



## **Pinco Pallino Ristorante Italiano**

*to miejsce, które powstało z mojej pasji do włoskiej kuchni,  
miłości do ludzi i do kraju, w którym spędziłam prawie 30 lat.*

*it is a place that has been born from my passion for Italian cuisine,  
my love for people and the country in which I've spent almost 30 years.*

*Margherita Fardes*

## Przekąski | Appetizers

<b>Grillowane krewetki w sosie szafranowym, pieprz cytrynowy</b> Grilled shrimps with saffron sauce, lemon pepper	<b>58 ,-</b>
<b>Carpaccio z polędwicy wołowej, płaty Grana Padano, pomidorki confit żółte i czerwone, pieczony czosnek, rukola, ocet balsamiczny</b> Beef tenderloin carpaccio, Grana Padano flakes, yellow and red confit tomatoes, roasted garlic, arugula, balsamic vinegar	<b>59,-</b>
<b>Bruschette - pieczywo domowe, kremowy ser stracciatella, czarne trufle z Umbrii, prażone orzechy laskowe, oliwa</b> Bruschetta - homemade bread, creamy stracciatella cheese, black truffles from Umbria, roasted hazelnuts, truffle oil	<b>49,-</b>
<b>Burrata di Campagna, mus z pomidorków cherry, bazylia</b> Burrata di Campagna, tomato mousse, basil	<b>42,-</b>
<b>Tatar z łososia atlantyckiego, awokado z limonką, emulsja cytrynowa, oliwa z oliwek</b> Atlantic salmon tartare, avocado with lime, lemon emulsion, olive oil	<b>49,-</b>
<b>Antipasto Italiano - szynka Parmenska, salami pikantne, sery, pomidorki confit, pieczony czosnek, oliwki, pesto z pieczonych pomidorów, pesto z bazylii,</b> Italian Antipasto - Parma ham, spicy salami, cheeses, confit tomatoes, roasted garlic, olives, pesto from roasted tomatoes, basil pesto	<b>69,-</b>
<b>Tatar z łososia atlantyckiego, awokado z limonką, emulsja cytrynowa, oliwa z oliwek</b> Atlantic salmon tartare, avocado with lime, lemon emulsion, olive oil	<b>49,-</b>
<b>Focaccia koszyk</b> Focaccia basket	<b>9,-/16,-</b>

## Zupy | Soups

<b>Krem pomidorowy, pesto bazyliowe</b> Soup Cream of tomato soup, basil pesto	<b>24,-</b>
---	-------------

## Dania pierwsze | First courses

<b>Tagliatelle na founducie z sera Grana Padano, czarne trufle z Umbrii</b> Tagliatelle on Grana Padano cheese fondue, black truffles from Umbria	<b>65,-</b>
<b>Carbonara - spaghetti homemade, guanciale, pecorino, pieprz czarny</b> Carbonara - homemade spaghetti, guanciale, pecorino, black pepper	<b>43,-</b>
<b>Paccheri - sos homarowy, owoce morza, pesto bazyliowe, paryczka chili</b> Paccheri - lobster sauce, seafood, basil pesto, chili pepper	<b>59,-</b>
<b>Risotto al pomodoro, pesto pomidorowe, mozzarella Fior di latte, kremowy ser stracciatella, Grana Padano</b> Tomato risotto, tomato pesto, Fior di latte mozzarella, creamy stracciatella cheese, Grana Padano	<b>45,-</b>
<b>Gnocchi - krem z gorgonzoli, prażone orzechy włoskie, Grana Padano, pieprz</b> Gnocchi - gorgonzola cream, roasted walnuts, Grana Padano, black pepper	<b>43,-</b>

## Pizza

<b>Ti Amo - pomidory Mutti, mozzarella Fior di latte, rukola, pomidorki cherry, szynka Parmeńska, Grana Padano</b> Mutti tomatoes, Fior di latte mozzarella, arugula, cherry tomatoes, Parma ham, Grana Padano	<b>59,-</b>
<b>Oro Nero - mozzarella Fior di latte, salsa grzybowa, czarne trufle z Umbrii, prażone orzechy laskowe, płaty Grana Padano, oliwa truflowa</b> Fior di latte mozzarella, mushroom sauce, black truffles from Umbria, roasted hazelnuts, Grana Padano flakes, truffle oil	<b>69,-</b>
<b>Picantne Pinco - mozzarella Fior di latte, salami pikantne, N'duja, pieczony czosnek, płaty Grana Padano, pomidorki cofit żółte i czerwone</b> Fior di latte mozzarella, spicy salami, N'duja, roasted garlic, confit tomatoes	<b>62,-</b>
<b>Italiano Vero - pomidory Mutti, mozzarella Fior di Latte, Burrata di Campagna, pesto bazyliowe, pomidorki koktajlowe, oliwa z oliwek, bazylia</b> Mutti tomatoes, Fior di Latte mozzarella, Burrata di Campagna, basil pesto, cherry tomatoes, olive oil, basil	<b>48,-</b>

