

Przekąski | Appetizers

Grillowane krewetki, sos szafranowy, domowe pieczywo Grilled shrimps, saffron sauce, homemade bread	53,-
Bruschette, duszone borowiki, czarne trufle z Umbrii Bruschette, stewed porcini, black truffles from Umbria	53,-
Pralina z pasztetu z jelenia, gorzka czekolada, orzechy laskowe, konfitura cebulowa, żel z ciemnego piwa, domowe pieczywo Deer pate praline, dark chocolate, hazelnuts, red onion jam, dark beer gel, homemade bread	53,-
Duszony kalmar, zielony groszek, sos pomidorowy, domowe pieczywo z suszonymi pomidorami Stewed calamari, green peas, tomato sauce, homemade bread with dry tomatoes	39,-
Flaki alla romana w sosie pomidorowy, domowe pieczywo z parmezanem Romestyle gutschin tomato sauce, homemade bread with parmesan cheese	35,-
Sezonowane wędliny z Umbrii, sery pecorino z Pienzy, bruschette, oliwki, suszone pomidory, karczochy, pasztet z Umbrii, focaccia, pizza - dla 4 osób Seasoned meats from Umbria, pecorino cheeses from Pienza, bruschette, olives, dried tomatoes, artichokes, pate, focaccia, pizza - for 4 people	129,-

Zupy | Soups

Zupa dnia Soup of the day	od 20,- from 20,-
-------------------------------------	-----------------------------

Do grup 8 osobowych i większych doliczamy serwis w wysokości 10% całego rachunku.

We add a 10% service fee for 8 people and more

Dania pierwsze | First courses

Pappardelle z borowikami, pomidorki cherry, parmezan Pappardelle with boletus, cherry tomatoes, parmesan	49,-
Risotto Frutti di Mare - zapytaj, jakie owoce morza dzisiaj dodajemy -ask your waiter, what seafoods do we serve today	59,-
Tortellini mięsne z czarnymi truflami z Umbrii, sos śmietanowy, parmezan Meat tortellini with black truffles from Umbria, cream sauce, parmesan	59,-
Paccheri, mus dyniowy, burrata, puder z pestek dyni, chips z guanciale Paccheri, pumpkin mousse, burrata cheese, pumpkin seed powder, guanciale chips	45,-
Gnocchi, mix muli na białym winie, bottarga z tuńczyka Gnocchi with mussels mix, white wine, tuna bottarga,	55,-

**Do grup 8 osobowych i większych doliczamy serwis w wysokości
10% całego rachunku.**

We add a 10% service fee for 8 people and more

Dania główne | Main courses

Gulasz z polędwicy z dzika duszony w białym winie, brokuł friarielli, jałowiec, domowe pieczywo Boar sirloin stew, white wine, friarielli broccoli, juniper, homemade bread	79,-
Pieczona żabnica coda di rospo podana na kremie pomidorowym, pieczony brokuł, chips z guanciale Baked angler, baked broccoli, guanciale chips, tomato cream	69,-
Pierś z kaczki sous vide, gnocchi, demi glace, warzywa sezonowe Duck breast sous vide, gnocchi, demi glace, seasonal vegetables	85,-
Grillowana polędwica wołowa, czarne trufle z Umbrii, sos borowikowy, ziemniaki duchessa Grilled beef sirloin, black truffles from Umbria, boletus sauce, duchessa potato	149,-
Stek Fiorentina, pieczone ziemniaki nadziewane serem provolone i guanciale, sałatka z rukoli, sos pieprzowy, sos ziołowy Fiorentina steak, baked potato filled with provolone cheese and guanciale, arugula salad, pepper sauce, herbal sauce	29zł/100g

Do grup 8 osobowych i większych doliczamy serwis w wysokości 10% całego rachunku.

We add a 10% service fee for 8 people and more

Pizza

Margherita - sos pomidorowy, mozzarella tomato sauce, mozzarella cheese	28,-
Veneziana - sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms	33,-
Calabra - sos pomidorowy, mozzarella, salami picante tomato sauce, mozzarella cheese, salami picante	35,-
N'duja - mozzarella, mascarpone, n'duja, pieczony czosnek, pomidory confit mozzarella, mascarpone cheese, n'duja, baked garlic, confit tomato	43,-
Chef's Favourite - mozzarella, pesto bazyliowe, suszone pomidory, szynka parmeńska, parmezan mozzarella cheese, basil pesto, dry tomatoes, parma ham, parmesan	45,-
Quattro stagioni - sos pomidorowy, mozzarella, oliwki, karczochy, szynka, pieczarki, kapary tomato sauce, mozzarella cheese, olives, artichokes, ham, mushroom, capers	40,-
Quattro formaggi - sos pomidorowy, mix serów tomato sauce, cheeses combination	40,-
Primavera - sos pomidorowy, mozzarella, pomidorki cherry, rukola, parmezan tomato sauce, mozzarella cheese, tomato, arugula, parmesan	40,-
Sfiziosa - sos pomidorowy, mozzarella, pomidorki cherry, rukola, parmezan, szynka parmeńska tomato sauce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, arugula, parmesan, parma ham	45,-
Burrattina - sos pomidorowy, burrata, pesto, pomidorki tomato sauce, burrata cheese, pesto, cherry tomatoes	45,-
Tartufo - mozzarella, szynka parmeńska, salsa truflowo-grzybowa, czarne trufle z Umbrii, płaty parmezanu mozzarella, parma ham, truffle and mushroom salsa, black truffles from Umbria, parmesan	59,-

**Do grup 8 osobowych i większych doliczamy serwis w wysokości
10% całego rachunku.**

We add a 10% service fee for 8 people and more

Sałaty | Salads

Pere - gruszka, szpinak, gorgonzola, orzechy włoskie, parmezan, długo dojrzewający ocet z jabłek pear, spinach, gorgonzola cheese, walnuts, parmesan, long-ripened apple vinegar	39,-
Caprino - grillowany kozi ser, gruszka duszona w winie, kandyzowana pomarańcza, szpinak grilled goat cheese, pear poached in wine, candied orange, spinach	39,-
Scamorza affumicata - wędzona scamorza, szpinak, prażone orzechy włoskie, suszone śliwki, chipsy z guanciale, dressing miodowo-balsamiczny smoked scamorza cheese, spinach, roasted walnut, dry plums, guanciale crisps, honey balsamic dressing	39,-
Gamberetti - krewetki, mix sałat, maliny, melon, prażone orzechy laskowe, dressing cytrusowy, grzanki shrimps, salad, raspberries, melon, roasted hazelnuts, croutons, lemon dressing	45,-
Filetto - polędwica wołowa, rukola, kapary, cebulki w occie balsamicznym, płaty parmezanu, pomidory koktajlowe, ocet balsamiczny beef sirloin, arugula, capers, onions in balsamic vinegar, parmesan, cherry tomatoes, balsamic vinegar	49,-

**Do grup 8 osobowych i większych doliczamy serwis w wysokości
10% całego rachunku.**

We add a 10% service fee for 8 people and more

Desery | Desserts

Tiramisu	25,-
Suflet czekoladowy, krem wiśniowy na bazie mascarpone Chocolate souffle, cherry and mascarpone cream	26,-
Gruszka duszona w czerwonym winie, krem cynamonowy, crumble Pear boiled in red wine, cinnamon cream, crumble	25,-

**Do grup 8 osobowych i większych doliczamy serwis w wysokości
10% całego rachunku.**

We add a 10% service fee for 8 people and more

Napoje zimne | Cold drinks

Acqua Panna / San Pellegrino 0,75	20,-
Lemonsoda / Oransoda / Chinotto 0,2	12,-
Coca cola / Coca cola zero 0,25	10,-
Soki włoskie Santal 0,25 zielone jabłko / brzoskwinia / mango z brzoskwinią / pomarańcza / borówka / granat green apple / peach / mango with peach / orange / blueberry / pomegranate	12,-

