

MENU

RISTORAZIONE

Nasza kuchnia ma na uwadze "ZDROWIE I DOBRĄ FORMĘ" klientów, a w szczególności naszych "NAJMŁODSZYCH KLIENTÓW". Menu restauracji i pizzerii skomponowane jest z dań przygotowywanych z produktów, które zawierają najważniejsze składniki pokarmowe: energetyczne dostarczające siły dla podtrzymania funkcji życiowych, budulcowe niezbędne do prawidłowego wzrostu, budowy i regeneracji komórek oraz regulujące i odżywcze nieorganiczne wykorzystywane do metabolizmu. Zdrowe i zrównoważone odżywianie pozwala uniknąć wielu chorób, jak choćby problemów z cholesterolem, okrężnicą, trzustką, wątrobą i układem sercowo-naczyniowym, zapobiega również nadwadze i cukrzycy. Jesteśmy wrogami "śmieciowego jedzenia", które wyrządza szkody w naszym organizmie.

La nostra cucina, è pensata e realizzata, stando molto attenti alla "SALUTE E BENESSERE" dei nostri clienti, in particolare dei nostri "PICCOLI CLIENTI", infatti i piatti del nostro menu ristorazione e pizzeria, sono ricchissimi di prodotti che contengono i maggiori principi nutritivi, come sostanze energetici per fornire energia per il mantenimento delle funzioni vitali e per le attività corporee. Sostanze plastici, per fornire materiale plastico per la crescita, il rimodellamento, la sostituzione e la riparazione delle cellule. Sostanze regolatori e nutrienti inorganici, per fornire materiale regolatore delle reazioni metaboliche. Alimentarsi in modo sano ed equilibrato, allontana le malattie: pensiamo al colesterolo, alle malattie del colon, del pancreas, del fegato e dell'apparato cardiocircolatorio ma pensiamo anche all'obesità ed al diabete. Siamo contro i cibi "spazzatura" che producono solo danni al nostro organismo.

We care about our guests' "health and fitness", especially the "youngest ones". The restaurant and pizzeria menus consist of dishes made from products that contain the most essential nutrients: Energetic which give strength to support the life functions; building components which are necessary for a proper growth, building and recovering body cells and regulatory and nutritional unorganic substances that take part in metabolism. Healthy and balanced diet helps to avoid many diseases, for example dyslipidemia, problems with colon, pancreas, liver and coronary system. It can also prevent obesity and diabetes. We are the opponents of the "trash food", which does damage to our body.



INFORMACJE DLA GOŚCI:

1. Pragnąc uniknąć przykrych sytuacji i skarg informujemy szanownych Klientów, że nasza kuchnia jest ściśle określona: a zatem: „**przygotowywana i przyrządzana z chwilą złożenia zamówienia**”. Zasada ta dotyczy również zamawiania pizzy, które w przypadku dużej liczby osób, w zależności od rodzaju produktu oraz zamawianych dodatków, może skutkować przedłużonym czasem oczekiwania. W szczególności w przypadku dań takich jak risotto, niektórych dań mięsnych i rybnych, grillowanych czy też pieczonych w piecu czas oczekiwania może wynieść 20 / 30 minut.
2. Dbając o Państwa zdrowie umieściliśmy w menu pod każdą pozycją informację o alergenach występujących w naszych potrawach wraz z odpowiadającym im numerem, a z kompletną listą alergenów można zapoznać się na końcu menu.
3. Informujemy, że dania z Menu Pizzeria można również konsumować w sali restauracyjnej za dodatkową opłatą „coperto” w wysokości 5 zł/osobę.

LA DIREZIONE COMUNICA

1. Nel desiderio di evitare spiacevoli lamentele si informa la gentile clientela che, la nostra cucina è rigorosamente espressa, quindi: “**preparata e cucinata al momento dell’ordinazione**”. Questo riguarda anche l’ordinazione pizza che, in occasione di molte persone presenti, in base al tipo di prodotto e la farcitura richiesta, si possono verificare attese prolungate. In particolare, si segnala che per piatti di risotto, alcuni di carni e pesce, alla griglia, oppure al forno si possono attendere anche 20 / 30 minuti.
2. Si segnala alla gentile clientela che il menù riporta gli allergeni presenti nei nostri piatti, con il numero corrispondente, l’elenco completo degli allergeni è consultabile nelle ultime pagine.
3. Si informa La gentile clientela che è possibile consumare il menu Bar – Pizzeria anche nella sala ristorazione con il supplemento coperto di 5 zł PLN a persona.

MANAGEMENT ANNOUNCE

1. To avoid unpleasant surprises and complaints we kindly inform that we prepare dishes only after taking the order. Therefore, in case of large number of orders, the waiting time may be slightly increased. We would like to inform that a few particular dishes like risotto, some of the meat and the fish dishes, grilled or baked in the oven may take 20 / 30 min to be prepared.
2. We kindly inform that our menu contains information about allergens in ours dishes. The full list of allergens together with their numbers has been placed at the end of the menu.
3. We kindly inform that you can order dishes from the menu Bar -Pizzeria also in the restaurant for an extra cover charge of 5 zł PLN per person.

Uwaga: w zależności od sezonu niektóre produkty mogą być mrożone.

N.B. alcuni prodotti potrebbero essere surgelati a secondo della stagionalità.

Attention: depending on the season some of product can be frozen.



PRZEKĄSKI / ANTIPASTI / STARTERS

Nasze przekąski to wizytówka różnych włoskich regionów. Wędliny i sery, salsy i warzywa, ryby i owoce morza podajemy, jako kuszące smakiem kompozycje.

I nostri antipasti sono l'espressione della tipicità dei territori italiani, salumi e formaggi, accompagnati da salse e verdure, e ancora vari tipi di pesce, con tanti altri "stuzzicanti sapori".

Our starters come from certain Italian regions; cured meats and cheese served with salsa and vegetables, as well as many kinds of fish are served as tempting compositions.

WĘDLINY I SERY 44 zł

Wędliny tokańskie, sery, przyprawy, zioła, oliwa extra vergine 100% włoska.

SALUMI E FORMAGGI

Salumi e formaggi, mozzarella, spezie e aromi, limone, olio extra vergine 100% italiano.

COLD MEATS AND CHEESES,

Tuscan cold meats, cheeses, spices, herbs, extra virgin olive oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,7,

BRESAOLA TOSKAŃSKA 48 zł

Wędlina z tokańskiego mięsa wołowego dojrz., rukola, ser mozzarella, grana padano, przyprawy, zioła, cytryna, oliwa extra vergine 100% włoska.

BRESAOLA TOSCANA

Bresaola (da carne toscana), rukola, mozzarella, grana padano, spezie e aromi, limone, olio extra vergine 100% italiano.

