

Przekąski | Appetizers

Grillowane krewetki w sosie szafranowym, domowe pieczywo Grilled shrimps with saffron sauce, homemade bread	59,-
Carpaccio z polędwicy wołowej, płaty Grana Padano, cebulki w occie balsamicznym, rukola, oliwa z oliwek, focaccia Beef sirloin carpaccio, Grana Padano cheese, onions in balsamic vinegar, olive oil, porcini butter, focaccia	59,-
Bruschette: mozzarella, duszone borowiki, czarne trufle z Umbrii, Grana Padano Bruschette, mozzarella cheese, stewed porcini, black truffles from Umbria, Grana Padano	49,-
Mule, śmietana, cebula, koper włoski, domowe pieczywo Mules, cream, onions, fennel, homemade bread	45,-
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	135,-

Zupy | Soups

Zupa dnia Soup of the day	24,-
-------------------------------------	-------------

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

Tortellini mięsna na founducie z sera Grana Padano, czarne trufle z Umbrii Meat tortellini with Grana Padano founduta, black truffles from Umbria	65,-
Kremowe risotto carnaroli, borowiki, czarne trufle z Umbrii, Grana Padano Creamy risotto carnaroli, porcini, black truffles from Umbria, Grana Padano	65,-
Gnocchi, łosoś wędzony, sos śmietanowy, skórka z pomarańczy Gnocchi, smoked salmon, cream sauce, orange zest	55,-
Pappardelle z wołowiną duszoną w Chianti, kakao, Grana Padano Pappardelle with beef stewed in Chianti, cacao, Grana Padano	55,-
Tagliolini z pesto z pieczonych pomidorów, prażone płatki migdałów Tagliolini with baked tomatoes pesto, roasted almond flakes	40,-
Ravioli ze szparagami, krewetki, pomidory koktajlowe Ravioli filled with asparagus, shrimps, cherry tomatoes	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

Dania główne | Main courses

Stek Fiorentina, pieczone ziemniaki z rozmarynem, sałatka z rukoli i pomidorów, borowiki, sos pieprzowy	30,-/100g
Fiorentina steak, baked potato with rosemary, arugula and tomato salad, porcini, pepper sauce	
Macki ośmiornicy, kuskus perłowy z czarnymi oliwkami, pomidory confit	135,-
Octopus's tentacles, pearl couscous with black olives, confit tomato	
Dorsz pieczony w płatkach migdałowych, krem z białych warzyw, oliwa truflowa, kuskus perłowy	69,-
Cod baked in almond flakes, white vegetables cream, truffle olive oil, pearl couscous	
Ossobuco z pieca, kremowe risotto alla milanese, chips z jarmużu	99,-
Baked ossobuco, creamy risotto alla milanese, kale chips	
Gulasz z dzika duszonego w białym winie z jałowcem, grillowana polenta	89,-
Stew of wild boar braised in white wine with juniper, grilled polenta	

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	30,-
Veneziana - sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms	35,-
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	45,-
Chef's Favourite -mascarpone, mozzarella, pesto bazyliowe, suszone pomidory, szynka parmeńska, Grana Padano mozzarella cheese, basil pesto, dry tomatoes, parma ham, Grana Padano	47,-
Quattro stagioni - sos pomidorowy, mozzarella, oliwki, karczochy, szynka, pieczarki, kapary tomato sauce, mozzarella cheese, olives, artichokes, ham, mushroom, capers	45,-
Quattro formaggi - sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, Grana Padano tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, Grana Padano	45,-
Primavera - sos pomidorowy, mozzarella, pomidorki cherry, rukola, Grana Padano tomato sauce, mozzarella cheese, tomato, arugula, Grana Padano	45,-
Sfiziosa - sos pomidorowy, mozzarella, pomidorki cherry, rukola, Grana Padano, szynka parmeńska tomato sauce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, arugula, Grana Padano, parma ham	49,-
Carbonara - mascarpone, mozzarella, guanciale, jajko, Pecorino Romano, pieprz młotkowy mascarpone cream, mozzarella, guanciale, egg, Pecorino Romano cheese, ground pepper	45,-
Porcini - mascarpone, mozzarella, borowiki, oliwa truflowa, płatki Grana Padano mascarpone cream, mozzarella cheese, porcini, truffle olive oil, Grana Padano	55,-
Pere - mascarpone, mozzarella, gorgonzola, carpaccio z gruski, orzechy włoskie mascarpone cream, mozzarella cheese, pear carpaccio, gorgonzola, walnuts	45,-
Tartufo - mascarpone, mozzarella, szynka parmeńska, salsa truflowo-grzybowa, czarne trufle z Umbrii, płatki Grana Padano mozzarella, parma ham, truffle and mushroom salsa, black truffles from Umbria, Grana Padano	61,-

