

Menu

PRZYSTAWKI

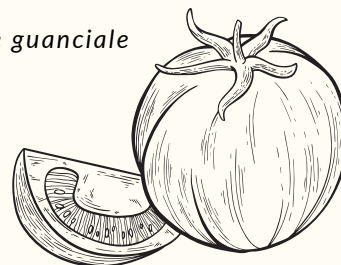
1. Przystawka 'Andiamo a Roma: włoskie wędliny i sery, zielone oliwki i suszone pomidory.
Antipasto 'Andiamo a Roma': affetati e formaggi italiani, olive verdi, pomodori secchi e carciofini.
- mała dla 2 osób: 65,-
- duża dla 4 osób: 105,-
- talerz włoskich serów: 85,-
2. Carpaccio z ośmiornicy z dodatkiem pietruszki, cytryny i orzeszków pini 65,-
Carpaccio di polpo con riduzione di prezzemolo, limone e pinoli
3. Carpaccio wołowe z dodatkiem gruszki, pecorino romano, octu balsamicznego i sos tymiankowy 56,-
Carpaccio di manzo, pera, pecorino romano, salsa all'aceto balsamico e timo
4. Tatar z krewetek z chipsem Grana Padano DOP i majonezem limonkowym 54,-
Tartare di gamberoni, con cialda di grana padano DOP e maionese al lime
5. Panierowane krążki kalmarów 42,-
Anelli di calamari fritti
6. Bruschetta z pomidorami i bazylią 32,-
Bruschetta al pomodoro e basilico
7. Kalabryjskie oliwki z chilli 150g. 22,-
Olive calabresi al peperoncino
8. Smażone mini pizy alla montanara z sosem pomidorowym, grana padano i bazylią 22,-
Pizzette fritte alla montanara, pomodoro, grana padano e basilico

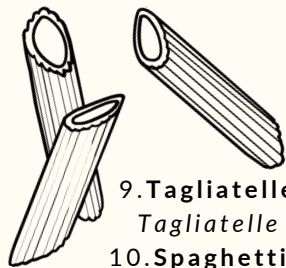
ZUPY

1. Krem z pomidorów, mozzarellą, pesto z bazylii i parmezanem 29,-
Crema di pomodoro, mozzarella, pesto al basilico e parmigiano
2. Krem z porów i ziemniaków z grzankami z oregano 25,-
Vellutata di porro e patate con crostini di pane all'origano

MAKARONY

1. Linguine z owocami morza, małże, mule, krewetki, ośmiorniczki baby i pomidorki kiktajlowe 65,-
Linguine al frutti di mare, vongole, cozze, gamberi, moscardini e pomodorini
2. Risotto z borowikami, kremem Grana Padano i rozmarynem 49,-
Risotto al funghi porcini con fonduta di grana padano al rosmarino
3. Tagliatelle z kremem truflowym i śmitaną 45,-
Tagliatelle alla crema di tartufo e panna
4. Ravioli z ricottą i szpinakiem, krem parmezanowy z nutą tymianku 48,-
Ravioli ricotta e spinaci, fonduta di parmigiano aromatizzata al timo
5. Bucatini alla amatriciana z pomidorami, pecorino romano, świeżym peperoncino i guanciale 44,-
Bucatini alla amatriciana, pomodoro, pecorino romano, peperoncino fresco e guanciale
6. Rigatoni z bakłażanem i serem provola w sosie pomidorowym z kaparami i serem grana padano 45,-
Rigatoni melanzane e provola, pomodoro, capperi, scaglie di grana padano
7. Spaghetti alla carbonara, żółtko, pecorino romano i guanciale 44,-
Spaghetti alla carbonara, crema al rosso d'uovo, pecorino romano, pepe e guanciale
8. Fusilli alla carbonara, krem z żółtka, pecorino romano i cukinia 44,-
Fusilli alla carbonara di zucchini





