



Pinsa Romana

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

✓	Pere e gorgonzola	69 zł
	sos śmietanowy, mozzarella di latte, gruszka marynowana, piana z gorgonzoli, orzechy włoskie karmelizowane	
	Salsiccia con patate	75 zł
	mozzarella di latte, salsiccia, piana z ziemniaka truflowego, mus z parmezanu, szczypiorek, rozmaryn	
	Burrata 'nduja	79 zł
	sos pomidorowy, mozzarella di burrata, pikantna kiełbasa 'nduja, karmelizowana cebula, świeża bazylia	
	Mortadella con pistacchi	79 zł
	mortadella, straciatella, sos pistacjowy, pistacje, rucola, oliwa extra virgin	
	Vitello tonnato	85 zł
	sos tuńczykowo-kaparowy, duszona cielęcina, kapary, rucola, mus z pieczonego buraka z nutą kawy, oliwa extra virgin	
	Parma e burrata	95 zł
	sos pomidorowy, mozzarella di burrata, szynka prosciutto, pomidory marynowane, chips z parmezanu, rucola, oliwa extra virgin	
	Salmone con caviale	99 zł
	łosoś wędzony wiśniowym dymem, palona śmietana, kawior czerwony, rozmaryn, oliwa szczypiorkowa	
	Tonno allo zafferano	99 zł
	tuńczyk marynowany w sosie sezamowym, pomidory marynowane, sos z pieczonych pomidorów, rucola, piana szafranowa, chips z parmezanu	
	Bresaola e tartufo	109 zł
	mozzarella di latte, carpaccio di bresaola, świeża sezonowa trufła, sos truflowy, rucola	

✓ (VEG)

Serwis 10% doliczany od 2 osób.



Przystawki na zimno

- ✓ **Misto di olive** 27 zł
Miks oliwek marynowanych w oliwie extra virgin z ziołami
- Vitello tonnato** 62 zł
Cienko krojona duszona cielęcina polana sosem tuńczykowo-kaparowym podana z dodatkiem marynowanego buraka, kaparów i rukoli
- ✓ **Burrata con pomodorini** 60 zł
Kremowa burrata z sezonowymi pomidorami, sosem musztardowo-pistacjowym, serwowana z włoskim pieczywem
- Carpaccio di manzo** 67 zł
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
- Dodatkowa świeża trufla sezonowa** 40 zł
- Carpaccio di salmone** 67 zł
Plastry łosia opalonego sianem z czerwonym kawiozem, chipsem z tapioki, rukolą, octem balsamicznym oraz oliwą extra virgin
- Tartare di tonno** 68 zł
Świeżo posiekany tuńczyk z awokado, zielonym ogórkiem, cebulą, rukolą, oliwą extra virgin podany z częstką cytryny i włoskim chlebem pane carasau
- Tartare di manzo** 69 zł
Świeżo posiekana polędwica wołowa z kaparami, ogórkiem marynowanym, białą cebulą oraz pesto szczypiorkowym serwowana na bułce maślanej z dodatkiem orzecha karmelizowanego
- Antipasti** 139 zł
Talerz serów i wędlin serwowany z włoskim pieczywem i włoskimi dodatkami

Przystawki na ciepło

- ✓ **Focaccia** 35 zł
Wypiekane ciasto z oliwą extra virgin, posypane rozmarynem, oregano i solą
- ✓ **Bruschetta pomodoro** 37 zł
Domowy chleb z mixem pomidorów, kiełkami pora, czosnkiem, redukcją balsamiczną i serem Pecorino DOP
- Bruschetta con salame e burrata** 42 zł
Domowy chleb z salami, mozzarellą di burrata i świeżą figą
- Gamberi al vino bianco** 74 zł
Grillowane krewetki tygrysie serwowane w emulsji z białego wina szafranowego z czosnkiem, chilli, natką pietruszki i włoskim pieczywem
- Capesante su puree di tartufo** 75 zł
Przegrzebki w winno-maślanym sosie na puree truflowym, chips'em z pietruszki i majonezem marchewkowym

✓ (VEG)

Serwis 10% doliczany od 2 osób.



Zupy

- ✓ **Zuppa di bietola** 39 zł
Zupa z botwinki z koprem podawana z jajkiem mollet oraz puree ziemniaczanym
- Zuppa frutti di mare** 59 zł
Włoska zupa z owocami morza serwowana z kawałkami ryby morskiej, krewetką tygrysią, natką pietruszki i cytryną

Risotto

- ✓ **Risotto funghi** 64 zł
Tradycyjne włoskie risotto z borowikami, tymiankiem, natką pietruszki i serem Parmigiano Reggiano DOP
- Risotto funghi e manzo** 79 zł
Tradycyjne włoskie risotto z polędwicą wołową, borowikami, tymiankiem, natką pietruszki i serem Parmigiano Reggiano DOP
- Risotto aglio e olio con gamberi** 79 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** 95 zł
Tradycyjne włoskie risotto ze świeżą sezonową truflą, smardzami i serem Parmigiano Reggiano DOP
- Risotto ai frutti di mare e barbabietola** 99 zł
Tradycyjne włoskie risotto z owocami morza, musem z młodego buraka oraz stracciatellą