Sałaty | Salads

Pere - gruszka, szpinak, gorgonzola, orzechy włoskie, Pecorino Romano, długo dojrzewający ocet z jabłek	42,-
pear, spinach, gorgonzola cheese, walnuts, Pecorino Romano, long-ripened apple vinegar	
Caprino - szpinak, grillowany kozi ser, gruszka duszona w winie, kandyzowana pomarańcza, orzechy włoskie	45,-
grilled goat cheese, pear poached in wine, candied orange, spinach	
Gamberetti - krewetki, szpinak, maliny, melon, prażone orzechy laskowe, dressing cytrusowy, grzanki	47,-
shrimps, spinach, 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

Tiramisu Tiramisu	25,-
Suflet czekoladowy, krem mascarpone z wiśniami Chocolate souffle, mascarpone cream, cherries	25,-
Profiteroles, krem waniliowy, gorąca czekolada Profiteroles, vanilla cream, hot chocolate	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 / Kinley Tonic 0,25	10,-
Soki włoskie Santal 0,25	12,-
italian juices	
zielone jabłko / brzoskwinia / mango z brzoskwinią / pomarańcza / borówka	
green apple / peach / mango with peach / orange / blueberry /	

**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 / Espresso doppio	11,-/16,-
Americano	11,-
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 / raspberry / cinnamon / ginger served with lemon	
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	
Napar cynamonowy - miód, karmelizowana pomarańcza, cynamon	19,-
Cinnamon infusion - honey, candied orange, cinnamon stick	
Napar pigwowy - earl grey, domowa konfitura pigwowa, cytryna	19,-
Quince infusion - earl grey, homemade quince jam, lemon	

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 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 orkisz 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%

Wina na kieliszki | Wines by the glass

Wina musujące | Sparkling wines

Prosecco Rose Millesimato 2020 - Casa Gheller - Veneto - 11% - Glera / Merlot	27,-
Blanc de Blancs Extra Dry – Colle dei Pini – Veneto - 11% -- Pinot Bianco / Chardonnay	24,-
Moscato del Veneto –Botter Fossa - Veneto - 8% - Moscato	22,-

Wina białe | White wines

Zibibbo - Vitese - Sicilia - 12% - Moscato	27,-
Traminer - Le Rive - Veneto - 12% - Traminer	28,-
Grillo - Diamanti - D.O.C. - Sicilia - 12,5% - Grillo	31,-
Chardonnay Bianca Petrosa Bio - Terre Carsiche - Puglia - 13,5% - Chardonnay	27,-
A-mano Bianco - A-mano - Puglia - Fiano/Greco	27,-

Wina pomarańczowe | Orange wines

Ramato - Antonutti - Friuli - 13,5% - Pinot Grigio	36,-
--	-------------

Wina czerwone | Red wines

Barioso Chianti Riserva - Ravazzi - D.O.C.G. - Toscana - 15% - Sangiovese / Canaiolo	45,-
Abramo - Tre Donne - Le Rive - Veneto 13,5% - Rabosso	48,-
Susumaniello – Masca del Tacco - D.O.C. - Puglia - 14% - Susumaniello	38,-
Montefalco Rosso - Antonelli- D.O.C . - Umbria - 13.5% - Sangovese / Sagratino	33,-
Barbera Passito - I Balzai - D.O.C. - Piemonte - 14% - Barbera	28,-

Wino domu 0,5l/1l

House wine

45,- / 79,-

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 at 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% 139,-

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% 125,-

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% 109,-

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

Chiaranda - Donnafugata - D.O.C. - Sicilia - 13,5% **460,-**

Wino z charakterem i elegancją, potrafi połączyć wielkość z miękkością. Ukazuje zapachy aromatycznych ziół, w połączeniu z nutami owoców o białym miąższu oraz wanilią na końcówce. Wino o dużym potencjale dojrzewania. Wine with character and elegance, able to combine greatness with softness. Shows the scents of aromatic herbs, combined with notes of white-fleshed fruit and vanilla on the finish. Wine with great aging potential.