TUSCAN BRESAOLA

Tuscan beef ham, rukola, mozzarella, grana padano, spices, herbs, lemon, extra virgin olive oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,7,

CAPRESE TRADYCYJNE 38 zł

Rukola, ser mozzarella, pomidory, bazylia, oregano, przyprawy, glassa octu balsamicznego, oliwa extra vergine 100% włoska.

CAPRESE TRADIZIONALE

Rukola, mozzarella, pomodoro, basilico, origano, spezie, aceto balsamico di Modena, olio extra vergine 100% italiano.

TRADITIONAL CAPRESE

Rukola, mozzarella, cherry tomatoes, basil, oregano, balsamic vinegar, extra virgin olive oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 7,

SALATA WEGETARIAŃSKA Z ORZECHAMI 28 zł

Rukola, mix sałat, pomidorki, cebula, oliwki, orzechy włoskie i piniowe, bazylia, oregano, przyprawy, glassa octu balsamicznego, oliwa extra vergine 100% włoska.

INSALATA VEGETARIANA CON PINOLI E NOCI

Rukola, insalata mix, pomodorini, cipolla, olive, pinoli, noci, basilico, origano, spezie, aceto balsamico di Modena, olio extra vergine 100% italiano.

VEGETARIAN SALAD WITH NUTS

Rukola, mixed lettuce, cherry tomatoes, onion, green olives, walnuts, pine nuts, basil, oregano, spices, balsamic vinegar, extra virgin olive oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 8,

PRZEKĄSKI Z RYB I OWOCÓW MORZA / ANTIPASTI DI PESCE E FRUTTI DI MARE / FISH AND SEAFOOD STARTERS

COZZE I VONGOLE PO SYCYLIJSKU 56 zł

Mule i małże sercówki, białe wino, pomidory, anchois, kapary, przyprawy, oliwa extra vergine 100% włoska.

COZZE E VONGOLE ALLA SICILIANA

Cozze, vongole, vino bianco, pomodorini, acciughe, capperi, spezie, olio extra vergine 100% italiano.

SICILIAN MUSSELS AND CLAMS

Mussels, clams, white wine, tomatoes, anchovies, capers, spices, extra virgin olive oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,14,

KREWETKI NA RUKOLI Z ORZECHAMI 58 zł

Krewetki b/g, wino białe, przyprawy, zioła, rukola, orzechy włoskie, glassa octu balsam., oliwa extra vergine 100% włoska.

CODE DI GAMBERI ALLA RUCOLA E NOCI

Gamberi, rukola, noci, vino bianco, spezie, aromi, aceto balsamico di Modena, olio extra vergine di oliva 100% italiano.

SHRIMPS WITH RUCOLA AND NUTS

Shrimps, rukola, walnuts, balsamic vinegar, extra virgin olive oil 100% Italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,2,8,

SALĄTA MORZE I ZIEMIA 48 zł

Tuńczyk, fasolka, cebula, sałata mix, pomidorki, przyprawy, zioła, oliwa extra vergine, glassa octu balsamicznego.

INSALATA MARE E TERRA

Tonno, fagioli, cipolla, insalata mix, pomodorini, spezie, aromi, aceto balsamico di Modena, olio extra vergine di oliva 100% italiano.

SEA & SOIL SALAD

Tuna, beans, onion, mixed lettuce, cherry tomatoes, spices, extra virgin olive oil 100% Italian, balsamic vinegar.

(alergeny / allergeni / allergens) 4,

NASZE ZUPY I KREMY / LE NOSTRE ZUPPE E CREME / OUR SOUPS AND CREAMS

*Nasze zupy to tradycyjne potrawy włoskiej wsi, są prawdziwą esencją włoskiego smaku i zdrowia.
Eredità della tradizione contadina italiana, minestre e zuppe sono una vera e propria bontà e salutari.
Our soups are traditional dishes of Italian village and are the real essence of Italian taste and health.*

ZUPA GRZYBOWA 34 zł

Zupa: ziemniaki, pieczarki, prawdziwki, ziemniaki, chleb, czosnek, przyprawy, zioła, ser grana padano, oliwa extra vergine 100% włoska.

ZUPPA DI FUNGHI

Zuppa di funghi champignon e porcini, patate, pane, aglio, spezie, aromi, grana padano, olio extra vergine di oliva 100% italiano.

MUSHROOMS SOUP

*Potato soup, mushrooms, bread, garlic, grana padano, spices, herbs, extra virgin olive oil 100% italian.
(alergeny / allergeni / allergens) 1,*

KREM WARZYWNY Z TOSKAŃSKIM BOCZKIEM 32 zł

Mieszanka warzyw, toskański boczek, grzanka, przyprawy, zioła, ser grana padano, oliwa extra vergine 100% włoska.

CREMA DI VERDURE CON PANCETTA TOSCANA

Verdure miste, pancetta toscana, pane abbrustolito, spezie, aromi, grana padano, olio extra vergine di oliva 100% italiano.

CREAMY VEGETABLE SOUP WITH TUSCAN BACON

*Vegetables, Tuscan bacon, bread, spices, herbs, grana padano cheese, extra virgin olive oil 100% Italian.
(alergeny / allergeni / allergens) 1,7,*

KREM ZIEMNIACZANY Z SZAFRANEM I KREWETKAMI 42 zł

Ziemniaki, szafran, grillowane krewetki, cebula, przyprawy, zioła, ser grana padano, oliwa extra vergine 100% włoska.

VELLUTATA DI PATATE E ZAFFERANO CON GAMBERI

Patate, zafferano, gamberoni alla griglia, cipolla, spezie, aromi, grana padano, olio extra vergine di oliva 100% italiano.

CREAMY POTATO SOUP WITH SAFFRON AND PRAWNS

Potatoes, saffron, grilled prawns, onions, grana padano cheese, spices, herbs, extra virgin olive oil 100% Italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,2,

KREM Z FASOLI Z KREWETKAMI 40 zł

Fasola, krewetki, przyprawy, zioła, oliwa extra vergine 100% włoska.

VELLUTATA DI FAGIOLI CON GAMBERONI INTERI

Fagioli, gamberoni, spezie, aromi, olio extra vergine di oliva 100% italiano.

CREAMY BEAN SOUP WITH SHRIMPS

Bean, shrimps, spices, herbs, extra virgin olive oil 100% Italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 2,

PIERWSZE DANIA Z MAKARONU / PRIMI PIATTI DI PASTA / PASTA FIRST COURSE

Świeży makaron, z którego przygotowujemy nasze dania, jest produkowany na matrycy z brązu, co sprawia, że jego faktura poprawia przyleganie sosów, a tym samym podkreśla walory smakowe potraw.