**Do grup 8 osobowych i większych doliczamy serwis w wysokości
10% całego rachunku.**

We add a 10% service fee for 8 people and more

Napoje ciepłe | Hot drinks

Espresso / Americano	10,-
Cappucino	14,-
Latte	15,-
Herbata - czarna / earl grey / zielona / jaśminowa / owoce leśne / rumianek / mięta Tea - black / earl grey / green / jasmin / forest fruit / camomile / peppermint	13,-
Napar z malin - konfitura malinowa, cytryna Raspberries infusion - raspberries jam, lemon	17,-
Napar z róży i hibiskusa - syrop z czerwonego wina, pomarańcze, goździki i cynamon Rose and hibiscus infusion, red wine syrup, cloves and cinnamon	19,-
Napar imbirowy - cytryna, miód, imbir Ginger infusion - lemon, honey, ginger	19,-
Napar pigwowy - earl grey, mus z pigwy, cytryna, miód Quince infuson - earl grey, quince mousse, lemon, honey	19,-
Napar cynamonowy - kandyzowana pomarańcza, miód Cinnamon infusion - candied orange, miód	19,-
Vin Brule - grzane czerwone wino, sok porzeczkowy, sok pomarańczowy, cynamon, goździki, miód red mulled wine, blackcurrant juice, orange juice, cinnamon, gloves, honey	25,-

**Do grup 8 osobowych i większych doliczamy serwis w wysokości
10% całego rachunku.**

We add a 10% service fee for 8 people and more

Piwo | Beer

Birrai Superior - piwo bezalkoholowe 0,33
non-alcoholic beer

19,-

Mastri Birrai Umbrii - klasztorne włoskie piwa 0,3 / 0,7

24,- / 43,-

SPECIALE BIANCA ARTIGIANALE 50 COTT

Piwo górnej fermentacji. Powstało z wyselekcjonowanego słołu pszenicznego i specjalnie wybranych odmian chmielu. Piwo o jasnożółtej barwie charakteryzuje się białą kremową i bardzo trwałą pianką. Wyczuwalne nuty dojrzałych żółtych owoców oraz banana. Doskonale świeże piwo. Zawartość alkoholu: 5,6%
Italian top-fermented beer. It was created from selected wheat malt and specially selected hop varieties. The light yellow beer has a creamy white and very durable foam. There are notes of ripe yellow fruits and banana. Perfectly fresh beer. Alcohol content: 5.6%

SPECIALE BIONDA ARTIGIANALE 21 COTT

Specjalne, niefiltrowane i niepasteryzowane piwo typu Blond produkowane metodą górnej fermentacji. Powstało z najlepszego włoskiego orkisz i najlepszego słołu. Blond posiada bardzo jasny kolor i trwałą piankę. Aromat to głównie świeże owoce cytrusowe z pikantnymi nutami. Wyczuwalny chmiel. Zawartość alkoholu: 5,6 %
A special, unfiltered and unpasteurised Italian Blond type beer produced by the top fermentation method. It was created from the best Italian spelled and the best malt. The Blonde has a very light color and durable foam. The aroma is mainly fresh citrus fruit with spicy notes. Hop is perceptible..Alcohol content: 5.6%

SPECIALE ROSSA NIEFILTROWANE 37 COTT

Włoskie "specjalne" czerwone, niefiltrowane i niepasteryzowane piwo. Wytwarzane tradycyjną metodą górnej fermentacji. Przy produkcji użyto rafinowanych surowców takich jak "cicerchia" - groszek włoski oraz prażone słoły. Charakteryzuje się intensywnie miedzianym kolorem. Posiada fascynujący zapach, w którym dominują mineralne i karmelizowane aromaty. Zawartość alkoholu: 5,6 %

Italian "special" red, unfiltered and unpasteurized beer. Made using the traditional top fermentation method. The production uses refined raw materials such as "cicerchia" - Italian peas and roasted malts. It is characterized by intense copper color. It has a fascinating fragrance dominated by mineral and caramelized aromas. Alcohol content: 5.6%

**Do grup 8 osobowych i większych doliczamy serwis w wysokości
10% całego rachunku.**

We add a 10% service fee for 8 people and more

Wina musujące | Sparkling wines

Alma Franciacorta Gran Cuvee – Foss Marai – D.O.C.G. – Veneto – 12,5% 420,-

W zapachu wyczuwalna wielka słodycz, przechodzi w delikatny aromat cytrusów, jabłek, cedru oraz białych kwiatów, którym towarzyszy lekki powiew wanilii. Przyjemnie kremowe w ustach. Rześkie i pulsujące życiem w swojej owocowej świeżości. Bardzo długie, zrównoważone, niezwykle eleganckie w finale. Great sweetness in the nose, passing into the delicate aromas of citrus, apple, cedar and white flowers, accompanied by a light breeze of vanilla. Pleasantly creamy in the mouth. Fresh and vibrating in its fruity freshness. Very long, balanced, extremely elegant in the final.

Szczep / Variety – Chardonnay 90%, Pinot Bianco, Pinot Nero

Prosecco Millesimato Valdobbiadene Gold Extra Dry – Pitars – D.O.C. - Veneto – 11,5% 159,-

Wytrawne. Błady słomkowy kolor. Musowanie o trwałych i złocistych pęcherzykach. W zapachu świeże, z nutą owoców cytrusowych, żółtego jabłka, gruszki i białych kwiatów. Dry. Pale straw color. Perlage with persistent and golden bubbles. Fresh, with a hint of citrus, yellow apple, pear and white flowers.

Szczep / Variety – Glera 100%

Prosecco Rose Millesimato 2020 - Casa Gheller - Veneto - 11% 28,- / 135,-

Fascynujący kolor płatków róż. Kwiatowa, żywa i elegancka miękkość. Bukiet owocowy z przewagą maliny. Idealny aperitif na lato. Fascinating color of rose petals. Floral, fresh and elegant softness. Fruit bouquet with a predominance of raspberries. Perfect aperitif for summer.

Szczep / Variety – Glera, Merlot 10%

Blanc de Blancs Extra Dry – Colle dei Pini – Veneto - 11% 25,- / 119,-

Wytrawne. Kolor żółty słomkowy z zielonkawymi refleksami. Bukiet owocowy i kwiatowy z delikatnymi nutami złotych, dojrzałych jabłek. Dry. Straw color with greenish reflections. Fruit and floral bouquet with delicate notes of golden, ripe apples.

Szczep / Variety – Pinot Bianco, Chardonnay

Moscato del Veneto–Botter Fossa - Veneto - 8% 21,- / 99,-

Wino słodkie. Rześkie i świeże o jasno słomkowej barwie, intensywnym bukiecie świeżych owoców i białych kwiatów. Nuty bakalii i miodu akacjowego.

Sweet wine. Fresh and crisp with a light straw color, an intense bouquet of fresh fruit and white flowers. Notes of dried fruit and acacia honey.

Szczep / Variety - Moscato 100%

Wina białe | White wines

- Capichera Classico 2020** – Isola dei Nuraghi – **Sardegna** – 14% 430,-
Szeroki bukiet polnych kwiatów, ziół, ananasa i krzemienia. W ustach otulające, owocowe, otwierający się na mineralny finisz z nutą pikanterii. A wide bouquet of wild flowers, herbs, pineapple and flint. Wrapping, fruity in the mouth, opening to a mineral finish with a hint of spice.
Szczep / Variety – **Vermentino 100%** | **Beczka - 6 miesięcy / wood - 6 months**
- Etna Bianco** – Cusumano Alta Mora – **D.O.C.** – **Sycylia** 240,-
Kolor słomkowo żółty. Piękne owocowe aromaty z nutami ziół i siana. W ustach świeże, z dobrą kwasowością, pełne finezji i elegancji. Na finishu cytrusowe posmaki z mineralnym śladem. Straw yellow color. Beautiful fruity aromas with notes of herbs and hay. In the mouth fresh, with good acidity, full of finesse and elegance. Citrus aftertaste with a trace of minerals on the finish.
Szczep / Variety – **Carricante 100%**
- Gewurztraminer** – Roeno - **Alto Adige** - 13,5% 195,-
Bardzo intensywne, aromatyczne, owocowe, kwiatowe, roślinne. Świeży bukiet przypomina owoce tropikalne, róże i białe kwiaty oraz akcenty aromatycznych ziół. Dobrze zbalansowane, bardzo świeże i trwałe w smaku. Very intense, aromatic, fruity, floral and plant-based. The fresh bouquet is reminiscent of tropical fruits, roses and white flowers, as well as accents of aromatic herbs. Well-balanced, very fresh and persistent in taste.
Szczep / Variety – **Traminer 100%**
- Riesling** – Endrizzi – **Alto Adige** – 14% 190,-
Nuty brzoskwini, grejpfruta połączone z kwiatowymi zapachami, korzennymi i mineralnymi. Smak świeży i zdecydowany z przyjemną kwasowością. Notes of peach, grapefruit combined with floral, spicy and mineral fragrances. Fresh and strong taste with pleasant acidity.
Szczep / Variety – **Riesling 100%**

Do grup 8 osobowych i większych doliczamy serwis w wysokości
10% całego rachunku.

We add a 10% service fee for 8 people and more

- Pinot Grigio** – Cantina Zaccagnini – D.O.C. Trentino - **Alto Adige** - 13% 175,-
Delikatny bukiet z aromatami pieczonych owoców: kiwi, jabłka, nektarynki z subtelnym dodatkiem mięty. Świeży i wyważony smak z wyrafinowanym i eleganckim kremowym finiszem. A delicate bouquet with aromas of baked fruit: kiwi, apple, nectarine with a subtle addition of mint. A fresh and balanced taste with a refined and elegant cream finish.
Szczep / Variety - Pinot Grigio 100%
- Vernaccia Di San Gimignano** – Abbazia Monte Oliveto – D.O.C.G. **Toscana** - 13% 170,-
W smaku mocno mineralne, z dobrą kwasowością, zrównoważone i pełne z lekkim przyjemnym posmakiem goryczki.
 Very mineral taste, with good acidity, balanced and full with a slight pleasant bitter.
Szczep / Variety - Vernaccia 100%
- Sabbia Vermentino** – Romangia – **D.O.C. – Sardegna** – 14% 170,-
Aromat pełen kwiatów i owoców tropikalnych. Bardzo przyjemnie wytrawne, subtelnie słone, mineralne i trwałe w smaku. Floral feelings and tropical fruit. Sapid, mineral and persistent. Enchanting with seafood starters and fish dishes in general.
Szczep / Variety – Vermentino 100%
- Passione Sentimento** - Pasqua-D.O.C.- **Veneto** - 13% 35,- / 165,-
Półwytrawne uwodzicielskie białe wino z nutami moreli i brzoskwini. Na podniebieniu jest okrągłe i przyjemne, dobrze wyważone, z długim finiszem. Seductive semi-dry white wine with notes of apricot and peach. It's round and pleasant on the palate, well balanced, with a long finish.
Szczep / Variety – Garganega 100%
- Grillo** - Diamanti - D.O.C. - **Sycylia** - 12,5% 35- / 165,-
Delikatnie wytrawne, barwa jasno słomkowa z zielonymi refleksami. Złożone i harmonijne, z wyraźną materialnością. Złożone i harmonijne. W aromacie świeże nuty cytrusów, ananasa i marakui, z subtelną mięta w tle. Slightly dry, light straw-colored with green reflections. Complex and harmonious, with a clear materiality. Complex and harmonious. The aroma has fresh notes of citrus and pineapple and passion fruit, with a subtle mint in the background.
Szczep / Variety - Grillo 100%

**Do grup 8 osobowych i większych doliczamy serwis w wysokości
10% całego rachunku.**

We add a 10% service fee for 8 people and more

- Pecorino di Chieti** - Umani Ronchi – D.O.C. **Marche** - 12,5 % 155,-
Wytrawne. Jaskrawy żółty kolor. Owocowe i kwiatowe aromaty, wzbogacone trwałymi nutami mineralnymi.
Podniebienie jest przyjemnie świeże z nutami lekko pikantnymi. Dry. A bright yellow color. Fruity and floral aromas, enriched with permanent mineral notes. The palate is pleasantly fresh with slightly spicy notes.
Szczep / Variety – Pecorino 100%
- Traminer** - La Rive - **Veneto** 12% 31,- / 150,-
Półwytrawne, wyjątkowo aromatyczne. Zapach intensywny z owocami egzotycznymi, ziołami i płatkami róży.
Na podniebieniu żywe, lekko musująco - mineraln, harmonijne i bardzo świeże z nutami owocowo-kwiatowymi.
Semi-dry, extremely aromatic wine. Very intensive in smell, with exotic fruits, herbs and rose flakes. Lively on a pallet, slightly sparkling and mineral, harmonious and very fresh.
Szczep / Variety - Traminer 100%
- Chardonnay Bianca Petrosa Bio** - Terre Carsiche - **Apulia** - 13,5% 30,- / 145,-
Wytrawne. Bukiet intensywny i aromatyczny. Bogate, intensywne z owocowym posmakiem.
Dominujący aromat jabłek, gruszek i ananasa. Długi finisz z subtelną mineralną nutą. Dry with an intense and aromatic bouquet. Rich, intense with a fruity aftertaste. The aromas of apples, pears and pineapple. Long finish] with mineral note.
Szczep / Variety - Chardonnay 100%
- A-Mano Bianco** – A. Mano – I.G.T. **Puglia** - 12% 29 ,- / 135 ,-
Piękny aromat kwiatów brzoskwini (Fiano), z dodatkiem doskonale poprawiającego strukturę Greco.
W finale kiwi i grejpfrut. Uniwersalne aromatyczne wino, otulające zimą, świeże i niezwykle przyjemne latem.
A beautiful aroma of peach flowers (Fiano), with the addition of Greco which perfectly improves the structure.
Kiwi and grapefruit in the final. A universal aromatic wine, enveloping in winter, fresh and extremely pleasant in the summer.
Szczep / Variety - Fiano 90%, Greco 10%
- Custoza** – San Rustico - D.O.C. - **Veneto** - 12% 29,- / 135,-
Wytrawne o jasno żółtej barwie ze słomkowymi refleksami. W aromacie dominują cytrusy z nutą agrestu i akacji w tle.
W smaku wyraźne mineralne, orzeźwiające. Dry , bright yellow in color with straw reflections. The aroma is dominated by citruses with a hint of gooseberry and acacia in the background. The taste is clear mineral, refreshing.
Szczep / Variety - Trebbiano, Garganega, Tocai, Riesling

