

PRZEKĄSKI ZIMNE I GORĄCE - ANTIPASTI FREDDI E CALDI

- Degustacja oliwek
- Degustazione di Olive

- T** - Prosciutto & melone
Szynka parmeńska podawana z melonem
- Prosciutto & melone
Prosciutto crudo servito con melone

- T** - Carpaccio z polędwicy wołowej
- S** wołowina marynowana w świeżych ziołach, podawana z płatkami parmezanu i rukolą, polana octem balsamicznym z Modeny, oliwą extra vergine i świeżo zmielonym czarnym pieprzem
- Carpaccio di vitello
Filetto marinato con erbe fresche, servito con scaglie di parmigiano, rucola ed aceto balsamico, olio extra vergine e pepe nero macinato fresco

- S** - Carpaccio z indyka
Pierś z indyka marynowana w świeżych ziołach, podawana z parmezanu i rukolą, polana octem balsamicznym z Modeny, oliwą extra vergine i świeżo zmielonym czarnym pieprzem
- Carpaccio di tacchino
Petto di tacchino marinato con erbe fresche, servito con parmigiano, rucola, condito con aceto balsamico di Modena, olio extra vergine e pepe nero macinato fresco

- S** - Carpaccio rybne
Sum afrykański marynowany w świeżych ziołach, polana octem balsamicznym z Modeny, oliwą extra vergine i świeżo zmielonym czarnym pieprzem
- Carpaccio di pesce
Pesce Gatto marinato con erbe fresche, condito con aceto balsamico di Modena, olio extra vergine e pepe nero macinato fresco

- T** - Vitello tonnato
Polędwica wołowa w sosie z tuńczyka, podawana na zimno
- Vitello tonnato

- T** - Degustacja tradycyjnych wędlin i serów kalabryjskich
- R** - Degustazione di salumi e formaggi tradizionali calabresi

- R** - Suszone pomidory w oliwie extra vergine nadziewane kaparami i anchios z oregano
- S** - Pomodori secchi all'olio di oliva ripieni di capperi, acciughe e origano

- S** - Mus z pieczonych bakłażanów, z czosnkiem, świeżą miętą, oliwą extra vergine i chlebem pieczonym na płycie kuchni
- Mousse di melanzane arrostate, con aglio, menta fresca, olio extra vergine di oliva e pane arrostito sulla cucina
- S** - Pieczone papryki z octem balsamicznym, oliwą extra vergine, pietruszką, czosnkiem i chlebem pieczonym na płycie kuchni
- Peperoni arrostiti con aceto balsamico, olio di oliva, prezzemolo, aglio e pane arrostito sulla cucina
-  Marynowane cebulki dzikiego hiacynta, papryczki pikantne nadziewane tuńczykiem, cebulki marynowane w occie balsamicznym z Modeny
- Lampascioni, peperoncini piccanti ripieni di tonno, cipolline marinate in aceto balsamico di Modena
-  Grzanki podawane z pastami
- Paits z czarnych oliwek
- Paits z zielonych oliwek
- Nanduja - pasta z wieprzowiny z pikantną papryczką
- Rosa marina- małe rybki morza śródziemnego z pikantną papryczką
- Crostini misti
- Patè di olive neri
- Patè di olive verdi
- Nanduja
- Rosa marina
- T** - Parmigiana z cukini z pomidorami (tradycyjna sycylijska zapiekanka z cukini z mozzarellą, parmezanem, i sosem pomidorowym)
- R** - Parmigiana di zucchini con pomodoro (piatto tradizionale siciliano di zucchini al forno con mozzarella, parmigiano e salsa di pomodoro)
- S** con mozzarella, parmigiano e salsa di pomodoro)
- T** - Parmigiana z cukini na biało (tradycyjna sycylijska zapiekanka z cukini z mozzarellą i parmezanem)
- R** - Parmigiana di zucchini in bianco (piatto tradizionale siciliano di zucchini al forno con mozzarella e parmigiano)
- S** mozzarella e parmigiano)
- T** - Parmigiana z bakłażanów (tradycyjna kalabryjska zapiekanka ze smażonych bakłażanów, z parmezanem i sosem pomidorowym)
- R** - Parmigiana di melanzane (piatto tradizionale calabrese di melanzane al forno con mozzarella, parmigiano e salsa di pomodoro)
- S** mozzarella, parmigiano e salsa di pomodoro)
- Smażone placuszki z cukini
- Frittelle di zucchini
- Smażone pulpeciki z bakłażanów