La nostra pasta fresca, trafilata al bronzo, sembra fatta con spianatoia e mattarello, grazie a queste proprietà è in grado di esaltare tutti i tipi di condimento e trattenere al meglio i sapori.

Our fresh pasta is made with bronze dies (stamps), which gives the desired shape and roughness of the surface, making it hold sauces better.

DANIA TRADYCYJNE / LE TRADIZIONI / TRADITIONAL DISHES

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 32 zł

Świeży makaron jajeczny, pancetta, jajko, ser pecorino romano.

SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLA CARBONARA

Pasta fresca all'uovo, pancetta, uovo, pecorino romano.

SPAGHETTI CARBONARA

Fresh egg pasta, Tuscan bacon, egg, pecorino romano cheese.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,3,7,

SPAGHETTI Z PRAWDZIWKAMI I TRUFLAMI 32 zł

Świeży makaron jajeczny, salsa z prawdziwków i trufli, masło, śmietana, ser grana padano, oliwa extra vergine 100% włoska.

SPAGHETTI AI FUNGHI PORCINI E TARUFO

Pasta fresca all'uovo, patè di funghi porcini e tartufo, burro, panna, grana padano, olio extra vergine di oliva 100% italiano.

SPAGHETTI WITH PORCINI MUSHROOMS AND TRUFFLES

Fresh egg pasta, truffles & porcini mushrooms salsa, butter, sour cream, grana padano, extra virgin olive oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,3,7,

PAPPARDELLE Z RAGU' BOLOŃSKIM 32 zł

Świeży makaron jajeczny z ragu z doskonałego mięsa wołowego i serem grana padano.

PAPPARDELLE ALLA BOLOGNESE

Pasta fresca all'uovo con ragù di carne di prima scelta, grana padano.

PAPPARDELLE BOLOGNESE

Fresh egg pasta, beef ragout, grana padano cheese.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,3,7,

LEŚNE PAPPARDELLE 44 zł

Świeży makaron jajeczny z ragu bolońskim, borowikami, śmietaną, mlekiem i serem grana padano.

PAPPARDELLE ALLA BOSCAIOLA

Pasta fresca all'uovo, ragù bolognese, funghi porcini, panna, latte, grana padano.

FOREST PAPPARDELLE

Fresh egg pasta, beef ragout, porcini mushrooms, sour cream, milk, grana padano cheese.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,3,7,

LASAGNE W RAGU' BOLOŃSKIM 34 zł

Płaty ciasta makaronowego jajecznego, ragu z doskonałego mięsa wołowego, beszamel, ser grana padano.

LASAGNE AL RAGU' BOLOGNESE

Pasta fresca all'uovo, ragù di carne di prima scelta, besciamella, grana padano.

LASAGNE BOLOGNESE

Fresh egg pasta, beef ragut, bechamel sauce, grana padano.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,3,7,

LASAGNE Z BOROWIKAMI 44 zł

Płaty ciasta makaronowego jajecznego, ragu' bolońskie, beszamel, borowiki, orzechy laskowe, zioła i ser grana padano.

LASAGNE AI FUNGHI PORCINI

Pasta fresca all'uovo, ragù di carne di prima scelta, besciamella, funghi porcini, aromi, grana padano.

LASAGNE WITH PORCINI MUSHROOMS

Fresh egg pasta, beef ragut, bechamel sauce, porcini mushrooms, hazelnuts, herbs, grana padano.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,3,7,

RAVIOLONI ZIELONE PO PIEMĄCKU 39 zł

Pierogi z ciasta jajecznego ze szpinakiem nadziewane serem ricotta i szpinakiem, w salsie z borowików i trufli, ser grana padano.

RAVIOLONI VERDI ALLA PIEMONTESE

Pasta fresca all'uovo ricotta e spinaci, salsa di funghi porcini e tartufo, grana padano.

PIEMONT GREEN RAVIOLONI

Ravioloni dumplings stuffed with ricotta cheese and spinach, porcini mushrooms & truffles salsa, grana padano.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,3,7,

GNOCCHI DELICATI Z GRANA PADANO 44 zł

Świeże kluseczki z nadzieniem z trufli i koziego sera, ziołami i serem grana padano.

GNOCCHI DELICATI AL GRANA PADANO

Pasta fresca ripiena al formaggio di capra e tartufo, aromi, grana padano.

GNOCCHI DELICATI WITH GRANA PADANO CHEESE

Fresh egg noodles stuffed with truffles and goat cheese, herbs, grana padano cheese.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,7,

GNOCCHI Z ORZECAMI 48 zł

Świeże kluseczki z nadzieniem z trufli i koziego sera, z orzechami włoskimi i piniowymi, ziołami i grana padano.

GNOCCHI PINOLI E NOCI

Pasta fresca ripiena al formaggio di capra e tartufo, pinoli, noci, aromi, grana padano.

GNOCCHI WITH WALNUTS

Fresh egg noodles stuffed with truffles and goat cheese, walnuts, pine nuts, herbs, grana padano.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,7,8

PIERWSZE DANIA Z RYBAMI I OWOCAMI MORZA / PRIMI PIATTI DI PESCE E FRUTTI DI MARE / FISH AND SEAFOOD-FIRST COURSE

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 52 zł

Świeży makaron jajeczny z małżami sercówkami w ziołach i przyprawach.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI

Pasta fresca all'uovo, vongole veraci, spezie, aromi.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI

Fresh egg pasta, clams, herbs, spices.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,3,14,

SPAGHETTI W SALSIE Z ŁOSOSIA 38 zł

Świeży makaron jajeczny, salsa z łososia, masło, śmietana, przyprawy, zioła.

SPAGHETTI AL SALMONE

Pasta fresca all'uovo, salsa di salmone, burro, panna, spezie, aromi.

SPAGHETTI WITH SALMON

Fresh egg pasta, salmon salsa, butter, sour cream, spices, herbs

(alergeny / allergeni / allergens) 1,3,4,7,

CZARNE TAGLIATELLE Z OWOCAMI MORZA 48 zł

Świeży makaron z atramentem mątwy, z owocami morza, mulami, małżami sercówkami, pomidorkami koktajlowymi, przyprawy i zioła.

TAGLIATELLE NERE AI FRUTTI DI MARE E POMODORINI

Pasta fresca all'uovo al nero di seppia, frutti di mare, cozze, vongole, pomodorini ciliegini, spezie, aromi.

BLACK TAGLIATELLE WITH SEAFOOD AND CHERRY TOMATOES

Fresh egg cuttlefish ink pasta, mixed seafood, cherry tomatoes, spices, herbs.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,3,4,14,

CZARNE TAGLIATELLE W SALSIE Z ŁOSOSIA 44 zł

Świeży makaron jajeczny z atramentem mątwy, salsa z łososia, przyprawami i ziołami.

TAGLIATELLE NERE AL SALMONE

Pasta fresca all'uovo al nero di seppia, salsa di salmone, spezie, aromi.

BLACK TAGLIATELLE WITH SALMON

Fresh egg cuttlefish ink pasta, salmon salsa, spices, herbs.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,3,4,7,14,

"DOSKONAŁOŚCI": RĘCZNIE ROBIONY MAKARON / "LE ECCELLENZE": LA PASTA FATTA A MANO / "EXCELLENCE": HAND MADE PASTA

Ręcznie robiony makaron wymaga więcej pracy i uczucia, ale nadaje bardziej intensywny smak serwowanym daniom. Zdrowe jedzenie jest naszą dewizą.

Pasta lavorata a mano, è fatta di fatica e amore, il gusto si fa più intenso, mangiare sano è la nostra legge.

The handmade pasta is made of hard work and love; its taste gives the dish more intensive taste. Healthy eating is our motto.

TORTELLACCI Z BOROWIKOWYM NADZIENIEM 58 zł

Pierogi z ciasta jajecznego z nadzieniem z borowików, masło, grana padano, oliwa extra vergine 100% włoska.

TORTELLACCI RIPIENI DI FUNGHI PORCINI

Pasta fresca fatta a mano all'uovo ripiena di funghi porcini, grana padano, olio extra vergine di oliva 100% italiano.

TORTELLACCI STUFFED WITH PORCINI MUSHROOMS

Handmade tortellacci dumplings stuffed with porcini mushrooms, butter, grana padano, extra virgin olive oil 100% italian

(alergeny / allergeni / allergens) 1,3,7,

TORTELLACCI Z BRESAOLĄ I MOZZARELLĄ 69 zł

Pierogi z ciasta jajecznego z nadzieniem z borowików, bresaola, ser mozzarella, oliwa extra vergine 100% włoska.

TORTELLACCI ALLA BRESAOLA E MOZZARELLA

Pasta fresca fatta a mano all'uovo ripiena di funghi porcini, bresaola, mozzarella, olio extra vergine di oliva 100% italiano.

TORTELLACCI WITH BRESAOLA AND MOZZARELLA

Handmade tortellacci dumplings stuffed with porcini mushrooms, bresaola, mozzarella, extra virgin olive oil 100% Italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,3,7,

TORTELLACCI ZIEMIA I MORZE 68 zł

Pierogi z ciasta jajecznego z nadzieniem z borowików w salsie z łososia, z krewetkami królewskimi, szynką, przyprawami i ziołami.

TORTELLACCI MARE E TERRA

Pasta fresca fatta a mano all'uovo, ripiena di funghi porcini, salsa al salmone, gamberoni al prosciutto, aromi, spezie.

GROUND AND SEA TORTELLACCI

Handmade tortellacci dumplings stuffed with porcini mushrooms, salmon salsa, prawns, ham, spices, herbs.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,2,3,7,

TORTELLACCI Z PRZEGRZEBKAMI 72 zł

Pierogi z ciasta jajecznego z nadzieniem z borowików, z przegrzebkami, szafranem, przyprawami i ziołami.

TORTELLACCI ALLE CAPESANTE

Pasta fresca fatta a mano all'uovo, ripiena di funghi porcini, capesante, zafferano, aromi, spezie.

TORTELLACCI WITH SCALLOPS

Handmade tortellacci dumplings stuffed with porcini mushrooms, scallops, saffron, spices, herbs.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,3,7,14,

RISOTTI

Odpowiednio przygotowane i smaczne risotto wymaga czasu, dlatego realizacja zamówienia może wynieść powyżej 25 minut.

Per gustare in modo corretto ed esaltare i raffinati sapori dei nostri risotti, si informano i nostri clienti che l'attesa di portata è di almeno 25 minuti.

To make a perfect risotto, it takes a bit of time. The waiting time between taking the order and delivering on the table might be at least 25 minutes.

RISOTTO Z BOROWIKAMI 69 zł

Ryż carnaroli, borowiki, ser grana padano.

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

Riso carnaroli, funghi porcini, grana padano.

RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS

Carnaroli rice, porcini mushrooms, grana padano cheese.

(alergeny / allergeni / allergens) 7,

RISOTTO ZE SZPARAGAMI I GORGONZOLĄ 58 zł

Ryż carnaroli, szparagi, ser gorgonzola, orzechy włoskie, przyprawy, zioła.

RISOTTO ASPARAGI E GORGONZOLA

Riso carnaroli, asparagi, gorgonzola, noci, spezie, aromi.

RISOTTO WITH ASPARAGUS AND GORGONZOLA CHEESE

Carnaroli rice, asparagus, gorgonzola cheese, walnuts, spices, herbs.

(alergeny / allergeni / allergens) 7,

RISOTTO Z BRESAOLĄ I CYTRYNĄ 72 zł

Ryż carnaroli, bresaola, masło, cytryna, przyprawy, ser grana padano.

RISOTTO ALLA BRESAOLA E LIMONE

Riso carnaroli, bresaola, burro, spezie, grana padano,

RISOTTO WITH BRESAOLA AND LEMON

Carnaroli rice, bresaola, butter, lemon, spices, grana padano.

(alergeny / allergeni / allergens) 7,

RISOTTO Z GRAPPĄ I KREWETKAMI 72 zł

Ryż carnaroli, grappa, krewetki, pomidoriki, przyprawy, zioła,

RISOTTO ALLA GRAPPA CON GAMBERI

Riso carnaroli, grappa, gamberi, pomodorini ciliegini, aromi, spezie.

RISOTTO WITH SHRIMPS AND GRAPPA

Carnaroli rice, grappa, shrimps, cherry tomatoes, spices, herbs.

(alergeny / allergeni / allergens) 2,7,

RISOTTO Z HOMAREM 172 zł

Ryż carnaroli, wino prosecco, homar, przyprawy i zioła, ser pecorino romano, oliwa extra vergine 100% włoska.

RISOTTO ALL' ASTICE

Riso carnaroli, spumante prosecco, astice, spezie e aromi, pecorino romano, olio extra vergine di oliva 100% italiano.

RISOTTO WITH LOBSTER

Carnaroli rice, prosecco, lobster, spices, herbs, pecorino romano cheese, extra virgin olive oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 2,7,

DRUGIE DANIA MIĘSNE Z DODATKAMI / SECONDI PIATTI DI CARNE CON CONTORNI / MEAT SECOND COURSES WITH SIDE DISHES

Nasz szef kuchni zadba o odpowiednie dodatki do głównych dań, aby podkreślić walory smakowe mięsa i bukiet aromatów zawsze świeżych przystawek.

Per aumentare il gusto del buon mangiare, il nostro Chef di cucina anno abbinato ai secondi piatti di carne ottimi contorni di accompagnamento, attenti sempre ad offrire prodotti salutari e pieni di sapori.

To enrich the taste of good food, our chef de cuisine match meat second courses with excellent side dishes, taking into particular account the health and bouquet of flavors.

BISTECCA ALLA FIORENTINA 239 zł/kg

Soczysty stek z mięsa wołowego z Toskanii ok. 1,2-1,3 kg przyrządzony na grillu, podany z fasolką canellini i oliwą extra vergine 100% włoską.

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Bistecca fiorentina carne 1a qualità italiana, 1,2-1,3 kg., con contorno di fagioli canellini, extra vergine 100% italiano.

BEEF ALLA FIORENTINA

Grilled beef tenderloin from Tuscany, about 1,2 – 1,3 kg, served with cannellini beans with extra virgin oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) --- ---

TAGLIATA TOSKAŃSKA 89 zł

Grilowana polędwica wołowa z włoskiego mięsa pierwszej jakości, rucola, pomidorki koktajlowe, zioła i przyprawy, płatki sera grana padano i oliwa extra vergine 100% włoska.

TAGLIATA TOSCANA

Filetto di manzo carne 1a qualità italiana alla griglia, con contorno di rucola, pomodorini ciliegini, spezie, aromi, scaglie di grana padano, olio extra vergine 100% italiano.

TAGLIATA TOSCANA

Grilled tuscan beef tenderloin, arugula, cherry tomatoes, herbs, spices, grana padano cheese, extra virgine olive oil 100% italian.

(alergeni / allergeni / allergens) --- ---

POŁĘDWICA WOŁOWA Z GRILLA 89 zł

Polędwica wołowa (z włoskiego mięsa pierwszej jakości) z grilla, podana z mixem sałat, pomidorkami, orzeszkami piniowymi, przyprawami, oliwą extra vergine 100% włoską oraz glassa octu balsamicznego.

FILETTO DI MANZO CON PINOLI

Filetto di manzo alla griglia, carne 1a qualità italiana, insalata mix, pomodorini e pinoli, aromi, olio extra vergine 100% italiano.

GRILLED BEEF TENDERLOIN

Tuscan beef tenderloin served with salad mix, tomatoes, pine nuts, spices, extra virgin olive oil, balsamic vinegar, 100% Italy.

(alergeni / allergeni / allergens) --- ---

CARPACCIO Z BOROWIKAMI 74 zł

Carpaccio z wołowiny na rukoli, borowiki, cytryna oraz oliwa extra vergine 100% włoska.

CARPACCIO AI FUNGHI PORCINI

Carpaccio di manzo, carne 1a qualità italiana, rucola, funghi porcini, limone, olio extra vergine 100% italiano.

CARPACCIO WITH PORCINI MUSHROOMS

Beef Carpaccio, rucola, porcini mushrooms, lemon, extra virgin olive oil 100% italian.

(alergeni / allergeni / allergens) --- ---

CARPACCIO Z CYTYNĄ I ORZECHAMI 68 zł

Carpaccio wołowe z mięsa najwyższej jakości, rukola, orzechy, ser grana padano, oliwa extra vergine 100% włoska.

CARPACCIO AL LIMONE E NOCI

Carpaccio di manzo, carne 1a qualità italiana, rukola, noci, grana padano, olio extra vergine 100% italiano.

CARPACCIO WITH LEMON AND NUTS

Beef carpaccio, rukola, nuts, grana padano cheese, extra virgin olive oil 100% Italian.

(alergeny / allergeni / allergens): 7,8,

KOTLECICKI JAGNIĘCE PO LUKAŃSKU 79 zł

Schab jagnięcy, przyprawy, zioła, ocet winny, podane z mixem sałat, pomidorki cherry, oliwa z oliwek extra vergine 100% włoska.

COTOLETTE DI AGNELLO ALLA LUCANA

Costole di agnello, spezie, aromi, aceto di vino bianco, contorno di insalata mix, pomodorini cilięini, olio extra vergine 100% italiano.

ROASTED LAMB ALLA LUCANA

Lamb chops with herbs, spices, vinegar, served with salad mix, cherry tomatoes., extra virgin olive oil, 100% italian.

(alergeni / allergeni / allergens) --

PIERŚ KACZKI Z MIODEM I PEPERONCINO 68 zł

Pierś kaczki, miód, peperoncino, podane z sałatką z pomarańczy, cebuli, zielonych oliwek, przypraw, ziół, oliwy extra vergine 100% włoskiej.

PETTO DI ANATRA AL MIELE E PEPERONCINO

Petto di anatra, miele, peperoncino, con contorno di insalata di arancia, cipolla, olive verdi, spezie, aromi, olio extra vergine 100% italiano.

DUCK BREAST WITH HONEY AND PEPERONCINO

Duck breast, honey, peperoncino, as a side dish: orange salad with onions, green olives, spices, herbs, extra virgin olive oil 100% Italian.

(alergeny / allergeni / allergens) --

PIERŚ KACZKI W OCCIE BALSAMICZNYM I FIGACH 68 zł

Pierś kaczki, figi, ocet balsamiczny z Modeny, podane z rukolą, pomidorkami koktajlowymi, orzeszkami piniowymi, serem grana padano, przyprawami i ziołami i oliwą extra vergine 100% włoską.

PETTO DI ANATRA ALL'ACETO BALSAMICO E FICHI

Petto di anatra, fichi, aceto balsamico di Modena, con contorno di rukola, pomodorini, pinoli, grana padano, spezie, aromi, olio extra vergine 100% italiano.

DUCK BREAST WITH BALSAMIC VINEGAR AND FIGS

Duck breast, figs, balsamic vinegar, served with rukola, cherry tomatoes, pini nuts, grana padano, spices, herbs, extra virgin olive oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) --

**DRUGIE DANIA Z RYB I OWOCÓW MORZA
Z DODATKAMI /
SECONDI PIATTI DI PESCE E FRUTTI DI MARE CON
CONTORNI /
FISH AND SEAFOOD - SECOND COURSES WITH SIDE
DISHES**

Nasz szef kuchni zadbał o odpowiednie dodatki do głównych dań, aby podkreślić walory smakowe ryb i bukiet aromatów zawsze świeżych przystawek.

Per aumentare il gusto del buon mangiare i nostri Chef di cucina, hanno abbinato ai secondi piatti di pesce, ottimi contorni di accompagnamento, attenti sempre a offrire prodotti salutari e pieni di sapori.

To enrich the taste of our dishes, our chef selects the right fish and seafood with excellent side dishes, taking into account the health and the bouquet of flavors.

HOMAR Z PIECA 164 zł

Homar, białe wino, pomidorki koktajlowe, oliwki, papryka, zioła i przyprawy, oliwa extra vergine 100% włoska.

ASTICE AL FORNO

Astice, vino bianco, pomodorini cilegini, olive, peperoni, spezie, aromi, olio extra vergine 100% italiano.

LOBSTER

Lobster, white wine, cherry tomatoes, green olives, bell pepper, herbs, spices, extra virgin olive oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 2,

DORADA Z GRILLA 76 zł

Dorada z grilla podana z mixem sałat, glassa octu balsamicznego, oliwą extra vergine 100% włoską.

ORATA ALLA GRIGLIA

Orata alla griglia con insalata mix, aceto balsamico di Modena, olio extra vergine 100% italiano.

GRILLED SEA BREAM

Grilled sea bream served with rucola, cherry tomatoes, balsamic vinegar, extra virgin olive oil 100% Italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 4,

WIELKIE MORZE 99 zł

Przegrzebki, krewetki królewskie, krewetki średnie, mule, małże sercówki, wino białe, podane na rukoli, przyprawy, zioła, oliwa extra vergine 100% włoska.

GRANDE MARE

Capesante, gamberi, gamberetti, cozze, vongole, vino bianco, in letto di rucola, spezie, aromi, olio extra vergine 100% italian.

THE GREATEST SEA

Breaded seafood roasted in the oven: scallops, prawns, clams, mussels with rucola, 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 2,14,

CACIUCCO PO LIWORNIJSKU 84 zł

„Zupa” z owocami morza (mix owoców morza, krewetki królewskie, krewetki średnie, mule), zapiekany chleb z czosnkiem.

CACIUCCO ALLA LIVORNESE

Zuppa di pesce, frutti di mare, gamberoni, gamberi, cozze, vongole veraci, pane abbrustolito all'aglio.

THE LIVORNESE SEA SOUP

Seafood Soup (mixed seafood, king prawns, medium prawns, mussels), roasted bread with garlic.

(alergeny / allergeni / allergens) 2,4,14,

KREWETKI KRÓLEWSKIE W PANCETCIE 80 zł

Krewetki królewskie z pancettą w aromacie octu balsamicznego z Modeny, podawane z rukolą i pomidorkami koktajlowymi, ziołami, przyprawami i oliwą extra vergine 100% włoską.

GAMBERONI ALLA PANCETTA

Gamberoni, pancetta, aromatizzati all'aceto balsamico di modena, contorno di rucola, pomodorini ciliegini, aromi, spezie, olio extra vergine 100% italiano.

PRAWNS WITH TUSCAN BACON

King prawns with Tuscan bacon, balsamic vinegar, served with rucola, cherry tomatoes, herbs, spices, extra virgin olive oil 100% italian.

(alergeny / allergeni / allergens) 2,

KREWETKI Z GRILLA 78 zł

Krewetki królewskie z grilla, podane z mixem sałat, octem balsamicznym, oliwą extra vergine 100% włoską.

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

Gamberoni, alla griglia con insalata mix all'aceto balsamico di Modena, aromi, spezie, olio extra vergine 100% italiano.

GRILLED PRAWNS

King prawns, as a side dish: arugula, cherry tomatoes, herbs, spices, extra virgin olive oil 100% italian.

(alergeny/allergeni/allergens) 2,

PEPATA DI COZZE AL PROSECCO 78 zł

Mule, prosecco weneckie, cebula, czarny pieprz, zapiekany chleb.

PEPATA DI COZZE AL PROSECCO VENETO

Cozze, prosecco veneto, cipolle, pepe nero, pane abbrustolito.

MUSSELS IN PROSECCO

Mussels, prosecco, black pepper, onion, roasted bread.

(alergeny / allergeni / allergens) 14,

DESERY / DOLCI / DESSERTS

Desery są bardzo ważnym elementem włoskiej sztuki kulinarnej, dlatego też przygotowaliśmy kilka typowych tradycyjnych pozycji.

La pasticceria è una parte importantissima dell'arte culinaria italiana, noi la rappresentiamo con alcuni dolci tipicamente tradizionali.

Desserts are important element of Italian's culinary art, therefore we prepared some traditional sweets.

TIRAMISU' Z GRAPPA 16 zł

Biszkopty savoiardy, kawa 100% arabica, ser mascarpone, grappa.

Savoiardy con uovo nel caffè 100% arabica e mascarpone, grappa.

Savoiardy biscuits, coffee 100% arabica, mascarpone cheese, grappa.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,3,7,

SUFLET CZEKOLADOWY 16 zł

Gorzka czekolada, jaja, cukier, orzech laskowy.

Soufflè del cioccolato: cioccolato, uovo, zucchero, nocciole.

Chocolate soufflé: dark chocolate, eggs, sugar, hazelnuts.

(alergeny / allergeni / allergens) 1,3,7,8,

SORBETTO AL LIMONE 28 zł

Lody cytrynowe, limoncello, prosecco.

Gelato al limone, limoncello, prosecco.

Lemon sorbet, limoncello, prosecco.

(alergeny / allergeni / allergens) -

DESER LODOWY 14 zł

Lody w trzech smakach z toppingiem.

Gelato 3 vari gusti con topping.

Three scoops of ice cream with topping.

(alergeny / allergeni / allergens) 3,7,

KREMÓWKA WADOWICKA 4,50 zł

Dolce del Papa

Pope's cream cake

(alergeny / allergeni / allergens) 1,3,7,

KAWIARNIA / CAFFETTERIA / CAFFETTERIA

Doskonała kawa wypalana we Florencji od 1950 roku, aperitify, przekąski zimne i ciepłe, desery. U nas znajdziecie delicje, które sprawią, że Wasz dzień będzie lepszy.

Dall'ottimo caffè tostato a Firenze dal 1950, agli aperitivi, agli stuzzichini caldi e freddi, al gelato, qui troverete prelibatezze che renderanno più piacevole la Vostra giornata.

Excellent coffee roasted in Florence since 1950, aperitifs, cold and hot snacks, ice-cream.

All these delicacies make your day just a little more special. They can be found in our restaurant Finezzeitaliane.