## Dania główne | Main courses

<b>Dorada z pieca: pieczone ziemniaki z pomidorkami i czarnymi oliwkami, carpaccio z cukini, grillowana cytryna</b>	<b>139,-</b>
Oven-baked sea bream: roasted potatoes with tomatoes and black olives, zucchini carpaccio, grilled lemon	
<b>Ośmiornica z pieca , kuskus perłowy z cukinią i limonką, mięta</b>	<b>135,-</b>
Octopus from the oven, pearl couscous with zucchini and lime, mint	
<b>Kurczak sous vide - pieczone mini ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem, warzywa sezonowe zapiekane z parmezanem, sos z suszonych pomidorów</b>	<b>69,-</b>
Sous vide chicken - roasted mini potatoes with rosemary and garlic, seasonal vegetables baked with parmesan	
<b>Włoska golonka sous vide w sosie Chianti: pieczone mini ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem, warzywa sezonowe w maśle</b>	<b>95,-</b>
Italian pork knuckle sous vide in Chianti sauce: roasted mini potatoes with rosemary and garlic, seasonal vegetables in butter	
<b>Ossobuco z pieca, kremowe risotto alla milanese</b>	<b>107,-</b>
Oven-baked ossobuco, creamy risotto alla milanese	

## Sałatki | Salads

<b>Pere - gruszka, szpinak, gorgonzola, orzechy włoskie, Pecorino Romano, długo dojrzewający ocet z jabłek</b>	<b>42,-</b>
Pere - pear, spinach, gorgonzola, walnuts, Pecorino Romano, aged apple vinegar	
<b>Caprino - szpinak, grillowany kozi ser, gruszka duszona w winie, kandyzowana pomarańcza, orzechy włoskie</b>	<b>45,-</b>
Caprino - spinach, grilled goat cheese, pear stewed in wine, candied orange, walnuts	
<b>Gamberetti - krewetki, szpinak, maliny, melon, prażone orzechy laskowe, dressing cytrusowy, grzanki</b>	<b>49,-</b>
Gamberetti - shrimps, spinach, raspberries, melon, roasted hazelnuts, citrus dressing, croutons	

## Desery | Desserts

<b>Tiramisu klasyczne/ Tiramisu truskawkowe (sezonowo)</b> Tiramisu / Strawberry Tiramisu (seasonal)	<b>28,-</b>
<b>Suflet czekoladowy, lody waniliowe, owoce sezonowe</b> Chocolate soufflé, vanilla ice cream, seasonal fruits	<b>30,-</b>
<b>Panna Cotta waniliowa, owoce sezonowe, ziemia jadalna</b> Vanilla Panna Cotta, seasonal fruits, edible soil	<b>28,-</b>

**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

<b>Acqua Panna / San Pellegrino 0,75 ml</b>	<b>21,-</b>
<b>Lemonsoda / Oransoda / Chinotto 0,2 ml</b>	<b>12,-</b>
<b>Coca cola / Coca cola zero / Kinley Tonic 0,25 ml</b>	<b>12,-</b>
<b>Soki włoskie Santal 0,25 ml</b> italian juices	<b>12,-</b>
<b>Lemoniada 0,5 ml</b> Lemonade	<b>18,-</b>

## Napoje ciepłe | Hot drinks

<b>Espresso / Espresso doppio</b>	<b>11,-/16,-</b>
<b>Americano</b>	<b>11,-</b>
<b>Cappucino</b>	<b>14,-</b>
<b>Latte</b>	<b>15,-</b>
<b>Herbata - czarna/ zielona/ earl grey/ jaśminowa/ owocowa</b>	<b>14,-</b>

# Piwo | Beer

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

19,-

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

24,- / 43,-

## **SPECIALE BIANCA ARTIGIANALE 50 COTT**

Piwo górnej fermentacji. Powstało z wyselekcjonowanego siodu 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 siodu. 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 siody. 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 musujące | Sparkling wines

<b>Prosecco Valdobbiadene Extra Dry</b> – D.O.C.G - Le manzane - <b>Veneto</b> – 11,5% <b>Szczep / Variety – Glera</b>	<b>189,-</b>
<b>Prosecco Spumante Extra dry</b> -D.O.C- Valatte - <b>Veneto</b> - 11 <b>Szczep / Variety – Glera</b>	<b>170,-</b>
<b>Blanc de Blancs Spumante Extra Dry</b> – Palazzi – <b>Veneto</b> - 11% <b>Szczep/ Variety – Pinot Bianco, Chardonnay</b>	<b>135,-</b>
<b>Prosecco Bezalkoholowe</b> -Campi - <b>Veneto</b> - 8% <b>Szczep / Variety - Glera</b>	<b>156,-</b>