9. **Tagliatelle z sosem bolońskim** 45,-
Tagliatelle alla bolognese
10. **Spaghetti cacio e pepe, krem pecorino romano z czarnym pieprzem** 40,-
Spaghetti cacio e pepe, crema di pecorino romano e pepe
11. **Spaghetti z pomidorami i bazylią** 38,-
Spaghetti al pomodoro e basilico
12. **Spaghetti aglio e olio z czosnkiem, oliwą i peperoncino z chrupiącymi płatkami chleba** 38,-
Spaghetti aglio e olio e peperoncino con scaglie di pane croccante
13. **Penne all'arrabbiata w sosie pomidorowym z czosnkiem, chilli i pietruszką** 40,-
Penne all'arrabbiata, salsa al pomodoro, aglio, peperoncino e prezzemolo
14. **Gnocchi alla sorentina w sosie pomidorowym, mozzarellą, grana padano i bazylią** 48,-
Gnocchi alla sorentina, salsa di pomodoro, mozzarella, grana padano e basilico
15. **Rigatoni alla gricia z pecorino romano i guanciale** 42,-
Rigatoni alla gricia

DANIA GŁÓWNE

1. **Panierowane krewetki argentyńskie, cukinia, mięta i sos czosnkowy(4 szt.)** 65,-
Gamberi Argentini gratinati con zucchine, menta e salsa all'aglio
2. **Krewetki na ostro z pomidorami, świeże peperoncino i pietruszka (6szt.)** 55,-
Gamberi piccanti alla salsa di pomodoro, peperoncino fresco e prezzemolo
3. **Mule gotowane, pietruszka, cytryna, chrupiące pieczywo z dodatkiem szosnku** 54,-
Impepata di cozze, prezzemolo, limone e pane croccante all'aglio
4. **Roladki z filetu kurczaka z boczkiem, szpinak, gorgonzola, torcik ziemniaczany** 48,-
Rotoloni di petto con pancetta, spinaci, gorgonzola e millefoglie di patate
5. **Ser Scamorza pieczony ze Speckiem** 39,-
Scamorza e Speck al forno

SALATKI

1. **Sałata 'Andiamo a Roma': mix sałata, krewetki, awokado i pomarańcza** 56,-
Insalata 'Andiamo a Roma': insalat mista, gamberi, avocado e arancia
2. **Sałata Caprese z pomidorami, mozzarellą i szynką parmeńską** 42,-
Insalata Caprese, pomodoro, mozzarella, basilico e prosciutto crudo
3. **Grillowane warzywa: bakłażan, cukinia, papryka, oliwa z oliwek extra virgin, ocet winny, czosnek, pietruszka, rukola, pomidory suszone i karczochy** 48,-
Verdure grigliate: melanzane, zucchine e peperoni all'olio extra virgine di oliva prezzemolo, crema di aceto balsamico, insalatina di rucola, pomodori secchi e carciofini
4. **Sałata z grillowanym kurczakiem, czarne oliwki, pomidorki koktajlowe, czerwona cebula, kukurydza** 46,-
Insalata di pollo grigliato, olive nere, pomodorini, cipolla rossa e mais
5. **Sałata rukola, karmelizowana gruszka, gorgonzola, pecorino romano i orzechy włoskie** 38,-
Insalata di rukola, pera caramellata, gorgonzola, pecorino romano e noci

DESERY

1. **Tiramisu** 23,-
2. **Panna Cotta** 20,-
3. **Cannoli siciliani** 20,-



Menu dla dzieci

MAKARONY

- | | |
|---|------|
| 1. Fusilli z masłem i parmezanem
<i>Fusilli burro e parmigiano</i> | 22,- |
| 2. Spaghetti z pomidorami i bazylią
<i>Spaghetti al pomodoro e basilico</i> | 26,- |
| 3. Spaghetti alla carbonara | 28,- |
| 4. Spaghetti z sosem bolońskim
<i>Spaghetti alla bolognese</i> | 29,- |
| 5. Gnocchi w sosie pomidorowym
<i>Gnocchi al pomodoro</i> | 29,- |