KAWA / CAFFÈ / COFFEE - 100% ARABICA

ESPRESSO	6 zł
ESPRESSO B/KOFEINY / Decaffeinato	8 zł
CAFFÈ CORRETTO (<i>Espresso with Grappa or Sambuca</i>)	10 zł
ESPRESSO MACCHIATO	7 zł
ESPRESSO DOPPIO	11 zł
CAFFÈ FREDDO / <i>Kawa mrożona / Ice coffee</i>	8 zł
CAPPUCCINO	9 zł
CAFFÈ AFFOGATO	10 zł
CAFFÈ LATTE	10 zł
CAFFÈ LATTE MACCHIATO	12 zł
KAWA CZARNA	7 zł
KAWA BIAŁA	8 zł
KAWA BIAŁA MROŻONA / <i>Caffè freddo con latte / Ice coffee with milk</i>	12 zł
GORĄCA CZEKOLADA / <i>Ciocolata calda / Hot chocolate</i>	11 zł

HERBATY Z EKOLOGICZNYCH UPRAW

THE' DA AGRICOLTURA BIOLOGICA / TEA FROM ORGANIC FARMING

Zielona, czarna, miętowa, o smaku owoców leśnych, brzoskwińowa, melisa z werbeną.

Te Verde-Nero, Tisana alla menta, Fruttamine Frutti Bosco, Melissa

Green tea, black tea, mint tea, forest fruit tea, peach tea, melissa with verbena.

HERBATA ROZGRZEWAJĄCA

THE' RISCALDANTE/ WINTER WARMING TEA	9 zł
--	------

NAPOJE / BIBITE / BEVERAGES

WODA GAZOWANA, NIEGAZOWANA KROPLA BESKIDU 0,33 L	6 zł
<i>Acqua Gassata o Naturale 330 ml / Sparkling water, still water 330 ml</i>	
WODA GAZOWANA, NIEGAZOWANA KROPLA BESKIDU 0,75 L	12 zł
<i>Acqua Gassata o Naturale 750 ml / Sparkling water, still water 750 ml</i>	
COCA COLA 250 ml	6 zł
COCA COLA ZERO 250 ml	6 zł
SPRITE 250 ml	6 zł
FANTA 250 ml	6 zł
FUZETEA 250 ml	6 zł
SOK JABŁKOWY / <i>SUCCO DI MELA / APPLE JUICE</i> 250 ml	6 zł
SOK POMARAŃCZOWY / <i>SUCCO D'ARANCIA / ORANGE JUICE</i> 250 ml	6 zł
MULTIWITAMINA / <i>SUCCO ACE / MULTIVITAMIN JUICE</i>	6 zł

SOKI WŁOSKIE:

NEKTAR BRZOSKWINIOWY / <i>NETTARE PESCA</i> / <i>NECTAR PEACH</i> 250 ml	7 zł
SOK ANANASOWY / <i>SUCCO ANANAS</i> / <i>PINEAPPLE JUICE</i> 250 ml	7 zł
NEKTAR GRUSZKOWY / <i>NETTARE PERA</i> / <i>NECTAR PEAR</i> 250 ml	7 zł
NAPÓJ OWOC GRANATU / <i>MELOGRANO</i> / <i>POMEGRANATE</i> 250 ml	7 zł

APERITIF / APERITIVI / APERITIFS

PROSECCO BRUT D.O.C. – 100 ml	10 zł
VINO BIANCO FRIZZANTE 11% VOL - 100 ml	6 zł
APEROL 11% vol Z LODEM - 100 ml	19 zł
APERITIVO VENETO (<i>Aperol, Prosecco</i>)	22 zł
CAMPARI SPRITZ (<i>Aperol, Wino frizzante</i>)	19 zł
SAN BITTER APERITIF B/ALK. / APERITIVO ANALCOLICO SAN BITTER / NO ALCOHOL APERITIF SAN BITTER	12 zł
ROSSO DUCATI B/ALK. / <i>nektar pomidorowy /nettare di pomodoro /</i>	9 zł

DRINKI / DRINK

FRIZZANTE LIMONATA	20 zł
(<i>Wino Frizzante, Limoncello</i>)	
MARTINI ROSSO & PROSECCO	19 zł
(<i>Prosecco, Martini Rosso, pomarańcza / Prosecco, Martini Rosso, orange</i>)	
MARTINI ORANGE	19 zł
(<i>Martini Rosso, pomarańcza / Martini Rosso, orange</i>)	
MARTINI BIANCO & PROSECCO	19 zł
(<i>Prosecco, Martini Bianco, cytryna / Prosecco, Martini Bianco, lemon</i>)	
MARTINI LEMON	19 zł
(<i>Martini Bianco, cytryna / Martini Bianco, lemon</i>)	

PIWO / BIRRA / BEER

PERONI 0,66 L	16 zł
PERONI 0,33 L	9 zł

LIKIERY / LICQUORI / LIQUEURS

GRAPPA 40% vol - 40 ml	14 zł
SAMBUCA 38% vol - 40 ml	14 zł
LIMONCELLO 30% vol - 40 ml	14 zł
AMARETTO DISARONNO - 28% vol - 40 ml	14 zł
WÓDKA GRAND MAXIMUM – 40% vol. - 0,5l / 40 ml	45 zł / 6 zł

KARTA WIN / CARTA DEI VINI / WINE LIST

Karta win jest niezbędnym elementem włoskiej restauracji. Nasza piwniczka została stworzona przez sommeliera i gromadzi wiele butelek wina białego, czerwonego i musującego.

Galileo Galilei powiedział: "Wino składa się z humoru i światła".

La carta dei vini è parte fondamentale del ristorante. La nostra cantina, creata sotto la guida del nostro sommelier, è composta da molte etichette divise tra bollicine, bianchi e rossi.

Come diceva Galileo Galilei: Il vino è un composto di umore e luce.

Carefully selected wine list is an essential element of Italian restaurant. Our wine cellar was created by experienced sommelier and has many bottles of white wine, red wine and sparkling wine.

Galileo Galilei said: "Wine is a mixture of humor and light".

Johann Wolfgang von Goethe :

Życie jest zbyt krótkie, aby pić złe wino.

La vita è troppo breve per bere vini mediocri.

Life is too short to drink bad wine.

SPUMANTI

Champagne De Vilmont Blanc de Blanc Brut 290 zł
(100 % Chardonnay) 12,5% vol, 0,75l

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry 98 zł
(Prosecco) 11% vol, 0,75l

Prosecco D.O.C. Treviso Extra Dry 69 zł
(Prosecco) 11 % vol, 0,75l

WINA BIAŁE / VINI BIANCHI / WHITE WINE

Le Zere – Maremma Toscana I.G.T. 2009 140 zł
(Vermentino, Fiano, Chardonnay) 13,5% vol, 0,750l

