

## Przystawki Antipasti

**Bruschetta classico (pomidory concasse, świeża bazylia i czosnek)..... 19,00**  
*Bruschetta classica (pomodori concassé, basilico fresco, aglio)*

**Panierowane krążki kalmarów podane z sosem aioli na bukiecie sałat ..... 21,00**  
*Anelli di calamari gratinati serviti con salsa aioli e l'insalata verde mista*

**Wątróbka drobiowa z jabłkiem..... 21,00**  
*Brasato di fegatini di pollame alle mele*

**Caprese (pomidory, mozzarella, aromatyczny sos pesto) ..... 25,00**  
*Caprese (pomodori, mozzarella, salsa aromatizzata pesto)*

**Tatar z łososia z kaparami i aromatycznymi przyprawami..... 25,00**  
*Tartare di salmone con capperi e condimenti aromatizzati*

**Tatar wołowy z kaparami, suszonymi pomidorami i czerwoną cebulą ..... 27,00**  
*Tartare di manzo con capperi, pomodori secchi e cipolla rossa servita in cestino di patate croccante*

**Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, kaparami, parmezanem i oliwą truflową ..... 35,00**  
*Carpaccio di filetto di manzo con rucola, capperi, parmigiano, servito con olio di tartufo*

**Krewetki z pomidorami, czosnkiem i świeżym szpinakiem w sosie winnym z grzankami ..... 36,00**  
*Gamberetti con aglio, spinaci freschi e pomodori alla salsa di vino con pane tostato*

**Focaccia ..... 12,00**  
*Focaccia*

## Sałaty Insalate

**Sałata z łososiem wędzonym (mix sałat, jajko, pomidorki cherry, oliwki zielone, sos winegret) ..... 29,00**  
*Insalata con salmone affumicato (mix di lattughe, uovo, pomodori cherry, olive verdi, salsa vinaigrette)*

**Sałata pancetta e spinaci (świeży szpinak, grillowany boczek, gruszka, orzechy włoskie, pomidorki cherry, sos winegret, grzanki) ..... 32,00**  
*Lattuga pancetta e spinaci (spinaci freschi, pancetta arrostita, pera, noci, pomodori cherry, salsa vinaigrette, toast)*

**Sałata z grillowanymi polędwiczkami, serem gorgonzola, pieczarkami, grzankami i sosem winegret ..... 32,00**  
*Lattuga con filetti di maiale grigliati, formaggio gorgonzola, funghi, toast e salsa vinaigrette*

**Cezar z grillowanym kurczakiem (sałata rzymska, grillowany kurczak, boczek, sos Cezar, parmezan, pomidorki cherry, grzanki) .... 32,00**  
*Insalata Caesar con pollo grigliato (lattuga romana, pollo grigliato, dressing Caesar, parmigiano, pancetta, pomodorini cherry, crostini)*

**Sałata z krewetkami podana z pomidorkami cherry, czarnymi oliwkami, karczochem, grzankami i sosem czosnkowym ..... 34,00**  
*Lattuga con gamberetti con pomodori cherry, olive nere, carciofo, toast e salsa di aglio*

## Pizze/Calzone

**Margarita ..... 26,00**  
*(ser mozzarella, sos pomidorowy / mozzarella, salsa di pomodoro)*

**Alla Hawaii..... 29,00**  
*(szynka, ananas, ser mozzarella / prosciutto, ananas, mozzarella)*

**Pollo e spinaci..... 29,00**  
*(mozzarella, sos pomidorowy, kurczak, szpinak, pomidorki cherry, ser feta / mozzarella, salsa di pomodoro, pollo, spinaci, pomodorini cherry, feta)*

**Bruschetta ..... 29,00**  
*(świeże pomidory, czosnek, rukola, bazylia, ser mozzarella, parmezan / pomodoro fresco, aglio, rucola, basilico, mozzarella, parmigiano)*

**Capricciosa ..... 29,00**  
*(szynka, pieczarki, karczochy, ser mozzarella / prosciutto, champignon, carciofi, mozzarella)*

**Graziano..... 29,00**  
*(kurczak, ser gorgonzola, suszone pomidory, ser mozzarella / pollo, gorgonzola, pomodori secchi, mozzarella)*

