

 Amici

Przystawki na zimno

✓ Misto di olive Miks oliwek marynowanych w oliwie extra virgin z ziołami	19 zł
✓ Burrata con pomodorini e fave Kremowa burrata z pieczonymi pomidorkami cherry, bobem, świeżą miętą, czosnkiem, oliwą extra virgin serwowana z włoskim pieczywem	56 zł
Dodatkowa szynka prosciutto crudo	15 zł
Vitello tonnato Cienko krojona duszona cielęcina polana sosem tuńczykowo-kaparowym podana z dodatkiem marynowanego buraka, kaparów i rukoli	59 zł
Salmone con caviale Łosoś wędzony wiśniowym dymem z czerwonym kawiolem, śmietaną z palonym masłem podany na maślanej bułce	59 zł
Carpaccio di manzo Cienkie plastry polędwicy wołowej z kaparami, rukolą, serem Parmigiano Reggiano DOP, polane oliwą extra virgin i gęstym sosem balsamicznym serwowane z włoskim chlebem pane carasau	64 zł
Dodatkowa świeża trufla sezonowa	40 zł
Tartara di tonno Świeży posiekany tuńczyk z awokado, zielonym ogórkiem, cebulą, rukolą, oliwą extra virgin podany z częstką cytryny i włoskim chlebem pane carasau	64 zł
Tartare di manzo Świeżo posiekana polędwica wołowa z kaparami, ogórkiem marynowanym, białą cebulą, pesto szczypiorkowym serwowana na bułce maślanej	65 zł
Carpaccio di polipo Cienkie plastry ośmiornicy z dressingiem cytrynowo-czosnkowym i natką pietruszki podane z rukolą i siekanymi pomidorami	69 zł
Antipasti Talerz serów i wędlin serwowany z włoskim pieczywem i włoskimi dodatkami	119 zł
Caviale rosso Czerwony kawior z troci francuskiej podawany z crème fraîche oraz blinami. Do wyboru kieliszek prosecco lub wódki	220 zł
Caviale nero Czarny włoski kawior z jesiotra „Acipenser Domum” podawany z crème fraîche oraz blinami. Do wyboru kieliszek prosecco lub wódki.	450 zł

✓ (VEG)

Serwis 10% doliczany od 2 osób.



Przystawki na ciepło

✓ Focaccia	29 zł
Wypiekane ciasto z oliwą extra virgin, posypane rozmarynem, oregano i solą	
✓ Bruschetta pomodoro	32 zł
Domowy chleb z mixem pomidorów, kiełkami, czosnkiem, redukcją balsamiczną i serem Pecorino DOP	
Bruschetta con salame e burrata	36 zł
Domowy chleb z salami, mozzarellą di burrata i świeżą figą	
Asparagi siciliani	57 zł
Szparagi z pieczonym żółtkiem, chipsem z szynki parmeńskiej, sosem holenderskim, serem Parmigiano Reggiano DOP i oliwą szczypiorkową	
Focaccia bresaola e tartufo	59 zł
Wypiekane na miejscu ciasto podane z carpaccio di bresaola, mozzarellą di latte, sosem truflowym i oliwą truflową	
Gamberi al vino bianco	69 zł
Grillowane krewetki tygrysie serwowane w emulsji z białego wina szafranowego z czosnkiem, chilli, natką pietruszki i włoskim pieczywem	
Capesante su puree di tartufo	69 zł
Przegrzebki w winno-maślanym sosie na puree truflowym, chips'em z pietruszki i majonezem marchewkowym	

Zupy

Zuppa fredda di barbabietole	37 zł
Chłodnik z botwinki z jajkiem mollet	
Zuppa frutti di mare	55 zł
Włoska zupa z owocami morza serwowana z kawałkami tuńczyka i krewetką tygrysią	

Serwis 10% doliczany od 2 osób.