Szczep/Variety- Chardonnay 100%

Beczka - 12 miesięcy / Wood - 12 months

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% **195,-**

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%

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%

Ciu Ciu Bio & Vegan - Evoe - I.G.P.- Marche - 13,5% **170,-**

Kolor jasno słomkowy ze złotymi refleksami. Kwiatowy delikatny bukiet z wyczuwalnymi świeżymi cytrusami. Na podniebieniu kompleksowe z długą końcówką. Light straw color with golden reflection. Floral delicate bouquet with perceptible fresh fruits. Complex on the palette with long finish

Szczep / Variety – Passerina 100%

Grillo - Diamanti - D.O.C. - Sicilia - 12,5% **170,-**

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%

Traminer - La Rive - Veneto - 12% **155,-**

Półwytrawne, wyjątkowo aromatyczne. Zapach intensywny z owocami egzotycznymi, ziołami i płatkami róży. Na podniebieniu żywe, lekko musujące - 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 - Puglia - 13,5% **150,-**

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%

Vitese Zibibbo - Colomba Bianca - D.O.C. - Sicily - 12,5% **150,-**

Wino wegańskie. Świeże, miękkie i aksamitne, z lekką kwasowością. Reprezentuje złożony oraz intensywny bukiet z kwiatowymi aromatami oraz wyczuwalnymi nutami owoców o białym miąższem, jak brzoskwinia, nektarynka i gruszka. Vegan wine. Fresh, soft and velvety with a slight acidity. Represents a complex and intense bouquet with floral aromas and perceptible notes of fruits with what flesh, such as peach, nectarine and pear
Szczep / Variety - Moscato 100%

A-Mano Bianco – A. Mano – I.G.T. Puglia - 12% **150,-**

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%

Wina pomarańczowe | Orange wines

Ramato - Antonutti - Friuli - 13,5%

209,-

Wino macerowane na skórkach 12 godzin. Z wyczuwalnymi nutami świeżych owoców. W ustach dobrze zbalansowane z wyczuwalną gruszką. 12 hours of skin maceration. Noticeable notes of fresh fruits.

Well balanced in the mouth with a noticeable pear

Szczep / Variety -Pinot Grigio 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

Wina czerwone | Red wines

Papale Linea Oro Primitivo di Manduria, Magnum - Varvaglione - **DOP** - **Puglia** - 14,5% **699,- /1,5l**
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

Cignale, Colli Della Toscana Centrala – Castello di Querceto – I.G.T. – Toscana – 13,5% 580,-
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% 420,-
“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 % 380,-
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. – **Piemonte**– 13,5% **350,-**
Zdecydowane o złożonym bukietcie. 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

Barbaresco – Tre Donne – D.O.C.G. **Piemont** - 14 % **330,-**
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% **265,-**
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%

Barioso Chianti Riserva - Ravazzi - **D.O.C.G. - Toscana** - 15% **260,-**
Intensywnie rubinowa czerwień. Aromaty ziół, wśród których wylania się wanilia i cynamon. Wyczuwalne są także nuty czereśni i śliwki. W smaku ciepłe, dobrze zbudowane z wyraźnymi taninami lecz nadal pozostaje miękkie poprzez dojrzewanie w butelce. Intense ruby red. Aromas of herbs among which vanilla and cinnamon emerge. Notes of cherry and plum are also noticeable. It is warm, well-structured with clear tannins but still remains soft through ageing in the bottle.
Szczep / Variety - Sangiovese 75% / Canaiolo 25%
Beczka - 20-24 miesięcy / *Wood* - 20-24 months

- Campo Grande, Valpolicella Ripasso – Monte Tondo – D.O.C. Veneto - 14%** **245,-**
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%
Bezcza - 18 miesięcy / wood - 18 months
- Susumaniello – Masca del Tacco - D.O.C. - Puglia - 14%** **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%
- Montefalco Rosso- Antonell- D.O.C. - Umbria - 13.5%** **169,-**
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. - Piemonte - 14%** **155,-**
Wytrawne, intensywny rubinowo-czerwony kolor. Wyraziste 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,-
Old Fashioned - Jack Daniels, Angostura, syrop cukrowy	29,-
Gin & Tonic - Bombay Sapphire, Kinley tonic	29,-
Chianti Sour - Barioso Chianti Riserva, Jack Daniels, Angostua, sweet&sour mix, białko jajka	39,-

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,-
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,-			