Dania główne

- Guancia di manzo** 99 zł
Polik wołowy serwowany w sosie własnym na szafranowym risotto ze świeżą figą
- Filetto di pesce** 125 zł
Smażony filet z ryby Kulbin serwowany z panierowanym kalafiolem, soczewicą, szpinakiem oraz sosem musztardowym
- Bistecca di tonno** 129 zł
Stek z tuńczyka serwowany z blanszowaną sałatą rzymską, pieczonymi pomidorkami cherry, smażonymi ziemniakami i sosem sezamowym
- Polipo livornese** 149 zł
Grillowane macki ośmiornicy serwowane w sosie pomidorowym z kaparami, czarnymi oliwkami, czosnkiem, białym winem, natką pietruszki i pieczonymi ziemniakami
- Bistecca al tartufo** 209 zł
Stek z polędwicy wołowej serwowany z sosem truflowym, pieczonymi ziemniakami oraz świeżą sezonową truflą
- Bistecca di Tomahawk** 450 zł
Stek Tomahawk serwowany ze świeżą sałatą z sosem vinaigrette, pieczonymi ziemniakami oraz z sosem z zielonego pieprzu

✓ (VEG)

Serwis 10% doliczany od 2 osób.



Pasta

✓	Gnocchi sorrentina Gnocchi pieczone ze świeżymi pomidorkami cherry, mozzarellą di latte, czosnkiem, serem Parmigiano Reggiano DOP z dodatkiem świeżej bazylii	56 zł
	Tagliatelle ragu bolognese Makaron jajeczny tagliatelle z sosem pomidorowo-warzywnym, mielonym mięsem wołowym, czerwonym winem i serem Parmigiano Reggiano DOP	58 zł
	Paccheri carbonara Makaron paccheri z tradycyjnym rzymskim sosem na bazie żółtka, włoskim guanciale, serem Pecorino DOP i dodatkiem czarnego pieprzu	62 zł
	Lasagne Tradycyjna włoska lasagne z sosem bolognese, beszamelem, mozzarellą di latte i serem Parmigiano Reggiano DOP	65 zł
	Tagliatelle al tonno Makaron jajeczny tagliatelle z grillowanym tuńczykiem, katsuobushi, oliwą extra virgin, białym winem, papryczką chilli, czosnkiem, świeżymi pomidorami, grillowaną częścią cytryny i natką pietruszki	75 zł
	Spaghetti aglio e olio con gamberi Makaron jajeczny troccoli z krewetkami tygrysimi, oliwą extra virgin, czosnkiem, papryczką chilli, pieczonymi pomidorkami cherry, natką pietruszki i grillowaną cytryną	76 zł
	Tagliatelle nero con gamberi Czarny makaron tagliatelle z krewetkami tygrysimi, bisque, winem szafranowym, masłem, czosnkiem, cebulą, chilli, pomidorkami cherry i natką pietruszki	76 zł
	Papardelle al. Tartufo con manzo Makaron jajeczny papardelle z polędwicą wołową, borowikami, pastą truflową, cebulą, śmietaną, natką pietruszki i serem Parmigiano Reggiano DOP	79 zł
✓	Occhio di bue al tartufo Duże ravioli z serem ricotta i żółtkiem, serwowane z sosem truflowym, świeżą sezonową truflą, ziemią truflową i serem Parmigiano Reggiano DOP	85 zł
	Spaghetti cacio pepe con gamberi Makaron jajeczny troccoli z tatarem z krewetki, kawiozem z łososia i sosem Pecorino Romano	85 zł
	Ravioli al guanciale di manzo e tartufo Ravioli z policzkiem wołowym, świeżą sezonową truflą i sosem Pecorino Romano	89 zł
✓	Spaghetti cacio pepe e tartufo Makaron jajeczny troccoli ze świeżą sezonową truflą i sosem Pecorino Romano	95 zł

✓ (VEG)

Serwis 10% doliczany od 2 osób.



Salaty

✓ Caprino e fichi	57 zł
Świeże liście sałaty, grillowany ser kozi, świeża figa, pieczony burak, karmelizowana cebula, marynowany burak, pestki słonecznika, sos vinaigrette, podana z włoskim pieczywem	
Insalata caesar	62 zł
Świeże liście sałaty rzymskiej, smażona pierś z kurczaka, pancetta, grzanki, sos cezar, ser Parmigiano Reggiano DOP	
Italian fit	72 zł
Świeże liście sałaty, marynowana polędwica z tuńczyka, awokado, karczoch, pieczone pomidorki cherry, groszek cukrowy, cząstka cytryny, dressing miodowo-musztardowy	
Gamberi arancia	75 zł
Świeże liście sałaty, smażone krewetki tygrysie, grillowane awokado, pomidorki cherry, czerwona cebula, koper włoski, dressing pomarańczowy, podana z włoskim pieczywem	