- Polpette di melanzane
- Smażone pulpeciki z mięsa ze świeżymi ziołami
- Polpette di carne con erbe fresche

- T** - Łódeczki z bakłażanów (bakłażany nadziewane mięsem mielonym ze świeżymi ziołami, parmezanem i zapiekane z sosem pomidorowym)
- R** - Barchette di melanzane (melanzane cotte al forno ripiene di carne macinata con salsa di pomodoro, erbe fresche, parmigiano)
- S**
- T** - Caponata sycylijska (bakłażany, papryka, pomidory, seler naciowy, oliwki, orzechy pini, rodzynki i kapary z Pantelerii)
- R** - Caponata Siciliana (melanzane, peperoni, pomodori, sedano, olive, pinoli, uvetta passa e capperi di Pantelleria)
- S**
- T** - Arancini Tradycyjne, sycylijskie, smażone kulki ryżowe, nadziewane:
 - zielonym groszkiem, mozzarellą z szafranem i parmezanem
 - nduja kalabryjska - pastą z wieprzowiny z pikantną papryczką
 - trójkolorowe - ze szpinakiem, mozzarellą i pomidorem
- R** - Arancini Tradizionali, arancini siciliani (palline di riso fritte) ripiene di:
 - piselli, mozzarella con zafferano e parmigiano
 - nduja calabrese
- S** - tricolore - spinaci, mozzarella e pomodoro
- R** - Peperoni Ammollicati (con la mollica)
 - Papryki smażone z bułką tartą
 - Peperoni Ammollicati
 - Peperoni fritti con la mollica di pane
- R** - Pipi e Patate (peperoni e patate)
 - Papryka i ziemniaki smażone
 - Pipi e Patate (peperoni e patate)
 - Pipi e Patate (peperoni e patate fritte)
- Gattò
 - Zapiekanka z ziemniaków
 - Gattò di Patate
- S** - Involtini di melanzane
 - Ruloniki z bakłażanów, nadziewane suszonymi pomidorami, pecorino (serem owczym), anchois i zapiekane w piekarniku.
 - Involtini di Melanzane ripiene di pomodori secchi, pecorino e acciughe
 - Gratinate al forno