**Peperoni..... 29,00**  
*(kielbasa peperoni, cebula, ser mozzarella / salsiccia piccante 'peperoni', cipolla, mozzarella)*

**Prosciutto e funghi..... 29,00**  
*(szynka, pieczarki, ser mozzarella / prosciutto, champignon, mozzarella)*

**Salsiccia..... 32,00**  
*(mozzarella, sos pomidorowy, włoska kielbasa, oliwki, papryka, kapary / mozzarella, salsa di pomodoro, salsiccia italiana, olive, peperone, capper)*

**Carbonara bianca ..... 32,00**  
*(wędzony boczek, cebula, natka, sos śmietanowy, parmezan, ser mozzarella / pancetta affumicata, cipolla, prezzemolo, salsa bianca di panna, parmigiano, mozzarella)*

**Diavolo..... 32,00**  
*(ostre salami, czosnek, peperoncino, ser mozzarella / salame piccante, aglio, peperoncino, mozzarella)*

**Górska ..... 32,00**  
*(ser mozzarella, boczek, oscypek, pieczarki, cebula / mozzarella, pancetta, oscypek, funghi, cipolla)*

**Farmerska ..... 32,00**  
*(polędwica wieprzowa, boczek, kielbasa, pieczarki, ser mozzarella, cebula / filetto di maiale, pancetta, salsiccia, champignon, cipolla, mozzarella)*

**Quattro stagioni..... 32,00**  
*(szynka, pieczarki, łosoś wędzony, oliwki, sery: ricotta, scamorza, gorgonzola, mozzarella / prosciutto, champignon, salmone affumicato, olive, ricotta, scamorza, gorgonzola, mozzarella)*

**Quattro formaggi..... 32,00**  
*(mozzarella, mozzarella bufala, grana padano, gorgonzola, sos pomidorowy/mozzarella, mozzarella bufala, grana padano, gorgonzola, salsa di pomodoro)*

**Trattoria..... 39,00**  
*(szynka parmeńska, pomidory cherry, rukola, ser mozzarella, parmezan / prosciutto di Parma, pomodorini ciliegini, rucola, mozzarella, parmigiano)*

*Średnica ok. 30 cm, cienkie ciasto  
(każdą pizzę możemy przygotować w formie calzone)*

*Diametro circa 30 cm, pasta sottile  
(tutte le pizze possono essere preparate in forma di calzone)*

## Zupy Zuppe

- Krem z białych warzyw z oliwą truflową** ..... 12,00  
*Crema di verdure bianche con olio di oliva al tartufo*
- Zupa cebulowa z grzanką serową** ..... 12,00  
*Zuppa di cipolle con crostone di pane al formaggio*
- Tradycyjny rosół z domowym tortellini** ..... 12,00  
*Brodo tradizionale con tortellini fatti in casa*
- Toskańska zupa pomidorowa z zielonym serem ricotta** ..... 14,00  
*Zuppa toscana di pomodori con ricotta alle erbe aromatiche*

## Makarony Paste

*Wszystkie makarony mogą być wymienione według życzenia. Dysponujemy również makaronem bezglutenowym.*

*Su richiesta, per tutti i primi e' possibile scegliere la forma della pasta desiderata. Possiamo anche servire pasta senza glutine*