Do grup 8 osobowych i większych doliczamy serwis w wysokości
10% całego rachunku.

We add a 10% service fee for 8 people and more

Wina pomarańczowe | Orange wines

Ribolla Gialla - Dario Prinčić - Veneto - 12%

470,-

Maceracja na skórkach trwa 20-22 dni. Wino dojrzewa w drewnianych beczkach 24 miesiące. Niefiltrowane, z niewielkim lub zerowym dodatkiem siarki. Posiada bursztynowo-pomarańczową szatę. Pachnie lekko przejrzałymi owocami sadu, imbirem, morelą, brzoskwinia, mirabelką, sianem, pomarańczową herbatą, suszonym owocem i skórką owocową oraz pewną ziołową nutą. W ustach żółte jabłko, trochę miodu i herbaty. Delikatna tanina, kwasowość też obecna i całkiem długi finisz. Maceration on the skins lasts 20-22 days. The wine is aged in wooden barrels for 24 months. Unfiltered, with little or no sulfur. It has an amber-orange robe. It smells like slightly overripe orchard fruits, ginger, apricot, peach, mirabelle, hay, orange tea, dried fruit and fruit peel and a certain herbal note. In the mouth feels a yellow apple, a little honey and tea. Delicate tannin, acidity is also present and quite a long finish.

Szczep / Variety - Ribolla Gialla 100%

Bianco - Dario Prinčić - Veneto - 13%

52,- / 250,-

Wino produkowane w naturalny sposób, minimalna ilość zawartych siarczynów, tzw.wino pomarańczowe - macerowane na skórkach winogronowych z użyciem dzikich drożdży. W nosie aromaty dojrzałych, żółtych śliwek i skórki cytrynowej. Na podniebieniu skórka pomarańczy, morela, tymianek. Specyficzne długie zakończenie.

Naturally produced wine with a minimum amount of sulphites, the so-called orange wine - macerated on grape skins with the use of wild yeast. In the nose aromas of ripe, yellow plums and lemon peel. Orange peel, apricot and thyme on the palate. A specific long finish.

Szczep / Variety - Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot

Do grup 8 osobowych i większych doliczamy serwis w wysokości 10% całego rachunku.

We add a 10% service fee for 8 people and more

Wina czerwone | Red wines

Cignale, Colli Della Toscana Centrala – Castello di Querceto – I.G.T. – **Toscana** – 13,5% **570,-**

Niedościgniony “Wielki Toskan”. Bukiet elegancki i złożony. W smaku harmonijne, miękkie, głębokie, trwałe i wyraźne. The unsurpassed "Super Tuscan". Elegant and complex bouquet. The taste is harmonious, soft, deep, long-lasting and clear.

Szczep / Variety - Cabernet Sauvignon 90%, Merlot 10%

Beczka - 20-24 miesiące / *Wood - 20-24 months*

Amarone Della Valpolicella Valpantena – Corte Figaretto – D.O.C.G. – **Veneto** – 16% **400,-**

“Król włoskich win”. Przyjemny aromat dojrzałych czerwonych owoców, nut przypraw i skóry. Smak pełny, okrągły, miękki i bardzo elegancki z długim finiszem. Pleasant aroma of ripe red fruits, spice and skin notes. Full, round, soft and very elegant with a long finish.