INSALATE - INSALATE


- Włosko-Polska sałatka caprese
z włoskich pomidorów, pachnących stońcem śródziemnomorskim, z polskim bundzem pachnącym świeżym, górskim powietrzem, polana oliwą extra vergine z kaparami z Pantelleri i świeżą bazylią
- Caprese italiano-polacca
di pomodoro italiano che sono ricordo del sole meridionale e bundz polacco che ha l'aria fresca di montagna, condita con olio extra vergine, capperi di Pantelleria e basilico fresco
- S - Orzeźwiająca sałatka z pomarańczy sycylijskich
z czerwoną cebulą z Tropea (Kalabria), czarnymi oliwkami, polana oliwą extra vergine ze świeżą miętą
- Insalata rinfrescante di arance siciliane
con cipolla rossa di Tropea (Kalabria), olive neri, condita con olio extra vergine e menta fresca
- Sałatka pomidor & pomidor
Sałatka z pomidorków z Pachino (Sycylia) z suszonymi pomidorami, kaparami z Pantelleri, polana oliwą extra vergine ze świeżą bazylią
- Insalata pomodoro & pomodoro
Insalata di pomodorini di Pachino (Sicilia) con pomodori secchi, capperi di Pantelleria condita con olio extra vergine e basilico fresco
- Sałatka egzotyczna
Sałata lodowa z krewetkami, awocado, różowym grejfrutem, kaparami z Pantelleri, polana oliwą extra vergine
- Insalata esotica
Insalata iceberg con gamberetti, avocado, pompelmo rosa, capperi di Pantelleria condita con olio extra vergine
- Sałatka Śródziemnorska
Rukola, małe pomidorki z Pachino - Sycylia, cebula czerwona z Tropea - Kalabria, sałata lodowa, kappary, czarne oliwki, polane oliwą extra vergine
- Insalata Mediterranea
Rucola, pomodorini di Pachino, cipolla rossa di Tropea, iceberg, capperi, olive nere, condita con olio extra vergine
- Sałatka Letnia
Rukola, małe pomidorki z Pachino - Sycylia, bundz, kappary, polane oliwą extra vergine
- Insalata Estiva
Rucola, pomodorini di Pachino, bundz, capperi, condita con olio extra vergine

ZUPY - ZUPPE

- Zuppa krem z dyni z pieczonymi migdałami
- Zuppa di zucca con mandorle tostate
- Zuppa z dyni z fasolą, wędzonym boczkiem i świeżym rozmarynem
- Zuppa di zucca e fagioli con pancetta
- Zuppa z ciecierzycy
- Zuppa di ceci
- Zuppa z soczewicy
- Zuppa di lenticchie
- Zuppa ze świeżego bobu
- Zuppa di fave fresche
- Zuppa z Suma Afrykańskiego z krewetkami, mulami i pomidorami, podawana z ciepłymi grzankami
- Zuppa di pesce Gatto con gamberetti, cozze, pomodoro servita con crostini caldi

MAKARONY - VIVA LA PASTA

-  Spaghetti Aglio & Olio (czosnek, oliwa extra vergine, pikantne papryczki, bułka tarta) posypane świeżo startym parmezanem
-  - Spaghetti Aglio & Olio (aglio, olio extra vergine, peperone piccante, pane grattato) e parmigiano appena grattugiato
-  - Spaghetti/Penne z sosem pomidorowym ze świeżą bazylią, posypane startym parmezanem
-  - Spaghetti/Penne con sugo di pomodoro, basilico fresco e parmigiano appena grattugiato
-  - Spaghetti z sosem cebulowym (czerwona, słodka cebula z Tropea - Kalabria, rodzyнки, orzechy pini, nasiona kopru włoskiego, wino Marsala - Sycylia) posypane świeżo startym parmezanem
-  - Spaghetti con cipolle (cipolla rossa, dolce di Tropea - Calabria, uva passa, pinoli, semi di finocchio e wino Marsala-Sicilia) con parmigiano appena grattugiato
-  - Spaghetti z suszonymi pomidorami posypane świeżo startym pecorino
-  - Spaghetti con pomodori secchi e parmigiano appena grattugiato
-  - Spaghetti z paits z czarnych oliwek posypane świeżo startym parmezanem
-  - Spaghetti con patè di olive nere e parmigiano appena grattugiato
-  - Spaghetti z tuńczykiem w sosie pomidorowym z kaparami i skórka cytrynową
-  - Spaghetti con tonno e sugo di pomodoro, capperi e buccia di limone
-  - Spaghetti z sosem Eoliana (tradycyjny sos z Wysp Eolie z kaparami, oliwkami, anchios, świeżymi pomidorami i bazylią) posypane świeżo startym pecorino (serem owczym)
-  - Spaghetti con sugo all'Eoliana (sugo tradizionale delle Isole Eolie - Sicilia con capperi, olive, acciughe, pomodoro fresco e basilico) e pecorino appena grattugiato
-  - Spaghetti alla norma (tradycyjne danie sycylijskie z sosem pomidorowym, ze smażonymi bakłażanami, posypane serem ricotta salata)
-  - Spaghetti alla norma (piatto tradizionale siciliano con sugo di pomodoro, melanzane fritte e ricotta salata appena grattugiata)
-  - Spaghetti/Penne po bolońsku (pomidorowy sos mięsny), posypane świeżo startym parmezanem
-  - Spaghetti/Penne al ragù bolognese (sugo di pomodoro e carne) e parmigiano appena grattugiato
-  - Spaghetti alla carbonara (jajka z wędzonym boczkiem), posypane świeżo startym parmezanem
-  - Spaghetti alla carbonara (uova e pancetta affumicata) e parmigiano appena grattugiato
-  - Tagliolini z sosem szafranowo-porowym posypane świeżo startym parmezanem
-  - Tagliolini con zafferano - porro e parmigiano appena grattugiato