- Ravioli z mięsem w sosie pomidorowo-zielonym z parmezanem** ..... 29,00  
*Ravioli con carne in salsa di pomodori e di erbe con parmigiano*
- Ravioli ze szpinakiem, mozzarellą, ricottą i parmezanem w sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami** ..... 32,00  
*Ravioli con spinaci, mozzarella, ricotta e parmigiano in salsa di panna con pomodori secchi*
- Lasagne Bolognese** ..... 29,00  
*Lasagne bolognese*
- Tagliatelle z kurczakiem i grillowanymi warzywami w sosie pomidorowym** ..... 29,00  
*Tagliatelle al pollo e verdure grigliate alla salsa di pomodoro*
- Tagliatelle Alfredo z szynką parmeńską, rukolą i chilli** ..... 29,00  
*Tagliatelle Alfredo al prosciutto di Parma, rucola, peperoncino*
- Spaghetti Bolognese** ..... 29,00  
*Spaghetti bolognese*
- Spaghetti carbonara z boczkiem i cebulą w sosie śmietanowym** ..... 32,00  
*Spaghetti alla carbonara con pancetta e cipolla al sugo di panna*
- Penne ze szpinakiem w kremowym serowym sosie** ..... 32,00  
*Penne con spinaci in salsa cremosa, di formaggio*
- Penne z kurczakiem i pieczarkami w kremowym sosie** ..... 32,00  
*Penne al pollo con champignon alla salsa cremosa*
- Gnocchi z wędzonym łososiem, kaparami, koperkiem i oliwkami w różowym sosie** ..... 32,00  
*Gnocchi con salmone affumicato, capperi, aneto e olive in salsa rosa*
- Gnocchi z kurczakiem i pieczarkami w sosie truflowym z rukolą** ..... 32,00  
*Gnocchi con pollo e funghi prataioli in salsa al tartufo e rucetta*
- Risotto kremowe z polędwiczką wieprzową i leśnymi grzybami** ..... 32,00  
*Risotto cremoso con filetto di porcino e funghi di bosco*
- Zielone linguine z krewetkami, pomidorami concasse i cukinią w sosie winno-maślanym** ..... 34,00  
*Linguine verdi con gamberi, pomodori concassè e zucchine in salsa al burro e vino*
- Tagliatelle z polędwiczką wieprzową i leśnymi grzybami podane w różowym sosie**... 34,00  
*Tagliatelle con filetto di porcino e funghi di bosco in salsa rosa*

## Dania główne Piatti principali

- Placki domowe z cukinii w sosie ze świeżymi pomidorami** ..... 29,00  
*Frittelle di zucchine in salsa di pomodori freschi*
- Filet z dorsza z ziemniaczanym puree truflowym i liśćmi świeżego szpinaku** ..... 39,00  
*Filetto di merluzzo con purè di patate e tartufi e con foglie di spinaci freschi*
- Filet z łososia pieczony, podany z warzywnym tagliatelle, pomidorowym ryżem i sosem beurre blanc** ..... 43,00  
*Filetto di salmone al forno, servito con tagliatelle di verdure, riso al pomodoro e salsa beurre blanc*
- Noga kaczki w sosie wiśniowym podana z domowymi gnocchi na maśle i pieczonym burakiem** ..... 38,00  
*Piede d'anatra in salsa di ciliegia con gnocchi al burro fatti in casa con barbabietola al forno*
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym podana z domowymi gnocchi i grillowanymi warzywami** ..... 38,00  
*Filetto di porcino in salsa di funghi con gnocchi fatti in casa e verdura grigliata*
- Roladka z kurczaka ze szpinakiem i szynką parmeńską, podana z pieczonymi ziemniakami i grillowanymi warzywami w sosie genovese** ..... 36,00  
*Involto di pollo con spinaci e prosciutto di Parma servito con patate al forno e verdure alla griglia in salsa genovese*
- Stek z polędwicy wołowej (sos do wyboru: z zielonego pieprzu lub z sera pleśniowego), podany z opiekаныmi ziemniakami i kolorową sałatą w sosie winegret** ..... 65,00  
*Bistecca di filetto di bovino (salsa da scegliere: di pepe verde oppure di formaggio erborinato), con patate fritte e lattuga colorata in salsa vinaigrette*

## Desery Dessert

- Crema di frutta - beza z kremem mascarpone, domowym sosem malinowym i gorzką czekoladą** ..... 18,00  
*Crema di frutta - meringa alla crema di mascarpone servita con salsa casalinga di lamponi e cioccolato*
- Lody waniliowe podane z domowym sosem malinowym** ..... 18,00  
*Gelato alla vaniglia servito con salsa casalinga di lamponi*
- Sernik z białą czekoladą na kruchym spodzie** ..... 18,00  
*Tarta al formaggio con cioccolato bianco*
- Szarlotka na gorąco podana z gałką lodów waniliowych** ..... 18,00  
*Torta di mele servita con gelato*
- Panna cotta z sosem malinowym i salsą ze świeżych owoców** ..... 18,00  
*Panna cotta alla coulis di lamponi e salsa di frutta fresco*
- Tiramisu Trattoria Italia** ..... 18,00  
*Tiramisu Trattoria Italia*