

Antipasti

<i>Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano</i> <i>Cienkie plastry wołowiny z rukolą i parmezanem</i> <i>Beef carpaccio with rucola and olive oil</i>	<i>38,00 zł</i>
<i>Insalata di polpo e calmari</i> <i>Salatka na ciepło z ośmiornicy i kalmarów</i> <i>Warm salad with octopus and calmari</i>	<i>46,00 zł</i>
<i>Caprese</i> <i>Pomidory z mozzarellą i bazylią</i> <i>Tomato with mozzarella cheese and fresh basil</i>	<i>26,00 zł</i>
<i>Antipasto misto (affettati e formaggi italiani)</i> <i>Talerz wędlin i serów włoskich</i> <i>Plate of italian specialities</i>	<i>40,00 zł</i>
<i>Gamberi alle erbe o al pomodoro</i> <i>Krewetki z ziołami lub w pomidorach</i> <i>Shrimp with herbs or with tomato</i>	<i>46,00 zł</i>
<i>Tris di pesce (salmone, tonno, pesce spada)</i> <i>Carpaccio z ryb (łosoś, tuńczyk, miecznik)</i> <i>Fish carpaccio (salmon, tuna, sword fish)</i>	<i>44,00 zł</i>
<i>Insalata con pollo grigliato</i> <i>Salatka z grillowanym kurczakiem</i> <i>Salad with grilled chicken</i>	<i>36,00 zł</i>

Primi piatti

<i>Agnolotti al burro e salvia</i>	<i>32,00 zł</i>
<i>Domowe pierożki nadziewane mięsem z masłem i szalwią</i> <i>Home-made dumplings stuffed with meat with butter and sage</i>	
<i>Tortelloni di ricotta e spinaci</i>	<i>32,00 zł</i>
<i>Domowe pierożki ze szpinakiem i serem ricotta</i> <i>Home-made dumplings with spinach, ricotta cheese</i>	
<i>Linguine con frutti di mare</i>	<i>48,00 zł</i>
<i>Makaron z owocami morza</i> <i>Linguine with fruits of the sea</i>	
<i>Gnocchi ai quattro formaggi</i>	<i>28,00 zł</i>
<i>Włoskie kopytka z sosem 4 sery</i> <i>Gnocchi with 4 cheeses sauce</i>	
<i>Risotto con salsiccia e zucchini</i>	<i>36,00 zł</i>
<i>Risotto z włoską kielbasą, cukinią i szafranem</i> <i>Risotto with Italian sausage, zucchini and saffron</i>	
<i>Tagliatelle con salmone e capperi</i>	<i>35,00 zł</i>
<i>Domowy makaron „wstążki” z łososiem i kaparami</i> <i>Home-made macaroni with salmon and capers</i>	
<i>Minestrone o crema di verdure</i>	<i>17,00 zł</i>
<i>Włoska zupa warzywna lub krem z warzyw</i> <i>Italian vegetable soup or vegetable cream soup</i>	

Secondi piatti

<i>Filetto di manzo al pepe verde</i> <i>Polędwica wołowa z zielonym pieprzem</i> <i>Beef tenderloin with green pepper</i>	<i>75,00 zł</i>
<i>Saltimbocca alla romana</i> <i>Cielęcina z szynką parmeńską i szalwią</i> <i>Veal with Parma ham and sage</i>	<i>45,00 zł</i>
<i>Orata alla griglia</i> <i>Dorada z grilla</i> <i>Grilled sea bream</i>	<i>46,00 zł</i>
<i>Trancio di salmone al. limone</i> <i>Stek z lososia w sosie cytrynowym</i> <i>Salmon steak in lemon souce</i>	<i>46,00 zł</i>
<i>Tagliata di manzo alla griglia</i> <i>Stek wołowy krojony z grilla</i> <i>Sliced grilled beef</i>	<i>48,00 zł</i>
<i>Medaglioni di maiale al. vino Marsala</i> <i>Polędwiczki wieprzowe w winie Marsala</i> <i>Pork tenderloin in Marsala wine</i>	<i>38,00 zł</i>
<i>Misto di carne alla griglia</i> <i>(pollo, filetto di manzo, filettini di maiale)</i> <i>Mix mięs z grilla</i> <i>Mix grilled meat</i>	<i>48,00 zł</i>

Contorni

<i>Verdure miste al forno</i> Warzywa zapiekane Baked vegetables	14,00 zł
<i>Patate al forno</i> Ziemniaki z pieca Baked potatoes	10,00 zł
<i>Patatine fritte</i> Frytki French fries	10,00 zł
<i>Insalata mista</i> Salatka ze świeżych warzyw Fresh vegetables	20,00 zł
<i>Insalata di spinaci e pomodorini</i> Salatka ze szpinaku i pomidorków koktajlowych Spinach and cherry tomatoes salad	16,00 zł

Dessert

Tiramisu' 19,00 zł

Deser biszkoptowy z serkiem Mascarpone
Bisquit desert with mascarpone cheese

Panna cotta 20,00 zł

Zapiekaný deser budyniowy z karmelem
Baked pudding desert with caramel

Gelato misto 18,00 zł

Lody mieszane
Mixed ice cream

Strudel di mele con gelato 20,00 zł

Strudel z jablkami ,z gałką lodów
Apple strudel with ice cream

Dessert „BINDI”

Cocco ripieno 22,00 zł
Limone ripieno
Coppa Caffè,

Semifreddo torroncino 20,00 zł
Tartufo cioccolato
Meringa