

WIELKA KUCHNIA

PODOLANY

PRZYSTAWKI

Pierogi ruskie / twaróg / ziemniaki / cebula 6 szt.	16,-
Pierogi / szarpana wieprzowina / czosnek / chili / pietruszka 6 szt.	18,-
Śledź / pieczony ziemniak / jabłko / cebula / regionalna śmietana / olej porowy	19,-
Wątróbka drobiowa / jabłko / cebula / wino / miód	19,-

ZUPY

Żurek wielkopolski / jajko / biała kiełbasa / zakwas	17,-
Zupa borowikowa / kluseczki / pietruszka	22,-
Krem z buraka / kozi ser / lubczyk	15,-

MAKARONY

Papardelle / szarpana wieprzowina / szpinak / suszone pomidory / czosnek / chilli	26,-
Fettuccine a la carbonara / boczek guanciale / cebula / żółtko / parmezan	27,-
Pad thai / szpinak / warzywa / jajko / kurczak lub vege / sezam / orzeszki / Kolendra	29,-
Risotto / borowik / dynia / jarmuż / mascarpone / parmezan	29,-

SAŁATKI

Mieszane sałaty / ser podpuszczkowy / oliwki / pomidorki cherry / ogórek / winegret koperkowy	27,-
Sałatka cesar / kurczak supreme / rzymska sałata / bekon / parmezan / jajko	29,-

DANIA GŁÓWNE

Sandacz / warzywa / ziemniaki / sos kaparowy	37,-
Kurczak supreme / warzywa / kasza bulgur / sos cappuccino	29,-
Kotlet schabowy z kością / puree ziemniaczane / kapusta kiszona / demi glace	33,-
Gulasz / żółtki / serca / kluski / pietruszka / jarmuż / demi glace	29,-
Burger z dziczyzny / bułka maślana / boczek / ser smażony / ogórek kiszony / frytki	35,-
Udka kaczki / gnocchi buraczane / modra kapusta / jabłko / sos tymiankowy	49,-

DESERY

Szarlotka / bezy / crunch	19,-
Tiramisu	19,-
Kula karmelowa / chałwa / owoce	25,-

PIZZA

Pizza w stylu neapolitańskim to lekkostrawne ciasto, dojrzewające powoli przez 24 godziny z minimalną ilością drożdży. Pizze wypiekamy w rzemieślniczym piecu opalanym drewnem w temperaturze ok 450°C.

Używamy wyselekcjonowanych Włoskich produktów najwyższej jakości.

01. FOCACCIA — 14,-

włoskie pieczywo / sól morską / rozmaryn / olej Manufaktura Łagowski

02. MARINARA — 19,-

sos z pomidorów pelati / czosnek / oliwa / oregano

03. MARGHERITA — 22,-

mozzarella fior di latte / sos z pomidorów pelati / bazylia / oliwa

04. MARGHERITA BUFALA — 27,-

mozzarella di bufala / sos z pomidorów pelati / bazylia / oliwa

05. PROSCIUTTO — 26,-

mozzarella fior di latte / sos z pomidorów pelati / szynka cotto / oliwa

06. PROSCIUTTO e FUNGHI — 29,-

mozzarella fior di latte / sos z pomidorów pelati / szynka cotto / pieczarki portobello / oliwa

07. SALAME — 27,-

mozzarella fior di latte / sos z pomidorów pelati / salami Napoli / oliwa

08. DIAVOLA — 27,-

mozzarella fior di latte / sos z pomidorów pelati / chilli / salami spianata piccante / oliwa

09. QUATTRO STAGIONI — 30,-

mozzarella fior di latte / sos z pomidorów pelati / szynka cotto / karczochy / oliwki taggiasche / pieczarki portobello / oliwa

10. ORTOLANA — 27,-

mozzarella fior di latte / sos z pomidorów pelati / cukinia / bakłażan / papryka / oliwki taggiasche / oregano

11. FORMAGGI — 30,-

mozzarella fior di latte / sos z pomidorów pelati / grana padano / gorgonzola / oliwa

12. TONNO e CIPOLLA — 28,-

mozzarella fior di latte / sos z pomidorów pelati / tuńczyk marynowany w oliwie / cebula czerwona

13. SCAMPI — 35,-

mozzarella fior di latte / sos z pomidorów pelati / krewetki / czosnek / natka pietruszki / chilli / oliwa

14. PARMA — 37,-

mozzarella fior di latte / sos z pomidorów pelati / Prosciutto di Parma / Grana Padano / rukola / oliwa

15. CALZONE — 30,-

mozzarella fior di latte / sos z pomidorów pelati / pieczarka portobello / szynka cotto / oliwa

16. KOMPOZYCJA WŁASNA — 22,-

mozzarella fior di latte / sos z pomidorów pelati

+	Grana Padano	6,-
DODATKI	Gorgonzola	6,-
	mozzarella fior di latte	5,-
	mozzarella di bufala	10,-
	szynka cotto	7,-
	salami napoli	7,-
	salami spianata piccante	7,-
	Prosciutto di Parma	10,-
	krewetki	10,-
	owoce morza mix	10,-
	tuńczyk	7,-
	kapary	3,-
	rukola	5,-
	bazylia świeża	3,-
	chilli	3,-
	oliwki taggiasche	4,-
	karczochy	5,-
	pomidorki świeże	5,-
	pieczarka portobello	5,-
	cukinia	5,-
	bakłażan	5,-
	papryka	5,-
	czerwona cebula	4,-
	ananas	3,-
	czosnek	3,-