

Przekąski | Appetizers

- Grillowane krewetki w sosie szafranowym, domowe pieczywo** 53,-
Grilled shrimps with saffron sauce, homemade bread
- Carpaccio z polędwicy wołowej, płaty Grana Padano, pieczony kasztan, oliwa truflowa, masło borowikowe, domowe pieczywo** 53,-
Beef sirloin carpaccio, Grana Padano cheese, baked chestnut, truffles olive oil, porcini butter, homemade bread
- Burrata conquista, mus ze świeżych pomidorów, świeża bazylija, focaccia** 39,-
Burrata , fresh tomato mousse, focaccia
- Mix bruschette: mozzarella, czarne trufle z Umbrii, prosciutto crudo / mozzarella, suszone pomidory, pesto bazyliowe, Grana Padano / mozzarella, pomidory, bazylija** 39,-
Bruschette: mozzarella cheese, black truffles from Umbria, prosciutto crudo / mozzarella cheese, dry tomatoes, basil pesto, Grana Padano / mozzarella cheese, tomato, basil
- Pasta sfoglia - ziemniaki, salsa truflowa, Pecorino Romano zapieczone w cieście francuskim, mus z borowików** 45,-
Pasta sfoglia - potato, truffles salsa, Pecorino Romano cheese baked in puff pastry, porcini mousse
- Sezonowane wędliny z Umbrii, sery pecorino z Pienzy, bruschette, oliwki, suszone pomidory, karczochy, pasztet z Umbrii, focaccia, pizza - dla 4 osób** 129,-
Seasoned meats from Umbria, pecorino cheeses from Pienza, bruschette, olives, dried tomatoes, artichokes, pate, focaccia, pizza - for 4 people

Zupy | Soups

Zupa dnia
od 20,- Soup of the day
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

Rigatoni alla carbonara - guanciale, Grana Padano, żółtko, pieprz młotkowany, chips z guanciale	36,-
guanciale, Grana Padano cheese, egg yolk, ground pepper, guanciale chips	
Gnocchi, pesto bazyliowe, burrata, prażone orzeszki pinii	39,-
Gnocchi, basil pesto, burrata, roasted pine nuts	
Pappardelle z borowikami, pomidorki cherry, Grana Padano	49,-
Pappardelle with porcini, cherry tomatoes, Grana Padano cheese	
Paccheri, sos homarowy, owoce morza, pesto bazyliowe, pepperoncino	59,-
Paccheri, lobster sauce, seafood, basil pesto, pepperoncino	
Tagliatelle na founducie z sera Grana Padano, czarne trufle z Umbrii	59,-
Tagliatelle with Grana Padano founduta, black truffles from Umbria	
Kremowe risotto carnaroli, krewetki, skórka z cytryny, mięta	59,-
Creamy carnaroli risotto, shrimps, lemon zest, mint	

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

Pierś z kaczki sous vide, gnocchi, sos demi glace, warzywa sezonowe Sous vide duck breast, gnocchi, demi glace sauce, seasonal vegetables	85,-
Stek Fiorentina, pieczone ziemniaki z rozmarynem i guanciale, sałatka z rukoli i pomidorów, sos pieprzowy, masło ziołowe Fiorentina steak, baked potato with rosemary and guanciale, arugula and tomato salad, pepper sauce, herbal butter	29,-/100g
Grillowana polędwica wołowa, czarne trufle z Umbrii, ziemniaki duchessa, sos borowikowy, warzywa sezonowe Grilled beef sirloin, black truffles from Umbria, duchessa potatoes, porcini sauce, seasonal vegetables	149,-
Macki ośmiornicy, limonkowy kuskus perłowy, cukinia, pomidory confit Octopus's tentacles, lemon pearl couscous, zucchini, confit tomato	135,-
Polpette z ciecierzycy zapieczone z serem Grana Padano, krem z pieczonej papryki, kiełki groszku Chickpea balls with Grana Padano cheese, baked pepper cream, pea sprouts	55,-
Dorsz pieczony w płatkach migdałowych, krem z białych warzyw, oliwa truflowa, kuskus perłowy Cod baked in almond flakes, white vegetables cream, truffle olive oil, pearl couscous	63,-