Szczep / Variety – Corvina, Rondinella, Molinara, Oseleta, Corvinone, Croatina

Beczka - 24 miesiące / *Wood - 24 months*

Brunello di Montalcino – Cantina di Montalcino - D.O.C.G. - **Montalcino, Toscana** - 13,5 % **370,-**

Aksamitne w kontakcie o niespotykanej łagodności i okrągłości. Bukiet jest intensywny, owocowy, szczególnie wyczuwa się jeżynę, czereśnie i wiśnie. Velvety in the touch, with the unparalleled softness and roundness. The bouquet is intense, fruity, with especially noticeable blackberry and cherry.

Szczep / Variety – Sangiovese 100%

Beczka - 24 miesiące / *wood - 24 months*

Barolo Biologico – Enzo Bartoli– D.O.C.G. – **Piemont**– 13,5% **340,-**

Zdecydowane o złożonym bukicie. W smaku miękkie, a zarazem trwałe. Winnica biologiczna. Strong structure with a complex bouquet. The taste is soft and durable. Biological vineyard.

Szczep / Variety – Nebbiolo 100%

Beczka - 24 miesiące / *wood - 24 months*

Do grup 8 osobowych i większych doliczamy serwis w wysokości 10% całego rachunku.

We add a 10% service fee for 8 people and more

- Barbaresco – Tre Donne – D.O.C.G. Piemont - 14 %** **310,-**
Wytrawne. Czerwony kolor z odcieniami granatu. Nos pełen jest suszonego fiołka i dżemów, zmieszanych z ostrymi nutami. W ustach konfiturowe, pełne owoców leśnych. Bukiet intensywny i silny, harmonia owoców połączonych z przyprawami , przywołujących róże, wiśnie i zioła. W smaku wino o bardzo bogatej strukturze, jedwabiste, zdecydowanie taniczne i mocne, ale zrównoważone, o świetnym potencjale starzenia. Dry. Red color with shades of navy blue. The nose is full of dried violet and jams, mixed with spicy notes. Jam and forest fruit in the mouth. Intense and strong bouquet, harmony of fruit combined with spices, recalling roses, cherries and herbs. Very rich structure, silky, intensely tannic and strong but balanced, with great aging potential.
Szczep / Variety – Nebbiolo 100%
- Abramo - Tre Donne - Le Rive - Veneto 13,5%** **55,- / 260,-**
Wytrawne, perła w koronie winnicy. Wspaniały, intensywny bukiet dojrzałych śliwek, wiśni, konfitury jagodowej oraz akcenty przypraw. Mocne i zdecydowane aromaty przeplatają się z wanilią i lekko migdałową końcówką. Potężnie zbudowane z doskonałą kwasowością i obfitymi taninami. Dry wine, best one in the vineyard. Delicious, strong fruit aroma intertwined with the vanilla and slightly almond finish. Complex and powerful wine with excellent acidity and abundant tannins.
Szczep / Variety – Rabosso 100%
- Campo Grande, Valpolicella Ripasso – Monte Tondo – D.O.C. Veneto - 14%** **230,-**
Wino powstające w wyniku połączenia wytloczonych skórek z gron pozostałych po produkcji Amarone oraz Valpolicelli i ich ponownej fermentacji. Aromaty konfitury z leśnych owoców i wiśni w spirytusie, ale także nuty fiołkowe, przypraw, a zwłaszcza gałki muszkatolowej i cynamonu. W ustach bardzo intensywne i długotrwałe, z eleganckimi taninami i strukturą. This wine is the result of the combination of pressed grape skins remaining after the production of Amarone and Valpolicella and their re-fermentation. Aromas of forest fruit jam and cherries in spirit but also violet, spice notes, especially nutmeg and cinnamon. Very intense and long-lasting in the mouth, with elegant tannins and structure.
Szczep / Variety – Corvina 70%, Rondinella 30%
Beczka - 18 miesięcy / wood - 18 months
- Caresuolo di Vittoria – Patri Contine - D.O.C.G. - Sycylia - 13%** **220,-**
Złożony aromat z charakterystycznymi nutami czerwonych owoców, wzbogacony aromatami przypraw. Otulające, strukturalne, mocne ale z łagodnymi i słodkimi taninami. W ustach obfite i przyjemne, odpowiednio pikantne z długim i trwałym finiszem. A complex aroma with characteristic notes of red fruit, enriched with aromas of spices. Wrapping, structural, strong but with mild and sweet tannins. Rich and pleasant in the mouth, suitably spicy with a long and lasting finish.
Szczep / Variety – Nero d'Avola 55%, Frappeto 45%

