Na dobry początek

Spritz Aperol
Prosecco / Aperol Barbieri
White wine with original Aperol Barbieri
33,-

Prosecco al Calice
Kieliszek wina Prosecco
A glass of Prosecco
29,-

Crodino
Włoski kultowy aperitif bezalkoholowy
Non alkoholic aperitf
17,-

Campari Lemon
Campari / Lemon soda
Campari Bitter with italian lemonade
27,-

Negroni
Gin / Martini Rosso / Campari
Classic Negroni with Gin, Campari bitter and red vermuth
37,-

Przystawki

Carpaccio
Carpaccio z polędwicy wołowej / parmezan dojrzewany 24 miesiące / rukola
Beef carpaccio / parmesan cheese / rucola
48,-

Crudo
Talerz długo dojrzewanej Szynki Parmenskiej
Long ripened Parma ham
45,-

Insalata Chef
Sałata / parmezan dojrzewany 24 miesiące / kapary / sos winegret / kruszonka z grissini
Lettuce / parmesan cheese / capers / vinaigrette sauce / grissini crumble
34,-

Dobbiaco
Smażony włoski ser Dobbiaco (Dolomity) / domowa konfitura z czarnej porzeczki
Original alpine cheese Dobbiaco served with homemade jam
37,-

Zuppa del Giorno
Zupa dnia
The soup of the day
29,-

Dodatkowe pieczywo

Baguette
Bagietka domowa
Baguette
12,-

Grissini
Włoskie paluszki chlebowe
Grissini
8,-

Pierwsze dania

Tagliatella al Ragu

Makaron z mięsnym sosem cielęco -wołowym (bolonese)

Pasta with beef and veal meat sauce

45,-

Trufferol

Makaron w sosie śmietanowym z parmezanem i esencją truflową

Pasta in a cream sauce with parmesan and truffle essence

55,-

Tortelli di Erbetta

Domowe pierożki nadziewane parmezanem, ricottą i szpinakiem

"Tortelli" stuffed with ricotta, spinach and parmesan cheese

55,-

Gnocchi di Ricotta al Pomodoro

Domowe kopytka z rikotty / sos pomidorowy / bazylia

Ricotta gnocchi / tomato sauce / basil

47,-

Carbonara di Montagna

Makaron / parmezan długo dojrzewany / jajko / wędlina Speck / czarny pieprz

Pasta / parmesan cheese / egg / Speck / black pepper

55,-

Prosciutto & Cumino

Makaron / parmezan długo dojrzewany / śmietana / czarnuszka / Szynka Parmeńska Riserva

Pasta / parmesan cheese / cream / black seed / Parma ham

55,-

Karta Win

Drugie dania

Scaloppina al Limone

Cielęcina (górka cielęca lub udziec) w sosie cytrynowym
Veal in lemon sauce
57,-

Saltimbocca

Cielęcina (górka cielęca lub udziec) w sosie winnym / Szynka parmeńska / szałwia
Veal "a la Saltimbocca" with Parma ham in a wine sauce
69,-

Tagliata Chef

Tagliata z polędwicy wołowej / rukola / długo dojrzewany parmezan / ocet balsamiczny z Modeny
"Tagliata" with beef sirloin / parmesan cheese / rucola / balsamic vinegar from Modena
75,-

Filetto al Pepe Verde

Polędwica wołowa z pieca w sosie śmietanowym / zielony pieprz
Beef sirloin served in a creamy green pepper sauce
92,-

1991 Tournedos Cafe Paris

Polędwica wołowa z pieca w sosie ziołowym Cafe Paris (autorska receptura od 1991 roku)
"Tournedos" beef sirloin served in herb sauce "Cafe de Paris"
105,-

Dodatki do dań

Insalata Mista

Sałata mieszana / sos winegret
Mixed lettuce / vinaigrette sauce
14,-

Polenta & Formaggio

Długo gotowana mąka kukurydziana / parmezan
Long - cooked corn flour / parmesan cheese
16,-

Spinaci al burro

Szpinak gotowany na parze / masło / parmezan
Steamed spinach / butter / parmesan cheese
18,-

Desery

Dolce del Giorno

Domowy deser dnia

Homemade dessert of the day

27,-

Sorbetto o Granita della Casa

Domowy sorbet lub granita (smaki dostępne według sezonu)

Homemade sorbet or granita

19,-

Affogato

Lody śmietankowe zalane ciepłą czekoladą lub kawą

"Affogato" ice cream with hot coffee or chocolate

19,-

Domowe likiery na dobre zakończenie

Limoncello

Domowe Limoncello

Limoncello

16,-

Bargnolino

Domowa Tarninówka

Sloe berry liqueur

16,-

Zamów do domu