieje możliwość zakupu domowych przysmaków (konfitury, syropy itp.) i wyjątkowych wędlin na wynos. Wędliny na wynos pakujemy w pergaminie lub na tackach papierowych

**Informujemy również o możliwości kupienia win na wynos w niższej cenie.** Zainteresowanych prosimy o kontakt z obsługą.

Wszystkie ceny w restauracji podane są w polskiej walucie (PLN), w kwestii płatności inną walutą prosimy o kontakt z obsługą. Dodatkowo informujemy że wszystkie dodatki do dań są w cenie 7 zł. Pieczywo serwowane na powitanie nie jest wliczone w rachunek, każde następne domówione jest liczone jako dodatek. Jeśli Państwo mają jakiegokolwiek uczulenia prosimy się zapoznać z listą alergenów dostępną u kelnera.

Przy płatnościach kartą płatniczą prosimy o ukazanie kelnerowi (jeśli o to poprosi) dokumentu tożsamości.

Prosimy pamiętać że nie dzielimy rachunków. **W celu wystawienia faktury prosimy o poinformowanie kelnera przed zamówieniem.** Przy złej pogodzie prosimy pamiętać że terminal może nie działać prawidłowo. podczas braku połączenia możliwe będą tylko transakcje gotówkowe.

Karta dań została przygotowana przez szefa kuchni (Paolo Graffi) i ważna jest do końca grudnia 2020 roku