Desery

Zabaione alla frutta	37 zł
Klasyczne włoskie zabajone z sezonowymi owocami, z dodatkiem mascarpone oraz Cointreau	
Panna cotta	37 zł
Tradycyjny włoski deser waniliowy podany na zimno z domowym musem malinowym / z owoców leśnych	
Tiramisu	37 zł
Klasyczny włoski deser z dodatkiem amaretto, polany Pedro Ximénes Sherry	
Cream brulee ala catalana	37 zł
Krem waniliowy z nutą cytryny i warstwą skarmelizowanego cukru	
Fior di latte à la „Gut”	37 zł
Włoskie lody śmietankowe Casa del Gelato podane z ciepłym musem malinowym oraz pismaniye	

✓ (VEG)



Napoje Zimne

Fentimans Indian Tonic Water	0,2l	18 zł
Woda Amici	0,35l	14 zł
Niegazowana/Gazowana	0,75l	21 zł
Woda kokosowa	0,28l	17 zł
100% naturalna		
Włoska woda mineralna San Bernardo	0,75l	24 zł
Red Bull	0,25l	21 zł
energy drink, sugarfree, tropical		

Napoje Domowe

Sok świeżo wyciskany	0,3l	23 zł
z pomarańczy, grejpfrutów lub mieszany		
Domowa lemoniada	0,35l	21 zł
domowy napój cytrynowy z dodatkiem miodu i cytryny		
Lemoniada specjalna	0,35l	23 zł
brzoskwinia- pomarańcza / gruszka-mango		
Domowa herbata mrożona	0,35l	21 zł
czarna herbata Earl Grey z dodatkiem miodu i soku z cytryny		

Serwis 10% doliczany od 2 osób.



Napoje Zimne



0,25l

14 zł



0,25l

14 zł



Tonic Water, Pink Aromatic Berry,
Elderflower Zero Cukru

0,25l

14 zł



naturalna woda mineralna
niegazowana i gazowana

0,33l

14 zł



Cytrynowa z trawą cytrynową,
brzoskwiniowa z hibiskusem

0,25l

14 zł



Pomarańczowy, jabłkowy,
multiwitamina, grejpfrutowy

0,25l

14 zł



Napój energetyzujący

0,25l

18 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

12 zł

Espresso Macchiato

Pojedyncze espresso z dodatkiem mleka i piany mlecznej

14 zł

Espresso Doppio

Podwójne espresso

16 zł

Americano

Pojedyncze espresso przedłużone wodą

17 zł

Cappuccino

Pojedyncze espresso z dużą ilością piany mlecznej

19 zł

Latte

Pojedyncze espresso z dużą ilością mleka

19 zł

Latte Macchiato

Podwójne espresso z dodatkiem mleka i piany mlecznej

21 zł

Flat White

Podwójne espresso z mlekiem i pianą mleczną

21 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!	18 zł
Dark Muscat Słynna czarna herbata Darjeeling ze słodkim pocałunkiem winogron Muscat.	18 zł
Earl Grey Supreme Wyjątkowa kompozycja liści czarnej herbaty z kwiatowo-cytrusowymi nutami i aromatem bergamotki.	18 zł
Masala Chai Czarna herbata z korzeniami: cynamonem, imbirem, goździkami, kardamonem i skórką pomarańczy.	18 zł
Sweet, sweet cinnamon Kusząca kompozycja czarnej herbaty i cynamonu. Słodycz cynamonu podkreślają liście słodkiej jeżyny, a dodatek kwaskowych jabłek doskonale ją równoważy.	18 zł
Japanese Sencha Wyjątkowa delikatna zielona japońska herbata sencha.	18 zł
Mint La La Land Odwieczna miłość zielonej herbaty i mięty z dodatkiem liści moringi.	18 zł
Dragon Pearl Jasmine Liście wyjątkowej zielonej herbaty ręcznie zrolowane w kuleczki otulone aromatem kwiatów jaśminu.	18 zł
Tropical Vibe Zielona herbata z kawałkami słodkich ananasów i kolorowymi płatkami kwiatów.	18 zł
Superl Girl Naturalnie słodka biała herbata z prowincji Fujian w Chinach, z aromatem moreli i ananasa.	18 zł
Milky Oolong Niesamowity zielony oolong o subtelnym, naturalnie słodkim kremowo-mlecznym smaku.	18 zł
Awesome Fruits Pyszne suszone owoce: jabłko, czarny bez, malina, czarna porzeczka, jeżyna i hibiskus. Nie zawiera liści herbaty ani kofeiny, ale za to ma dużo witaminy C.	18 zł
Yummy Orange Rooibos Rooibos, zioło z południowej Afryki. Z pomarańczą doskonale smakuje i gasi pragnienie. Nie zawiera kofeiny i jest bogaty w minerały.	18 zł





Klauzula informacyjna

Prosimy o zapoznanie się z informacjami dotyczącymi przetwarzania Pani/Pana danych osobowych przed skorzystaniem z usług naszej restauracji. Klauzula informacyjna dostępna w poniższym QR:

