

## **Aperitify & Koktajle** *Aperitif and Cocktails*

### **Hugo** con sciroppo di fiori di montagna

Wino z syropem z górskich kwiatów czarnego bzu  
*White wine with mountain elderberry flower syrup*  
29,-

### **Crodino** analcolico

Włoski kultowy aperitif bezalkoholowy  
*Non alcoholic aperitif*  
15,-

### **Spritz Aperol**

Spritz na bazie wina i oryginalnego Aperol Barbieri  
*White wine with original Aperol Barbieri*  
29,-

### **Campari Lemon**

Campari z włoską lemoniadą Lemon Soda  
*Campari Bitter with italian lemonade*  
29,-

### **Negroni**

Klasyczne Negroni na bazie ginu, Campari Bitter i czerwonego vermutu  
*Classic Negroni with Gin, Campari bitter and red vermuth*  
29,-

### **Rossini / Bellini / Mimosa**

Białe wino ze świeżym musem owocowym  
*White wine with fresh fruit mousse*  
29,-

## **Szybkie propozycje na dobry początek**

*Starters*

### **Prosciutto di Parma Stagionato min. 24 mesi**

Talerz szynki parmeńskiej dojrzewanej minimum 24 miesiące

*Plate of long ripened Parma ham*

29,-

### **Carpaccio di filetto di manzo con parmigiano e rucola**

“Carpaccio” z polędwicy wołowej podane z parmezanem i rucolą

*Beef carpaccio with parmesan and rucola*

45,-

### **Dobbiaco alla piastra accompagnato dalla nostra confettura di ribes**

Oryginalny ser alpejski “Dobbiaco” podany na ciepło z domową konfiturą

*Original alpine cheese Dobbiaco served with homemade jam*

34,-

### **Crostini misti con ingredienti del giorno**

Kromki domowego chleba z dodatkami dnia ( 3 sztuki )

*Small slices of bread with ingredients of the day*

29,-

### **Zuppa del giorno**

Zupa dnia

*The soup of the day*

25,-

## **Nasze domowe specjalności**

*Our home specials*

### **Tortelli di Erbetta**

Domowe pierożki nadziewane ricottą, szpinakiem i parmezanem  
*“Tortelli” stuffed with ricotta, spinach and parmesan cheese*

45,-

### **Gnocchi di Ricotta con salsa al burro o pomodoro**

Domowe kluski z ricotty podane w sosie maślanym lub pomidorowym

*“Gnocchi” in butter or tomato sauce*

39,-

## **Makarony**

*Pasta*

### **Tagliatella al Ragù**

Makaron z mięsnym sosem cielęcym - wołowym typu “bolonese”

*Pasta with beef and veal meat sauce*

39,-

### **Spaghetti Puttanesca**

Makaron na ostro z sosem pomidorowym, kaparkami i oliwkami

*Spice pasta with tomato sauce, olives and capers*

39,-

### **Trufferol con burro aromatizzato al Tartufo nero e parmigiano**

Makaron z parmezanem w kremowym sosie aromatyzowanym esencją truflową

*Pasta with truffle essence, parmesan cheese and sour cream*

45,-

### **Prosciutto & Cumino**

Makaron z szynką parmeńską, parmezanem i czarnuszką w kremowym sosie

*Pasta with Parma ham, parmesan cheese and black seed*

45,-

### **Carbonara di Montagna**

Nasza góraska wersja “Carbonary” z wędliną “Speck”

*Our mountain Carbonara version with Speck ham*

55,-

## **Ciełęcina**

*Veal*

### **Scaloppine al Limone**

Ciełęcina w sosie cytrynowym

*Veal in lemon sauce*

54,-

### **Saltimbocca**

Ciełęcina z szynką parmeńską w sosie winnym

*Veal "a la Saltimbocca" with Parma ham in a wine sauce*

67,-

## **Wołowina**

*Beef*

### **Tagliata di Filetto**

"Tagliata" z polędwicy wołowej podana z rucolą i parmezanem

*"Tagliata" with beef sirloin served classically with rucola and parmesan cheese*

69,-

### **Filetto al Pepe Verde**

Polędwica wołowa podana w kremowym sosie z zielonego pieprzu

*Beef sirloin served in a creamy green pepper sauce*

82,-

### **Tournedos Cafe Paris 1991**

Polędwica wołowa "Tournedos" podana z sosem ziołowym "Cafe Paris"

*"Tournedos" beef sirloin served in herb sauce "Cafe de Paris"*

95,-

## **Desery**

*Desserts*

### **Dolce del Giorno**

Domowy deser dnia

*Homemade dessert of the day*

24,-

### **Semifreddo al Caffè**

Kawowy deser na bazie bezy włoskiej

*Coffee dessert based on italian meringue*

24,-