



Handwritten
COLLECTION

MENU

PRZYSTAWKI | ANTIPASTI

TATAR DI MANZO <i>BEEF TARTARE</i>	63 PLN
Dojrzejąca wołowina Monella Alpina z aksamitnym majonezem truflowym, chrupiącymi grissini, emulsją z parmezanu i piklami. <i>Dry-aged Monella Alpina beef with silky truffle mayo, crispy grissini, Parmesan emulsion, and pickles.</i>	
CEVICHE DI SPIGOLA <i>SEA BASS CEVICHE</i>	39 PLN
Delikatnie marynowany okoń morski w cytrusowym gelu, wzbogacony pudrowaną bottargą i chrupiącymi kaparami. <i>Delicately marinated sea bass in citrus gel, enhanced with powdered bottarga and crispy capers.</i>	
POMODORINI CON BURRATA <i>CHERRY TOMATOES WITH BURRATA</i> 	45 PLN
Soczyste pomidorki koktajlowe z aksamitną burratą, emulsją bazyliową i orzechową „ziemią” z pinioli. <i>Juicy cherry tomatoes with creamy burrata, basil emulsion, and pine nut crumble.</i>	
ANTIPASTI <i>ANTIPASTI</i>	99 PLN
Selekcja najlepszych włoskich specjałów dla dwojga. <i>A selection of the finest Italian specialties for two.</i>	

ZUPY | ZUPPE

CONSOMMÉ DI POMODORO ARROSTO <i>ROASTED TOMATO CONSOMMÉ</i> 	32 PLN
Klarowany, intensywny wywar pomidorowy z domowymi ravioli z ricottą i oliwą estragonową. <i>Clear, intensely flavored tomato broth with homemade ricotta ravioli, finished with tarragon oil.</i>	
CREMA DI CAVOLFIORE ARROSTITO <i>ROASTED CAULIFLOWER CREAM SOUP</i>	31 PLN
Aksamitny, głęboki w smaku krem z kalafiora confit i palonego masła, doprawiony wędzoną solą i podawany z chrupiącymi chipsami z pancetty. <i>Velvety cauliflower cream with confit cauliflower, browned butter, smoked salt, and crispy pancetta chips.</i>	

DANIA GŁÓWNE | SECONDI PIATTI

RAVIOLI AL RAGÙ DI CONIGLIO <i>RABBIT RAGÙ RAVIOLI</i>	61 PLN
Delikatne ravioli nadziewane duszonym królikiem, podane z sosem marsala i lekką pianką z parmezanu. <i>Delicate ravioli filled with braised rabbit, served with marsala sauce and light Parmesan foam.</i>	
TAGLIATA DI MANZO <i>BEEF TAGLIATA</i>	170 PLN
Sezonowany antrykot z demi-glace truflowym, puree z topinamburu i grillowaną cebulą. <i>Dry-aged ribeye, truffle demi-glace, Jerusalem artichoke purée, and grilled onion.</i>	
HALIBUT AL PROSECCO <i>HALIBUT IN PROSECCO SAUCE</i>	71 PLN
Delikatny halibut sous-vide w aromatycznym sosie Prosecco, z marynowanym fenkułem i czarnym ryżem Venere. <i>Tender sous-vide halibut in a fragrant Prosecco sauce, served with marinated fennel and black Venere rice.</i>	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA <i>ROMAN-STYLE SALTIMBOCCA</i>	74 PLN
Klasyczna włoska cielęcina z szynką i szalwią, podana z frytkami z polenty i sezonowymi warzywami. <i>Classic Italian veal with prosciutto and sage, served with polenta fries and seasonal vegetables.</i>	
BRODETTO DI PESCE <i>ITALIAN FISH STEW</i>	99 PLN
Tradycyjny włoski gulasz rybny z owocami morza, dostępne dla dwóch osób. <i>Traditional Italian seafood stew, available for a minimum of two guests.</i>	

MAKARONY | PASTA

BUCATINI ALLA CARBONARA <i>BUCATINI CARBONARA</i>	54 PLN
Carbonara z chrupiącym pangrattato z guanciale, pecorino romano. <i>Carbonara with crispy guanciale pangrattato and pecorino romano.</i>	
SPAGHETTI AGLIO E OLIO <i>GARLIC & CHILI SPAGHETTI</i> 	45 PLN
Proste, ale intensywne w smaku spaghetti z czosnkiem, peperoncino, oliwą i świeżo mielonym pieprzem. <i>Simple yet flavorful spaghetti with garlic, peperoncino, olive oil, and freshly ground pepper.</i>	
LINGUINE AI FRUTTI DI MARE AL CARTOCCIO <i>BAKED SEAFOOD LINGUINE</i>	67 PLN
Aromatyczne linguine z owocami morza, zapiekane w pergaminie dla podkreślenia smaku. <i>Aromatic linguine with seafood, baked in parchment for enhanced flavor.</i>	
CONCHIGLIONI CON SALSICCIA E POMODORI SAN MARZANO <i>CONCHIGLIONI WITH SALSICCIA & SAN MARZANO TOMATOES</i>	49 PLN
Makaron z włoską salsiccią, pomidorami San Marzano i aksamitnym mascarpone. <i>Pasta with Italian salsiccia, San Marzano tomatoes, and creamy mascarpone.</i>	