Albana di Romagna D.O.C.G. – 2013 75 zł
(Albana) 12,5% vol, 0,750l

Verduzzo del Veneto I.G.T. 57 zł
(Verduzzo) 11% vol, 0,750l

Pinot Grigio delle Venezie I.G.T 75 zł
(Pinot grigio) 12,5% vol., 0,750l

Pinot Grigio Veneto I.G.T. 59 zł
(Pinot grigio) 11,5% vol, 0,75l

BIAŁE SŁODKIE / VINO DOLCE / SWEET WINE

Moscato I.G.T. – 2013 58 zł
(Moscato di Pavia) 7,5% vol, 0,750l

Alcanta Moscatel 98 zł / 40 zł / 18 zł
(Moscato) 15% vol, 0,750l / 0,250 / 0,100

WINA CZERWONE / VINI ROSSI / RED WINE

Brunello di Montalcino – 2003 (4 stelle)	584 zł
<i>(100% Sangiovese) 13,5% vol, 0,75l</i>	
Nobile di Montepulciano D.O.C.G. – 2008 (4 stelle)	326 zł
<i>(Prugnolo Gentile 90%, Canaiolo 10%) 13,5% vol, 0,75l</i>	
Valtellina Superiore Valtoline D.O.C.G. – 2003	190 zł
<i>(Nebbiolo al 95%, vitigni locali 5%) 12,5% vol, 0,75l</i>	
Rosso di Valtellina D.O.C.G. – 2006	85 zł
<i>(Nebbiolo 90%, Altri 10%) 12,5%vol, 0,75l</i>	
Primitivo di Manduria D.O.C.G. RISERVA	125 zł
<i>(Primitivo 100%) 15% vol, 0,75l</i>	
Valpolicella Classico Superiore D.O.C. – 2009	115 zł
<i>(Corvinia Corvione) 13,5% vol, 0,75l</i>	
Sangiovese di Romagna D.O.C. Superiore – 2013	75 zł
<i>(60% Sangiovese, 40% Altri) 12,5% vol, 0,75l</i>	
Chianti D.O.C.G. – 2009	75 zł
<i>(Sangiovese 90%, Canaiolo Nero 10%) 12,5% vol, 0,75l</i>	
Sangiovese Toscana I.G.T. – 2011	45 zł
<i>(Sangiovese 90% - Altri 10%) 12% vol, 0,75l</i>	
Cabernet I.G.T. Delle Venezie – 2010	50 zł
<i>(Cabernet) 12% vol, 0,75l</i>	
Merlot I.G.T. Delle Venezie -2011	50 zł
<i>(Merlot) 12% vol. - 0,75l</i>	
Le Logge Rosso Di Toscana VDT – 2011	39 zł
<i>(szczepy czerwonych winogron z regionu) 12% vol, 0,75l</i>	

WINA W KARAFKACH / VINI IN CARAFFA / WINE IN CARAFES

Vino Bianco Frizzante	45 zł / 26 zł / 15 zł / 6 zł
<i>(Glera) 11% vol, 1,0l / 0,5l / 0,25l / 0,100l</i>	
Rosso Merlot del Veneto I.G.T.	32 zł / 19 zł / 8 zł
<i>(Merlot) 12% vol, 0,5l / 0,25l / 0,100l</i>	
Pinot Grigio I.G.T.	32 zł / 19 zł / 8 zł
<i>(Pinot Grigio) 11,5% vol, 0,5l / 0,25l / 0,100l</i>	

ECCELENZE ITALIANE

U NAS MOŻESZ ZAKUPIĆ DO DOMU LUB SPRAWIĆ KOMUŚ PREZENT

WĘDLINY:

PROSCIUTTO TOSCANO /szynka toskańska dojrz. p.p.	89 zł/kg
SALAME TOSCANO /salami toskańskie dojrz. p.p.	75 zł/kg
PANCETTA TOSCANA / boczek toskański dojrz. p.p.	74 zł/kg
MORTADELLA MIMOSA p.p.	66 zł/kg
SALAME PICCANTE NAPOLI /salami pikantne dojrz. p.p.	75 zł/kg

KAWA:

ARABICA 100% - 250 g	29 zł/szt
ARABICA 100% - 1 kg	115 zł/szt
ARABICA 60% ROBUSTA 40% - 250 g	25 zł/szt

DODATKI:

OLIWA Z OLIVEK EXTRA VERGINE 1 L	52 zł/szt
OLIWA Z OLIVEK 1 L	42 zł/szt
GLASSA OCTU BALSAMICZNEGO 0,5 L	46 zł/szt
POMIDORY PELATI 400 g	6 zł/szt
MAKA TYP 00 1 kg	8,80 zł/szt

PRZYPRAWY:

PIEPRZ CZARNY 28 g	9,90 zł/szt
OREGANO LISTKI 13 g	9,50 zł/szt
GAŁKA MUSZKATOŁOWA 27 g	9,70 zł/szt

ZAŁĄCZNIK II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr. 1169/2011 z dnia 25.10.2011 określające SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI – pozycje 1 – 14 poniżej:

Dietetycy przypominają, że w żywieniu dziecka nie powinno się ograniczać produktów alergizujących, chyba, że występuje wyraźne wskazanie lekarza.

1. *Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem: a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1); b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1); c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia; d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;*
 2. *Skorupiaki i produkty pochodne;*
 3. *Jaja i produkty pochodne;*
 4. *Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy; b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;*
 5. *Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;*
 6. *Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (1); b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego; c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego; d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;*
 7. *Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem: a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, b) laktitolu;*
 8. *Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;*
 9. *Seler i produkty pochodne;*
 10. *Gorzycza i produkty pochodne;*
 11. *Nasiona sezamu i produkty pochodne;*
 12. *Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;*
 13. *Łubin i produkty pochodne;*
 14. *Mięczaki i produkty pochodne.*
- (1) Oraz produkty pochodne, o ile obróbka, jakiej je poddano, najprawdopodobniej nie wpływa na zwiększenie alergenicności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktu, z którego powstały.*

IT. ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011 Elenco Allergeni.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1. *Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*
2. *Crostacei e prodotti a base di crostacei.*
3. *Uova e prodotti a base di uova.*
4. *Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.*

5. *Arachidi e prodotti a base di arachidi.*
6. *Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.*
7. *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.*
8. *Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*
9. *Sedano e prodotti a base di sedano.*
10. *Senape e prodotti a base di senape.*
11. *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.*
12. *Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.*
13. *Lupini e prodotti a base di lupini.*
14. *Molluschi e prodotti a base di molluschi.*
 (1) *E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.*

EN. We inform our customers that food and beverages prepared and administered here can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011

“substances or products causing allergies or intolerances”

1. *Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivatives and by-products*
2. *Crustaceans and products based on shellfish*
3. *Eggs and by-products*
4. *Fish and products based on fish.*
5. *Peanuts (groundnuts) and derived products;*
6. *Soy and soy-based products*
7. *Milk and dairy products (lactose included)*
8. *Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.*
9. *Celery and products based on celery*
10. *Mustard and mustard-based products*
11. *Sesame seeds and sesame seeds-based products*
12. *Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg*
13. *Lupine and lupine-based products*
14. *Molluscs and products based on molluscs*

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.