Pinsa Napoletana

Pinsa wypiekana jest z trzech rodzajów mąki: sojowej, ryżowej i w śladowej ilości pszennej. Ciasto zawiera mniej oliwy niż tradycyjna pizza, za to więcej wody. Zawiera też zakwas chlebowy, który podnosi walory smakowe, nadając naturalny smak dawnego chleba. Dzięki temu otrzymujemy produkt o bardzo niskiej zawartości tłuszczu, małej ilości kalorii, a przede wszystkim lekkostrawny

✓	Margherita Sos pomidorowy, mozzarella di latte, świeża bazylia, oliwa extra virgin, oregano	39 zł
✓	Margherita con bufala Sos pomidorowy, mozzarella di bufala, świeża bazylia, oliwa extra virgin, oregano	48 zł
✓	Quattro Formaggi Sos śmietanowy, mozzarella di latte, gorgonzola, taleggio, mus z parmezanu	55 zł
	Cotto Sos pomidorowy, mozzarella di latte, szynka cotto, oliwa extra virgin, oregano	48 zł
	Mortadella Sos pomidorowy, mozzarella di latte, mortadella, bazylia, sos pistacjowy, pistacje	55 zł
	Parma Sos pomidorowy, mozzarella di latte, szynka prosciutto, pomidorki cherry, rucola, oliwa extra virgin, ser parmeggiano reggiano dop, oregano	58 zł
	Diavola Sos pomidorowy, mozzarella di latte, spianata, oliwa extra virgin, oregano	52 zł
	N'duja Sos pomidorowy, mozzarella di latte, pikantna kiełbasa nduja, czerwona cebula, bazylia, oliwa extra virgin, oregano	52 zł
✓	Parmigiana Sos pomidorowy, mozzarella di latte, grillowany bakłażan, bazylia, mus z parmezanu, oliwa extra virgin	52 zł
✓	Burrata Sos pomidorowy, mozzarella di burrata, pomidorki cherry, czarne oliwki, czerwona cebula, świeża bazylia, oliwa extra virgin, oregano	57 zł
	Carbonara Sos śmietanowy, mozzarella di latte, guanciale, pecorino, żółtko, świeżo mielony pieprz	55 zł
	Tonno Sos pomidorowy, mozzarella di latte, tuńczyk konserwowy, katsuobushi, kapary, szczypiorek	59 zł
	Gamberi Sos pomidorowy, mozzarella di latte, krewetki tygrysie, pomidorki cherry, czosnek, szczypiorek, oliwa extra virgin, oregano	65 zł
	Burrata e prosciutto Sos pesto, mozzarella di latte, mozzarella di burrata, szynka prosciutto, pomidorki cherry, świeża bazylia oliwa extra virgin, oregano	65 zł

Serwis 10% doliczany od 2 osób.



Risotto

✓ Risotto funghi	55 zł
Tradycyjne włoskie risotto z borowikami, tymiankiem, natką pietruszki i serem Parmigiano Reggiano DOP	
Risotto agli asparagi	65 zł
Tradycyjne włoskie risotto ze szparagami, mozzarellą di burrata oraz orzeszkami pini	
Risotto funghi e manzo	69 zł
Tradycyjne włoskie risotto z polędwicą wołową, borowikami, tymiankiem, natką pietruszki i serem Parmigiano Reggiano DOP	
Risotto aglio e olio con gamberi	75 zł
Tradycyjne włoskie risotto ze smażonymi krewetkami, oliwą extra virgin, białym winem, czosnkiem, papryczkami chilli, pieczonymi pomidorkami cherry, natką pietruszki oraz sosem bisque z krewetek	
Risotto al tartufo e spugnole	89 zł
Tradycyjne włoskie risotto ze świeżą sezonową truflą, smardzami i serem Parmigiano Reggiano DOP	