DANIE GŁÓWNE

- | | |
|--|------|
| 1. Smażony filet z kurczaka, torcik ziemniaczany
<i>Petto di pollo fritto con mille foglie di patate</i> | 32,- |
|--|------|

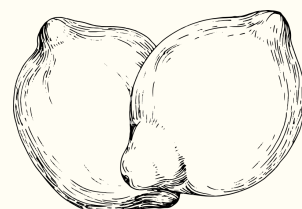


NAPOJE

- | | |
|---|------|
| 1. Coca-cola, coca-cola zero, sprite (500ml) | 12,- |
| 2. Sok jabkowy / pomarańczowy 'Cappy' (330ml) | 10,- |
| 3. Fuzetea (500ml) | 12,- |
| 4. Woda gazowana / niegazowana 'Kropla Beskidu' (500ml) | 8,- |
| 5. Woda w karafkach (1L) | 15,- |
| 6. Lemoniada domowa: | |
| 0,3 L | 12,- |
| 0,5 L | 16,- |
| 0,75 L | 22,- |

NAPOJE WŁOSKIE

- | | |
|---|------|
| 1. Mojitosoda, Chinotto, Oransoda, Lemonsoda (330 ml) | 14,- |
| 2. 'Yoga' sok (200ml), 'Santal' sok (250ml) | 12,- |
| 3. Acqua 'San Pellegrino', acqua 'Panna' (0,75 ml) | 20,- |





KAWA I HERBATA

1. Espresso	10,-
2. Espresso doppio	14,-
3. Cappucino (150ml)	15,-
4. Cappucino (300ml)	18,-
5. Flat White (150ml)	15,-
6. Flat White (300ml)	18,-
7. Caffè Latte (150ml)	15,-
8. Caffè Latte (300ml)	18,-
9. Americano (150ml)	12,-
10. Americano with milk (150ml)	14,-
11. Iced coffee	18,-
12. Iced coffee with milk	20,-
13. Tea	15,-

PROSECCO Z BECZKI - PIWO - WINO

1. Prosecco (200ml)	18,-
2. Wino grzane włoskie (250ml)	16,-
3. Pinot Grigio białe wino:	
0,5ml	45,-
1L	85,-
lampka	18,-
4. Cabernet Sauvignon czerwone wino:	
0,5ml	45,-
1L	85,-
lampka	18,-



PIWO WŁOSKIE



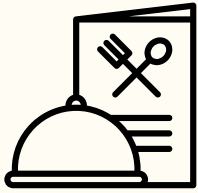
1. Peroni (330ml)	15,-
2. Peroni (660ml)	25,-
3. Moretti (330ml)	15,-
4. Moretti (660ml)	25,-
5. Ichnusa (330ml)	15,-
6. Ichnusa crudo niefiltrowane	18,-
7. Nora (330ml)	20,-

SPRITZ

1. Aperol Spritz	27,-
2. Green Spritz	27,-
3. Hugo Spritz	27,-
4. Eden Spritz	27,-
5. Limoncello Spritz	28,-

MOCNE ALKOHOLE I KOKTAJLE

1. Bombardino	16,-
2. Limoncello (60ml)	16,-
3. Grappa bianca (60ml)	18,-
4. Amaro (60ml)	18,-
5. Amaretto Sour	28,-
6. Negroni	32,-
7. Gin Tonic	30,-
8. Vodka:	
60ml	16,-
0,5ml	110,-
9. Whiskey (60ml)	25,-



Przeł kuchni poleca

1. Włoska polenta alla norma z sosem pomidorowym, smażonym bakłażanem, serem i bazylią
Polenta alla norma, salsa di pomodoro, melanzane, formaggio grattugiato e basilico

42,-

2. Risotto z porem i szafranem
Risotto al porro e zafferano

45,-

3. Muszle makaronowe nadziewane ricottą i szpinakiem, krem parmezanowy z imbirem i peperoncino

Conchiglioni ripieni di ricotta e spinaci su fonduta di grana padano, zenzero e peperoncino

48,-

Buon Appetito