Susumaniello – Masca del Tacco - D.O.C. - Puglia - 14% **41,- / 195,-**
Wytrawne. Bardzo ciemne z rubinowo czerwonym refleksem. Posiada niezwykle bogaty bukiet, w którym dominują aromaty czarnych owoców leśnych, rodzynek, goździków, cynamonu i kakao. W ustach gęste, obfite i pełne. Dry. Very dark with ruby red reflex. It has an extremely rich bouquet, dominated by aromas of black forest fruit, raisins, cloves, cinnamon and cocoa. Thick, full and rich in the mouth.
Szczep / Variety – Susumaniello 100%

Passione Sentimento - Pasqua - I.G.T. - Veneto - 14% **40,- /180,-**
Piękny, głęboki rubinowy kolor. W nosie intensywne i trwale z nutami czerwonych owoców i lekko pikantnych przypraw. Okrągłe, miękkie i aksamitne na podniebieniu. Robione z podsuszanych winogron. Beautiful, deep ruby color. An intense and persistent nose with notes of red fruit and delicate spices. Round, soft and velvety on the palate. Made of dried grapes.
Szczep / Variety - Merlot 100%

Chianti Biologico -Alberto Bartali – D.O.C.G. - Toscana - 13 % **39,- / 175,-**
Pięknie wyeksponowany bukiet pachnący fiołkami i lasem. Barwa intensywna rudo czerwona, w smaku harmonijne i przyjemne na podniebieniu. A beautifully exposed bouquet smelling of violets and forest. The taste is harmonious and pleasant on the palate.
Szczep / Variety - Sangiovese 100%
Beczka - 6-8 miesięcy / wood - 6-8 months

Montefalco Rosso- Antonell- D.O.C. -Umbria 13.5% **35,- / 165,-**
Barwa czerwona, głęboki rubin. W bukiecie delikatne nuty wiśni, jagód i przypraw ziołowych. Eleganckie w smaku, świeże, dojrzałe, czerwone owoce, świetnie zbalansowane taniny, dobrze zbudowane. The bouquet contains delicate notes of cherries, berries and herbal spices. Elegant in taste, fresh, ripe, red fruit, well-balanced tannins, well-built.
Szczep / Variety- Sangiovese 85 %, Sagrantino 15%

Barbera Passito - I Balzai - D.O.C. - Piemont 14% **29,- / 140,-**
Wytrawne, intensywny rubinowo-czerwony kolor. Wyróżnione aromaty słodkich śliwek i dżemu malinowego. Podniebienie łagodne z ciemnymi, leśnymi owocami. Wino głębokie i eleganckie. Dry wine with pronounced aromas of sweet plums and raspberries jam. Drop of cherries, dark forest fruits and cherry brandy. Light and nimble body.
Szczep / Variety - Barbera 100%

Koktajle | Cocktails

Pinco Sour - Kapriol grapefruit & hibiscus gin, sweet and sour mix, Angostura	37,-
Aperol Spritz - Aperol, Prosecco Blanc de Blanc, pomarańcza, woda gazowana	31,-
P31 Spritz - P31, Prosecco Blanc de Blanc, woda gazowana, limonka, rozmaryn	29,-
Negroni - Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari, pomarańcza	34,-
Hugo - Prosecco Blanc de Blanc, syrop z czarnego bzu, limonka, woda gazowana	29,-

Alkohole mocne | Strong alcohols

Grappa Amarone - 40%	40ml	33,-	Grappa di Rum - 42%	40ml	37,-
Grappa Riserva Porto - 44%	40ml	37,-	Grappa Riserva Whisky - 44%	40ml	37,-
Jack Daniel's	40ml	23,-			
Puni Whisky Gold Edition	40ml	39,-			
Sambuca - 40%	40ml	22,-	Limoncello - homemade	40ml	22,-
Amaretto - 28%	40ml	23,-	Vecchio Amaro del Capo - 35%	40ml	22,-
Gin Kapriol - 42%	40ml	32,-	Brandy Monte Sabotino - 40%	40ml	35,-