Dania główne

Salmone con verdure	89 zł
Pieczony filet z łososia serwowany z jarmużem, sezonowymi warzywami, sosem śmietanowo-musztardowym oraz bottargą	
Guancia di manzo	89 zł
Polik wołowy serwowany w sosie własnym na truflowym puree z karmelizowaną jeżyną	
Gamberi	99 zł
Grillowane krewetki tygrysie, bataty, sałata, pieczone pomidorki cherry, grillowana papryczka palermo, sos czosnkowo-cytrynowy, gęsty sos balsamiczny z dodatkiem szczypiorku	
Bistecca di tonno	119 zł
Stek z tuńczyka serwowany z blanszowaną sałatą rzymską, pieczonymi pomidorkami cherry, smażonymi ziemniakami i sosem sezamowym	
Polipo livornese	139 zł
Grillowane macki ośmiornicy serwowane w sosie pomidorowym z kaparami, czarnymi oliwkami, czosnkiem, białym winem, natką pietruszki i pieczonymi ziemniakami	
Bistecca di manzo con asparagi	149 zł
Stek z polędwicy wołowej serwowany z chipsem z szynki parmeńskiej, szparagami, ziemniakami oraz z sosem z zielonego pieprzu	
Bistecca al tartufo	199 zł
Stek z polędwicy wołowej serwowany z sosem truflowym, pieczonymi ziemniakami oraz świeżą sezonową truflą	

Serwis 10% doliczany od 2 osób.



Pasta

- ✓ **Spaghetti aglio e olio** 39 zł
Makaron jajeczny troccoli z oliwą extra virgin, czosnkiem, papryczką chilli, natką pietruszki i serem Parmigiano Reggiano DOP
- ✓ **Gnocchi sorrentina** 49 zł
Gnocchi pieczone ze świeżymi pomidorkami cherry, mozzarellą di latte, czosnkiem, serem Parmigiano Reggiano DOP z dodatkiem świeżej bazylii
- Tagliatelle ragu bolognese** 49 zł
Makaron jajeczny tagliatelle z sosem pomidorowo-warzywnym, mielonym mięsem wołowym, czerwonym winem i serem Parmigiano Reggiano DOP
- Paccheri carbonara** 59 zł
Makaron paccheri z tradycyjnym rzymskim sosem na bazie żółtka, włoskim guanciale, serem Pecorino DOP i dodatkiem czarnego pieprzu
- Lasagne** 59 zł
Tradycyjna włoska lasagne z sosem bolognese, beszamelem, mozzarellą di latte i serem Parmigiano Reggiano DOP
- ✓ **Occhio di bue agli spinaci** 59 zł
Duże ravioli z serem ricotta i żółtkiem, serwowane z sosem maślanym i szpinakiem z dodatkiem czosnku oraz serem Parmigiano Reggiano DOP
- Papardelle al. Tartufo con manzo** 69 zł
Makaron jajeczny papardelle z polędwicą wołową, borowikami, pastą truflową, cebulą, śmietaną, natką pietruszki i serem Parmigiano Reggiano DOP
- Spaghetti aglio e olio con gamberi** 69 zł
Makaron jajeczny troccoli z krewetkami tygrysimi, oliwą extra virgin, czosnkiem, papryczką chilli, pieczonymi pomidorkami cherry, natką pietruszki i grillowaną cytryną
- Nero zingarella** 69 zł
Czarny makaron tagliatelle z sosem miodowo-chilli z dodatkiem białego wina, krewetkami tygrysimi, czerwoną papryką, czosnkiem, czerwoną cebulą i natką pietruszki
- Tagliatelle al tonno** 69 zł
Makaron jajeczny tagliatelle z grillowanym tuńczykiem, oliwą extra virgin, białym winem, papryczką chilli, czosnkiem, świeżymi pomidorami, grillowaną częścią cytryny i natką pietruszki
- ✓ **Occhio di bue al tartufo** 79 zł
Duże ravioli z serem ricotta i żółtkiem, serwowane z sosem truflowym, świeżą sezonową truflą, ziemią truflową i serem Parmigiano Reggiano DOP
- Spaghetti frutti di mare** 79 zł
Makaron jajeczny troccoli z owocami morza, krewetką tygrysią, przegrzebkami, bottargą, czosnkiem, natką pietruszki i oliwą extra virgin
- ✓ **Spaghetti cacio pepe e tartufo** 89 zł
Makaron jajeczny troccoli ze świeżą sezonową truflą i sosem Pecorino Romano

Serwis 10% doliczany od 2 osób.