## Wina białe | White wines

<b>Chiaranda</b> - Donnafugata - <b>D.O.C.</b> - <b>Sicilia</b> - 13,5%, <b>Szczep/Variety- Chardonnay 100%</b> <b>Beczka</b> - 12 miesięcy / <i>Wood</i> - 12 months	<b>310,-</b>
<b>Anthium -Casale del Giglio-</b> I.G.T.-Lacjum - 14% <b>Szczep / Variety - Lazio Bianco,</b> <b>Beczka</b> - 6 miesięcy / <i>Wood</i> 6 months	<b>270,-</b>
<b>Gewurztraminer -- Alto Adige</b> - 13,5% <b>Szczep/Variety - Traminer 100%</b>	<b>230 ,-</b>
<b>Anthila-</b> – Donnafugata – <b>D.O.C</b> – <b>Sicilia</b> 12% <b>Szczep/Variety - Catarratto</b>	<b>210,-</b>
<b>Ciu Ciu Bio &amp; Vegan</b> - Evoie - I.G.P.- <b>Marche</b> - 13,5% <b>Szczep / Variety – Passerina 100%</b>	<b>190,-</b>
<b>Soave Classico- Zeni-</b> D.O.C.. - <b>Veneto</b> - 12,5% <b>Szczep / Variety - Soave</b>	<b>185,-</b>
<b>Vitese Zibibbo Bio &amp; Vegan</b> - Colomba Bianca - <b>D.O.C.</b> - <b>Sicily</b> - 12,5% <b>Szczep / Variety - Moscato 100%</b>	<b>175,-</b>
<b>Pinot Grigio</b> - <b>D.O.C.</b> <b>Delle Venezie Gaialuna</b> - <b>Veneto-</b> 12% <b>Szczep / Variety - Pinot Grigio 100%,</b>	<b>145,-</b>



## Wina pomarańczowe | Orange wines

**Ramato** - Antonutti - Friuli - 13,5% **229,-**  
**Szczep / Variety** - Pinot Grigio 100%

## Wina czerwone | Red wines

**Amarone Della Valpolicella**- D.O.C.G. – Maso Maroni - Veneto – 14% **370,-**  
**Szczep / Variety** – Corvina, Rondinella, Molinara, Oseleta, Corvinone,  
**Beczka** - 36 miesięcy / Wood - 36 months

**Hebo- I.G.T- Petra- Super Toscan** -Toscana - 13,5% **315,.**  
**Szczep / Variety** - Cabernet Sauvignon, sangiovese, Melot  
**Beczka** - 24 miesięcy / Wood - -24 months

**Valpolicela Ripasso Superiore** - D.O.C. Maso Maroni - Veneto - 14% **301,.**  
**Szczep / Variety** - Cabernet Sauvignon, sangiovese, Melot

**Barioso Chianti Riserva** - Ravazzi - D.O.C.G. - Toscana - 15% **280,.**  
**Szczep / Variety** - Sangiovese 75% / Canaiolo 25%  
**Beczka** - -24 miesięcy / Wood -24 months

**Montepulciano d’Abruzzo Bio& vegan** - D.O.C. Villa Barcaroli - Abruzia - 14% **199,.**  
**Szczep / Variety** - Montepulciano

**Primitivo “1932”** - D.O.P. Poduttori Manduria - Abruzia - 14% **169,.**  
**Szczep / Variety** - Primitivo

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

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

## Koktajle | Cocktails

<b>Aperol Spritz</b> - Aperol, prosecco, pomarańcza, woda gazowana	<b>35,-</b>
<b>Spritz Truskawkowy</b> , prosecco, mus z truskawek, woda gazowana	<b>35,-</b>
<b>Aperol Zielony</b> , prosecco, limonka rozmaryn, woda gazowana	<b>35,-</b>
<b>Hugo</b> - wino musujące, syrop z czarnego bzu, limonka, woda gazowana	<b>35,-</b>

-

## Alkohole mocne | Strong alcohols

<b>Grappa Amarone Leon</b>	40ml	<b>35,-</b>
18 mies. 40%		
<b>Grappa Riserva Amarone</b>	40ml	<b>39,-</b>
3 lata 40%		
<b>Whisky Kapriol Italian 45,5%</b>	40ml	<b>28,-</b>
<b>Gin Kapriol Italian 40,3%</b>	40ml	<b>21,-</b>
<b>Limoncello - homemade 40%</b>	40ml	<b>26,-</b>

## **Gramatury dań/ Alergeny dań**

Grillowane krewetki **115g**/ R, MI, SK

Carpaccio **130g**

Bruschette **250g**/ MI,O, GI,

Burrata **150g**/ MI

Tatar z łososia **150g** / R

Antipasti **150g** / MI

Zup pomidorowa **180g**/ MI, O

Makarony **190g**/ GI, SK, MI, J, OZ, O, M

Risotto **220g**/ MI

Pizza **25cm x 30cm, 220g**/ GI, MI, OZ, O

Dorada **380g**/ R

Ośmiornica **220g**/ M

Kurczak **250g**/ MI

Ossobuco **400g**/ MI,

Golonka **400g** / MI

Salatki **145g** / SK, O, OZ, MI, GI

Desery **150g** / MI, J, OZ, GI

Herbata **400ml**

Espresso **40ml**

Americano **150ml**

Cappucino **250ml**

Latte **300ml**

Butelka wina **750ml**

Koktajle **250ml**