

## Antipasti

<b>Carpaccio all'Albese con rucola e parmigiano</b>	42 zł
Plastry polędwicy wołowej z rucolą i parmezanem <i>Beef tenderloin "carpaccio" with rocket and shaved parmesan</i>	
<b>Tartar di tonno</b>	42 zł
Tatar z tuńczyka <i>Tuna Tartare</i>	
<b>Capesante con puntarelle</b>	42zł
Małże Św.Jakuba podawane z katalońską cykorią <i>Scallops served with catalan chicory</i>	
<b>Ostricze „Fin de Claire” Nr.2</b>	(za szt.) 11 zł
Ostrygi „fin de Claire” <i>Oyster fin de Claire</i>	
<b>Burrata Pugliese con pomodorini pachino e basilico e prosciutto</b>	44 zł
Burrata z Apuglia z pomidorkami koktajlowymi i bazylią oraz szynką parmeńską <i>Burrata cheese from Puglia with pachino cherry tomatoes and basil leaf and parma ham</i>	

## Primi

<b>Tagliatelle al tartufo bianchetto d'Umbria</b>	(½ porcji) 59 zł
Domowy makaron-wstążkizkie świeżymi trufkami <i>Tagliatelle pasta with fresh Umbria truffle</i>	
<b>Ravioli di salsiccia</b>	42 zł
Pierozki-ravioli z włoską kiełbasą <i>Homemade italian sausages ravioli</i>	
<b>Maccheroncini alle vongole</b>	52 zł
Maccheroncini rurki z małżami <i>Maccheroncini pasta served with clams</i>	
<b>Gnocchi con ragu di orata</b>	52 zł
Domowe kopytka z ragu z dorade <i>Potatoes gnocchi with seaqbreame ragu</i>	
<b>Spaghetti “alla chitarra” con gamberoni</b>	54 zł
Domowy makaron Spaghetti “alla Chitarra” podawane z dużymi krewetkami <i>Home made Spaghetti “Alla chitarra” served with king prawns</i>	

Uznaniowy serwis 10% jest doliczany do rachunku od ośmiu osób i więcej  
Discretionary 10% service charge will be added to your bill for party eight guest and over

## Secondi

<b>Pesce del giorno</b>	...zł
Ryba dnia z dodatkami do wyboru <i>Fish of the day ( ask for the daily selection)</i>	
<b>Filetto di manzo</b>	72 zł
Filet z polędwicy wołowej <i>Beef tenderloin steak</i>	
<b>Controfiletto di manzo (per due persone)</b>	160zł
Antrykot wołowe(dla dwóch osób ) / Prime rib eye steak ( for two person)	

*(Wszystkie dania główne są podane z sezonowymi warzywami / All main courses are served with seasonal vegetable)*

## Dolci

<b>Cannoli di mandorle ai due cioccolati</b>	24 zł
Cannoli migdałowe nadziewane musem z białej i ciemnej czekolady <i>Almond cannoli with two chocolates</i>	
<b>Semifreddo alla nocciole</b>	24 zł
Parfait z orzechami laskowymi Hazelnut parfait	
<b>Souffle' al cioccolato con gelato alla vaniglia</b>	24 zł
Torcik czekoladowy z lodami waniliowymi <i>Chocolate cake with vanilla ice cream</i>	
<b>Formaggi misti italiani</b>	35 zł
Deska serów włoskich <i>Italian cheese platter</i>	

## Bevande

<b>Espresso / Macchiato</b>	8 zł
<b>Espresso doppio</b>	11 zł
<b>Americano</b>	8 zł
<b>Cappuccino</b>	10 zł
<b>Latte</b>	12 zł
<b>Herbata</b>	12 zł
<b>Antica ricetta siciliana</b> Napoje bezalkoholowe/ <i>Soft drink 275ml</i>	9 zł
<b>Cisowianka Gaz, nie gaz 700ml</b>	16 zł
<b>Cisowianka Gaz, nie gaz 300ml</b>	8 zł
<b>Acqua San Pellegrino, Panna 750ml</b>	18 zł
<b>Bodoit, Evian 750ml</b>	18 zł

*Buon appetito Luca & Lorenzo*