Salaty

✓ Caprino e fichi	49 zł
Świeże liście sałaty, grillowany ser kozi, świeża figa, pieczona dynia, karmelizowana cebula, marynowany burak, sos vinaigrette, podana z włoskim pieczywem	
Insalata caesar	55 zł
Świeże liście sałaty rzymskiej, smażona pierś z kurczaka, pancetta, grzanki, sos cezar, ser Parmigiano Reggiano DOP	
Prosciutto parma con burrata e melone	59 zł
Świeże liście sałaty, szynka prosciutto crudo, mozzarella di burrata, melon, oliwa extra virgin, gęsty sos balsamiczny, podana z włoskim pieczywem	
Italian fit	65 zł
Świeże liście sałaty, marynowana polędwica z tuńczyka, awokado, karczoch, pieczone pomidorki cherry, groszek cukrowy, cząstka cytryny, dressing miodowo-musztardowy	
Gamberi arancia	69 zł
Świeże liście sałaty, smażone krewetki tygrysie, grillowane awokado, pomidorki cherry, czerwona cebula, koper włoski, dressing pomarańczowy, podana z włoskim pieczywem	

Desery

Panna cotta	29 zł
Tradycyjny włoski deser waniliowy podany na zimno z domowym mussem malinowym/słonym karmelem	
Tiramisu	35 zł
Klasyczny włoski deser z dodatkiem amaretto, polany Pedro Ximénes Sherry	
Cream brulee ala catalana	35 zł
Krem waniliowy z nutą cytryny i warstwą skarmelizowanego cukru	
Fior di latte à la „Gut”	35 zł
Włoskie lody śmietankowe Casa del Gelato podane z ciepłym mussem malinowym oraz pismaniye	
Caffè Affogato	35 zł
Włoski deser lodowy z pianką czekoladową, polany gorącym espresso	
Meringa all Italiana	39 zł
Włoska beza /zapytaj kelnera o dostępny smak/	

Serwis 10% doliczany od 2 osób.



Napoje Zimne

		0,25l	12 zł
		0,25l	12 zł
	Tonic Water, Pink Aromatic Berry, Elderflower Zero Cukru	0,25l	12 zł
	 naturalna woda mineralna niegazowana i gazowana	0,33l	12 zł
fuzetea	cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwinowa z hibiskusem	0,25l	12 zł
Cappy	pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, grejpfrutowy	0,25l	12 zł
BURN <small>FL * TCV PM MC</small>	napój energetyzujący	0,25l	15 zł

Kawy

Wszystkie kawy bazują na mieszance 9 odmian ziaren Arabica, przygotowywanej przez włoską rodzinę Goppion od 1858 roku, gwarantując nadzwyczajne doznania smakowe.

Espresso	Mała mocna czarna kawa o wyrazistym smaku i aromacie	9 zł
Espresso Macchiato	Pojedyncze espresso z dodatkiem mleka i piany mlecznej	11 zł
Espresso Doppio	Podwójne espresso	14zł
Americano	Pojedyncze espresso przedłużone wodą	15 zł
Cappuccino	Pojedyncze espresso z dużą ilością piany mlecznej	16 zł
Latte	Pojedyncze espresso z dużą ilością mleka	16 zł
Latte Macchiato	Podwójne espresso z dodatkiem mleka i piany mlecznej	17 zł
Flat White	Pojedyncze espresso z mlekiem i pianą mleczną	17 zł

Serwis 10% doliczany od 2 osób.