GNOCCHI AL GORGONZOLA DOP | GNOCCHI WITH GORGONZOLA DOP  45 PLN
Włoskie gnocchi z kremowym sosem Gorgonzola DOP, szpinakiem baby, relisem z gruszki i karmelizowanymi orzechami włoskimi.
Italian gnocchi with creamy Gorgonzola DOP sauce, baby spinach, pear relish, and caramelized walnuts.

DESERY | DOLCI

BABA AL RUM CON GELATO AL PISTACCHIO  25 PLN
RUM BABA WITH PISTACHIO ICE CREAM

Klasyczna baba nasączona rumem, podana z lodami pistacjowymi.
Classic rum-soaked baba, served with pistachio ice cream.

SEMIFREDDO ALLA HALVA CON CIOCCOLATO CALDO  34 PLN
HALVA SEMIFREDDO WITH HOT CHOCOLATE

Kremowe semifreddo chałwowe z gorącą czekoladą.
Creamy halva semifreddo with warm chocolate sauce.

SPECJAŁY | SPECIALITÀ

TIRAMISÙ | TIRAMISÙ  49 PLN

Klasyczny włoski deser z musem kawowym, delikatną espumą z mascarpone oraz kruszonką z amaretto.
A classic Italian dessert with coffee mousse, delicate mascarpone espuma, and amaretto crumble.

CACIO E PEPE AL FORMAGGIO* | CACIO E PEPE IN THE CHEESE WHEEL*  75 PLN

Makaron cacio e pepe, mieszany w kręgu sera dla maksymalnej kremowości.
Cacio e pepe pasta, mixed inside a cheese wheel for ultimate creaminess.

SELEZIONE DI FORMAGGI CON CONFETTURE (100g)  29 PLN
SELECTION OF CHEESES WITH PRESERVES (100g)

Wybór włoskich serów krojonych przy stole, podawanych z domowymi konfiturami.
A selection of Italian cheeses, cut tableside and served with home-made preserves.

TALERZYKI | PIATTINI

ARANCINI AL PROVOLONE AFFUMICATO  37 PLN
CRISPY RICE BALLS WITH SMOKED PROVOLONE

Chrupiące kulki ryżowe z kremowym, wędzonym serem Provolone.
Crispy rice balls with creamy, smoked Provolone cheese.

PATATINE DI POLENTA CON MAIONESE AL LIME | POLENTA FRIES WITH LIME MAYO  25 PLN

Frytki z polenty i popcornu, podane z orzeźwiającym majonezem limonkowym.
Polenta fries and popcorn, served with refreshing lime mayo.

CALAMARI FRITTI CON AIOLI | FRIED CALAMARI WITH AIOLI 31 PLN

Panierowane, chrupiące kalmary z domowym aioli.
Crispy breaded calamari with homemade aioli.

GAMBERI IN EMULSIONE DI BURRO E VINO | PRAWNS IN BUTTER & WINE EMULSION 36 PLN

Soczyste krewetki (4 szt), w emulsji winno-maślanej z chili, czosnkiem i pietruszką.
Juicy prawns (4 pcs) in a butter-wine emulsion with chili, garlic, and parsley.

POLIPETTI BRASATI AL VINO BIANCO E AGRUMI 59 PLN
BRAISED BABY OCTOPUS IN WHITE WINE & CITRUS

Duszone ośmiorniczki w białym winie i cytrusach, podane z grissini.
Braised octopus in white wine and citrus, served with grissini.

ACCIUGHE FRITTE CON LIMONE BRUCIATO 29 PLN
FRIED ANCHOVIES WITH CHARRED LEMON

Smażone sardelki z opalaną cytryną.
Crispy fried anchovies with charred lemon.

 Danie wegetariańskie / Vegetarian dish

Jeżeli posiadasz jakiegokolwiek alergię pokarmową lub specjalne wymagania dietetyczne,

prosimy o poinformowanie obsługi przed złożeniem zamówienia.

If you have any food allergies or special dietary requirements, please inform service before you order.

Ceny zawierają podatek vat. Do każdego zamówienia doliczany jest serwis w wysokości 10%.

The prices include tax. A 10% service charge added to each order.

*Danie jest dostępne przy zamówieniu dwóch porcji / The dish is available when ordering two portions

Alergeny
Allergens

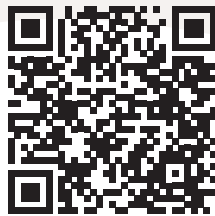


Zobacz nasze dania
Explore our dishes





Facebook



Instagram