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

28,-

tomato sauce, mozzarella cheese

Veneziana - sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki

33,-

tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms

Calabra - sos pomidorowy, mozzarella, salami picante

35,-

tomato sauce, mozzarella cheese, salami picante

N'duja - mozzarella, mascarpone, n'duja, pieczony czosnek, pomidory confit

43,-

mozzarella, mascarpone cheese, n'duja, baked garlic, confit tomato

Chef's Favourite - mozzarella, pesto bazyliowe, suszone pomidory, szynka parmeńska, parmezan

45,-

mozzarella cheese, basil pesto, dry tomatoes, parma ham, parmesan

Quattro stagioni - sos pomidorowy, mozzarella, oliwki, karczochy, szynka, pieczarki, kapary

40,-

tomato sauce, mozzarella cheese, olives, artichokes, ham, mushroom, capers

Quattro formaggi - sos pomidorowy, mix serów

40,-

tomato sauce, cheeses combination

Primavera - sos pomidorowy, mozzarella, pomidorki cherry, rukola, parmezan

40,-

tomato sauce, mozzarella cheese, tomato, arugula, parmesan

Sfiziosa - sos pomidorowy, mozzarella, pomidorki cherry, rukola, parmezan, szynka parmeńska

45,-

tomato sauce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, arugula, parmesan, parma ham

Burrattina - sos pomidorowy, burrata, pesto, pomidorki

45,-

tomato sauce, burrata cheese, pesto, cherry tomatoes

Carbonara - mascarpone, guanciale, jajko, Pecorino Romano, pieprz młotkowy

45,-

mascarpone cream, guanciale, egg, Pecorino Romano cheese, ground pepper

Tartufo - mozzarella, szynka parmeńska, salsa truflowo-grzybowa, czarne trufle z Umbrii, płaty

parmezanu 59,-

mozzarella, parma ham, truffle and mushroom salsa, black truffles from Umbria, parmesan

**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
39,-

pear, spinach, gorgonzola cheese, walnuts, parmesan, long-ripened apple vinegar

Caprino - grillowany kozi ser, gruszka duszona w winie, kandyzowana pomarańcza, szpinak
39,-

grilled goat cheese, pear poached in wine, candied orange, spinach

Gamberetti - krewetki, mix sałat, maliny, melon, prażone orzechy laskowe, dressing cytrusowy, grzanki
45,-

shrimps, salad, raspberries, melon, roasted hazelnuts, croutons, lemon dressing

**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

**Pralina kokosowa, migdał, krem mascarpone, puree
z marakui** 25,-

Coconut praline, almond, mascarpone cream, passion fruit puree

Tiramisu truskawkowe

Strawberry tiramisu

25,-

Cannoli sycylijskie, krem z ricotty, pistacje

Sicilian cannoli, ricotta cream, pistachios

25,-

Suflet czekoladowy, lody waniliowe, owoce

26,-

Chocolate soufflet, vanilla ice creams

**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
italian juices 12,-
zielone jabłko / brzoskwinia / mango z brzoskwinią / pomarańcza / borówka
green apple / peach / mango with peach / orange / blueberry /

Herbaty mrożone Santal 12,-
ice teas

cytrynowa / brzoskwiniowa
lemon / peach

**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 / malinowa /
cynamonowa / imbirowa podawane z cytryną 14,-**

Tea - black / earl grey / green / jasmin / forest fruit / camomile / peppermint

Napar z malin - konfitura malinowa, cytryna

17,-

Raspberries infusion - raspberries jam, lemon

Napar z róży i hibiskusa - syrop z czerwonego wina, pomarańcze, goździki i cynamon