Herbaty



Piag The Fresh Tea
Herbata stworzona zgodnie z ideami slow life i zero waste, najwyższej jakości.
Czajniczek 0,36l.

Wake me up! Breakfast Aromatyczna i orzeźwiająca czarna herbata na dobry początek dnia!	15 zł
Dark Muscat Słynna czarna herbata Darjeeling ze słodkim pocałunkiem winogron Muscat.	15 zł
Earl Grey Supreme Wyjątkowa kompozycja liści czarnej herbaty z kwiatowo-cytrusowymi nutami i aromatem bergamotki.	15 zł
Masala Chai Czarna herbata z korzeniami: cynamonem, imbirem, goździkami, kardamonem i skórką pomarańczy.	15 zł
Sweet, sweet cinnamon Kusząca kompozycja czarnej herbaty i cynamonu. Słodycz cynamonu podkreślają liście słodkiej jeżyny, a dodatek kwaskowych jabłek doskonale ją równoważy.	15 zł
Japanese Sencha Wyjątkowa delikatna zielona japońska herbata sencha.	15 zł
Mint La La Land Odwieczna miłość zielonej herbaty i mięty z dodatkiem liści moringi.	15 zł
Dragon Pearl Jasmine Liście wyjątkowej zielonej herbaty ręcznie zrolowane w kuleczki otulone aromatem kwiatów jaśminu.	15 zł
Tropical Vibe Zielona herbata z kawałkami słodkich ananasów i kolorowymi płatkami kwiatów.	15 zł
Superl Girl Naturalnie słodka biała herbata z prowincji Fujian w Chinach, z aromatem moreli i ananasa.	15 zł
Milky Oolong Niesamowity zielony oolong o subtelnym, naturalnie słodkim kremowo-mlecznym smaku.	15 zł
Awesome Fruits Pyszne suszone owoce: jabłko, czarna bez, malina, czarna porzeczka, jeżyna i hibiskus. Nie zawiera liści herbaty ani kofeiny, ale za to ma dużo witaminy C.	15 zł
Yummy Orange Rooibos Rooibos, zioło z południowej Afryki. Z pomarańczą doskonale smakuje i gasi pragnienie. Nie zawiera kofeiny i jest bogaty w minerały.	15 zł

Serwis 10% doliczany od 2 osób.



Napoje Zimne

Fentimans Indian Tonic Water	0,2l	18 zł
Woda Amici Niegazowana/Gazowana	0,35l 0,75l	12 zł 18 zł
Sok włoski ZUEGG Włoski sok owocowy (o dostępne smaki zapytaj kelnera)	0,2l	12 zł
Woda kokosowa 100% naturalna	0,28l	15 zł
Kombucha Probiotyczna, sfermentowana zielona herbata	0,33l	18 zł
Włoska woda mineralna San Bernardo	0,75l	22 zł
Red Bull energy drink, sugarfree, tropical	0,25l	18 zł

Napoje Domowe

Sok świeżo wyciskany z pomarańczy, grejpfrutów lub mieszany	0,3l	21 zł
Domowa lemoniada domowy napój cytrynowy z dodatkiem miodu i cytryny	0,35l	19 zł
Lemoniada specjalna Włoski sok owocowy (o dostępne smaki zapytaj kelnera)	0,35l	19 zł
Domowa herbata mrożona czarna herbata Earl Grey z dodatkiem miodu i soku z cytryny	0,35l	19 zł
Domowa herbata zimowa czarna herbata z dodatkiem miodu, imbiru, goździków, pomarańczy i cynamonu	0,35l	19 zł
Napar imbirowy napar na bazie imbiru, cytryny, miodu i rozmarynu	0,35l	19 zł

Serwis 10% doliczany od 2 osób.

