



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

Grillowane krewetki w sosie szafranowym, pieprz cytrynowy Grilled shrimps with saffron sauce, lemon pepper	49,-
Carpaccio z polędwicy wołowej, płaty Grana Padano, pomidorki confit żółte i czerwone, pieczony czosnek, rukola, ocet balsamiczny Beef tenderloin carpaccio, Grana Padano flakes, yellow and red confit tomatoes, roasted garlic, arugula, balsamic vinegar	49,-
Bruschette - pieczywo domowe, kremowy ser stracciatella, czarne trufle z Umbrii, prażone orzechy laskowe, oliwa Bruschetta - homemade bread, creamy stracciatella cheese, black truffles from Umbria, roasted hazelnuts, truffle oil	49,-
Burrata di Campagna, mus z pomidorków cherry, bazylia Burrata di Campagna, tomato mousse, basil	39,-
Tatar z łososia atlantyckiego, awokado z limonką, emulsja cytrynowa, oliwa z oliwek Atlantic salmon tartare, avocado with lime, lemon emulsion, olive oil	49,-
Antipasto Italiano - szynka Parmenska, salami pikantne, sery, pomidorki confit, pieczony czosnek, oliwki, pesto z pieczonych pomidorów, pesto z bazylii, Italian Antipasto - Parma ham, spicy salami, cheeses, confit tomatoes, roasted garlic, olives, pesto from roasted tomatoes, basil pesto	59,-
Focaccia koszyk Focaccia basket	9,-/16,-

Zupy | Soups

Krem pomidorowy, pesto bazyliowe Soup Cream of tomato soup, basil pesto	21,-
---	------

Dania pierwsze | First courses

Tagliatelle na founducie z sera Grana Padano, czarne trufle z Umbrii Tagliatelle on Grana Padano cheese fondue, black truffles from Umbria	59,
Carbonara - spaghetti homemade, guanciale, pecorino, pieprz czarny Carbonara - homemade spaghetti, guanciale, pecorino, black pepper	39,-
Paccheri - sos homarowy, owoce morza, pesto bazyliowe, papryczka chili Paccheri - lobster sauce, seafood, basil pesto, chili pepper	59,-
Risotto al pomodoro, pesto pomidorowe, mozzarella Fior di latte, kremowy ser stracciatella, Grana Padano Tomato risotto, tomato pesto, Fior di latte mozzarella, creamy stracciatella cheese, Grana Padano	39,-
Gnocchi - krem z gorgonzoli, prażone orzechy włoskie, Grana Padano, pieprz Gnocchi - gorgonzola cream, roasted walnuts, Grana Padano, black papper	39,-

Pizza

Margherita - pomidorowy mutti, mozzarella Fior di latte Mutti tomatoes, Fio di latte mozzarella	30,-
Ti Amo – pomidorowy mutti , mozzarella Fior di latte, rukola, pomidorki cherry, szynka Parmeńska, Grana Padano Mutti tomatoes, Fior di latte mozzarella , arugula, cherry tomatoes, Parma ham, Grana Podano	45,
Oro Nero - mozzarella Fior di latte, salsa grzybowa, czarne trufle z Umbrii, prażone orzechy laskowe, płaty Grana Padano, oliwa truflowa Fior di latte mozzarella, mushroom sauce, black truffles from Umbria, roasted hazelnuts, Grana Padano flakes, truffle oil	49,-
Picantne Pinco - mozzarella Fior di latte, salami pikantne, N'duja, pieczony czosnek, płaty Grana Padano, pomidorki cofit żółte i czerwone Fior di latte mozzarella, spicy salami, N'duja, roasted Garlic, confit tomatoes	45,-
Veneziana - sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki Mutti tomatoes, Fio di latte mozzarella , ham, mushrooms	35,-
Calabra - sos pomidorowy, mozzarella, salami picante Mutti tomatoes, Fio di latte mozzarella , salami picante	35,-
Italiano Vero - pomidory Mutti, mozzarella Fior di Latte, Burrata di Campagna, pesto bazyliowe, pomidorki koktajlowe, oliwa z oliwek, bazylia Mutti tomatoes, Fior di Latte mozzarella, Burrata di Campagna, basil pesto, cherry tomatoes, olive oil, basi	43,-

Dania główne | Main courses

Dorada z pieca: pieczone ziemniaki z pomidorkami i czarnymi oliwkami, carpaccio z cukini, grillowana cytryna	79,-
Oven-baked sea bream: roasted potatoes with tomatoes and black olives, zucchini carpaccio, grilled lemon	
Ośmiornica z pieca , kuskus perłowy z cukinią i limonką, mięta	135,-
Octopus from the oven, pearl couscous with zucchini and lime, mint	
Kurczak sous vide - pieczone mini ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem, warzywa sezonowe zapiekane z parmezanem, sos z suszonych pomidorów	69,-
Sous vide chicken - roasted mini potatoes with rosemary and garlic, seasonal vegetables baked with parmesan	
Włoska golonka sous vide w sosie Chianti: pieczone mini ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem, warzywa sezonowe w maśle	75,-
Italian pork knuckle sous vide in Chianti sauce: roasted mini potatoes with rosemary and garlic, seasonal vegetables in butter	
Ossobuco z pieca, kremowe risotto alla milanese	98,-
Oven-baked ossobuco, creamy risotto alla milanese	

Sałatki | Salads

Pere - gruszka, szpinak, gorgonzola, orzechy włoskie, Pecorino Romano, długo dojrzewający ocet z jabłek	39,-
Pere - pear, spinach, gorgonzola, walnuts, Pecorino Romano, aged apple vinegar	
Caprino - szpinak, grillowany kozi ser, gruszka duszona w winie, kandyzowana pomarańcza, orzechy włoskie	41,-
Caprino - spinach, grilled goat cheese, pear stewed in wine, candied orange, walnuts	
Gamberetti - krewetki, szpinak, maliny, melon, prażone orzechy laskowe, dressing cytrusowy, grzanki	45,-
Gamberetti - shrimps, spinach, raspberries, melon, roasted hazelnuts, citrus dressing, croutons	

Desery | Desserts

Tiramisu klasyczne/ Tiramisu truskawkowe (sezonowo) Tiramisu / Strawberry Tiramisu (seasonal)	25,-
Suflet czekoladowy, lody waniliowe, owoce sezonowe Chocolate soufflé, vanilla ice cream, seasonal fruits	26,-
Panna Cotta waniliowa, owoce sezonowe, ziemia jadalna Vanilla Panna Cotta, seasonal fruits, edible soil	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 ml	21,-
Lemonsoda / Oransoda / Chinotto 0,2 ml	12,-
Coca cola / Coca cola zero / Kinley Tonic 0,25 ml	12,-
Soki włoskie Santal 0,25 ml italian juices	12,-
Lemoniada 0,5 ml Lemonade	18,-

Napoje ciepłe | Hot drinks

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

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

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

Wina białe | White wines

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

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

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

-

Alkohole mocne | Strong alcohols

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

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**