19,-

Rose and hibiscus infusion, red wine syrup, cloves and cinnamon

Napar imbirowy - cytryna, miód, imbir

19,-

Ginger infusion - lemon, honey, ginger

**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

19,-

non-alcoholic beer

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

24,- / 43,-

SPECIALE BIANCA ARTIGIANALE 50 COTT

Piwo górnej fermentacji. Powstało z wyselekcjonowanego słodu 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 orkiszu i najlepszego słodu. 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 słody. 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. Rzeźkie 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. Rzeźkie 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

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%

Lugana - Villabella - Veneto - 12,5%
35,- / 165,-

Wytrawne, z aromatem kwiatów i świeżo skoszonego siana oraz nuty gruszki Williama. Lekko pikantne, orzeźwiająca na podniebieniu, z wyważoną mieszanką doznań kwiatowych, warzywnych i owocowych. Dry with aroma flowers and freshly mown hay and notes of Williams pear. Slightly spicy with a balanced blend of floral, vegetable and fruit sensations.
Szczep / Variety -Lugana 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 słonkowa z zielonymi refleksami. Złożone i harmonijne, z wyraźną materialnością. Złożone i harmonijne. W aromacie świeże nuty cytrusów, ananasa i marakui, z subtelną miętą 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 musujące - mineralne, 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,-

brzoskwini (Fiano), z dodatkiem doskonale poprawiającego strukturę Greco.

Piękny aromat kwiatów

W finale

kiwi i grejpfрут. 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,-

drewnianych beczkach 24 miesiące. Niefiltrowane,

Maceracja na skórkach trwa 20-22 dni. Wino dojrzewa w

z niewielkim lub zerowym dodatkiem

siarki. Posiada bursztynowo-pomarańczową szatę. Pachnie lekko przezrzałymi owocami sadu, imbirami, morelą, brzoskwinią, 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 Blanc

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

Papale Linea Oro Primitivo di Manduria, Magnum - Varvaglione - DOP - Puglia - 14,5% 699,-
Powstało ze starannie wyselekcjonowanych gron primitivo dojrzewających w samym sercu chronionej strefy Mandurii. Barwa intensywnie czerwona. Bukiet wypełniony konfiturą i aromatem dzikich jagód. Okrągłe i aksamitne na podniebieniu.

Created from carefully selected primitivo grapes ripening in the heart of the protected Manduria zone. Intense in colour, Bouquet filled with jam and aromas of wild berries. Round and velvety in the mouth.

Szczep / Variety - Primitivo 100%

Beczka - 10 miesięcy / Wood - 10 months

Signale, 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 miesięcy / 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 bukiecie. 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 różę, wiśnie i zioła. W smaku wino o bardzo bogatej strukturze, jedwabiste, zdecydowanie taniyczne 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 kośćcówką. 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 wytłoczonych 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 muszkatołowej 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 refleksiem. 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 trwałe 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 bukicie 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. Wyrziste 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

Aperol Spritz - Aperol, wino musujące, pomarańcza, woda gazowana	35,-
Negroni - Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari, pomarańcza	36,-
Hugo - wino musujące, syrop z czarnego bzu, limonka, woda gazowana	34,-
French 75 - Bombay Sapphire, wino musujące, sok z cytryny, syrop cukrowy	39,-
Old Fashioned - Jack Daniels, Angostura, syrop cukrowy	29,-
Gin & Tonic - Bombay Sapphire, Kinley tonic	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 40ml **39,-**
Puni Whisky Marsala 40ml **49,-**
Puni Whisky Sole 40ml **59,-**

Sambuca - 40% 40ml **22,-**
Limoncello - homemade 40ml **22,-**
Amaretto - 28% 40ml **23,-**
Vecchio Amaro del Capo - 35% 40ml **22,-**
Gin Bombay Sapphire - 42% 40ml **22,-**
Brandy Monte Sabotino - 40% 40ml **35,-**
Martini Rosso - 80ml **24,-**