- Tagliolini z tartymi cukiniami, szafranem, śmietaną, świeżą bazylią, świeżo startym parmezanem
- Tagliolini con zucchine grattugiate, zafferano, panna, basilico fresco e parmigiano appena grattugiato
- Linguine ze świeżym pesto z bazylii, (bazylia, oliwa extra vergine, parmezan, orzechy pini)
- Linguine con pesto fresco di basilico, (basilico, olio extra vergine, parmigiano e pinoli)
- S** - Linguine ze świeżym pesto z mięty, (mieta, oliwa extra vergine, parmezan, migdały)
- Linguine con pesto fresco di menta, (menta, olio extra vergine, parmigiano e mandorle)
- S** - Linguine z pesto z pistacji
- Linguine con pesto di pistacchio
- Linguine z krewetkami, rukolą, śmietaną i szafranem
- Linguine con gamberetti, rucola, panna e zafferano
- Fusilli z kremem paprykowym (pieczone papryki, czosnek, pietruszka) posypane świeżo startym pecorino (serem owczym)
- Fusilli con crema di peperone (peperoni al forno, aglio, prezzemolo) e pecorino appena grattugiato
-  Fusilli ze szpinakiem, papryką pikantną i wędzonym boczkiem posypane świeżo startym parmezanem
- Fusilli agli spinaci, peperone piccante, pancetta affumicata e parmigiano appena grattugiato
- Farfalle (kokardki) z gorgonzolą i orzechami włoskimi posypane pistacjami
- Farfalle con gorgonzola, noci e pistacchi appena grattugiati
- Spaccatelle ze świeżym pesto z bazylii, krewetkami, smażonymi bakłażanami i pieczonymi migdałami
- Spaccatelle con pesto fresco, gamberetti, melanzane fritte e mandorle tostate
- T** - Tagliatelle z grzybami (świeże grzyby, śmietana, czosnek, pietruszka) posypane świeżo startym parmezanem
- Tagliatelle con funghi (funghi freschi, panna, aglio, prezzemolo) e parmigiano appena grattugiato
- Tagliatelle z dynią posypane świeżo startym parmezanem
- Tagliatelle con zucca e parmigiano appena grattugiato
- R** - Tagliatelle z ciecierzycą, tradycyjną wedliną kalabryjską capicollo i pikantną papryczką, posypane świeżo startym parmezanem
- Tagliatelle con ceci, tradizionale salume calabrese capicollo, peperoncino piccante e

parmigiano appena grattugiato

- S** - Tagliatelle z cytrusami (cytryna, pomarańcza, śmietana, pietruszka)
- Tagliatelle con agrumi (limone, arancio, panna, prezzemolo)

MAKARONY ZAPIEKANE - PASTA AL FORNO

LASAGNA & CANNELLONI

- S** - Lasagne / cannelloni na zielono (ze szpinakiem, cukinią, pesto ze świeżej mięty, zapiekane pod beszamelem z parmezanem)
- Lasagne / cannelloni al verde (spinaci, zucchini, pesto di menta fresca, cote al forno sotto besciamella e parmigiano)
- S** - Lasagne z krewetkami, Sumem afrykańskim, szafranem, cukinią, zapiekane pod beszamelem i parmezanem
- Lasagne di pesce (gamberetti, pesce gatto, zafferano, zucchini, besciamella e parmigiano)
- T** - Lasagne / cannelloni po bolońsku (z pomidorowym sosem mięsnym zapiekane pod beszamelem z parmezanem)
- Lasagne / cannelloni alla bolognese (con salsa di pomodoro e carne cote al forno con besciamella e parmigiano)

RYŻ - RISO

- T** - Risotto z grzybami (ryż ze świeżymi grzybami, pietruszką i parmezanem)
- Risotto con funghi (riso con funghi freschi, prezzemolo e parmigiano)
- Risotto z suszonymi grzybami, szafranem i parmezanem
- Risotto con funghi secchi, zafferano e parmigiano
- Risotto z krewetkami, rukolą i szafranem
- Risotto con gamberetti, rucola e zafferano
- Risotto z dynią i parmezanem
- Risotto con zucca e parmigiano
- Risotto z Sumem Afrykańskim, krewetkami, gorgonzolą i orzechami włoskimi
- Risotto con Pesce Gatto, gamberetti, gorgonzola e noci

DESER - DOLCI

- S** - Sorbet naszej produkcji do wyboru: cytrynowy, pomarańczowy, miętowy, truskawkowy, malinowy
- Sorbetto di nostra produzione a scelta di: limone, arancia, menta, fragola, lamponi
- Lody „utopione” w kawie (o smaku śmietankowym)
- Gelato affogato al caffè (gusto fior di latte)
- T** - Domowe Tiramisù (w dosłownym tłumaczeniu oznacza „podnieś mnie”), jest ulubionym włoskim deserem, o tradycyjnym smaku kawowym i naszego pomysłu nowe smaki migdałowy, pistacjowy, pomarańczowy i limoncello
- S** - Tiramisù casalingo al gusto tradizionale di caffè e con gusti nuovi: alla mandorla, al pistacchio, arancia ed al limoncello
- S** - Mascarpone ze świeżymi owocami (do wyboru: czekoladowy, karmelowy, truskawkowy)
- Mascarpone con salsa (a scelta gusti: cioccolata, caramello, fragola)
- S** - Pomarańcza z patelni (pomarańcza z sosem karmelowym i pistacjami)
- Arancia Caramellata (arancia con salsa di caramello e pistacchi)
- Opuncja z miodem i pistacjami
- Fichi di India con miele e pistacchi
- Sok ze świeżych różowych grejfrutów
- Succo di pompelmo rosa
- R** - Delizia al Limone (tradycyjny deser z wybrzeża Costiera Amalfitana - Salerno na bazie kremu z Limoncello)
- S** - Delizia al Limone (dessert tradizionale della costiera Amalfitana - Salerno a base di crema di limoncello)
- Domowa Panna Cotta
- Panna Cotta casalinga

MENU KAWOWE / MENU' DI CAFFE'

- Kawa espresso
- Caffè espresso

- Kawa "długa"
- Caffè lungo

- Kawa rozpuszczalna
- Caffè solubile

- Kawa sypana
- Caffè

- Kawa "poplamiona" mlekiem
- Caffè macchiato

- Kawa "poprawiona"
- Caffè corretto

- Mleko "poplamione" kawą
- Latte macchiato

- Cappuccino
- Cappuccino

- Cappuccino miętowe
- Cappuccino alla menta

- Czekolada na gorąco
- Cioccolata calda

- Czekolada na gorąco "poplamiona" lodami
- Cioccolata calda macchiata con gelato

- Herbata (czarna, zielona, biała, z cytryną, z sokiem malinowym)
- Te (nero, verde, bianco, con limone, con succo di lamponi)