



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	42,-
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	65,-
Focaccia 9,-/16,- Focaccia basket	

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	63,-	
Carbonara - spaghetti homemade, guanciale, pecorino romano, pieprz czarny Carbonara - homemade spaghetti, guanciale, pecorino romano, black pepper	42,-	
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, pesto bazyliowe Tomato risotto - tomato pesto, Fior di latte mozzarella, creamy stracciatella cheese, basil pesto	42,-	
Gnocchi - krem z gorgonzoli, prażone orzechy włoskie, Grana Padano, pieprz Gnocchi - gorgonzola cream, roasted walnuts, Grana Padano, black pepper	42,-	

PIZZA

Nasza PIZZA ALLA PALA jest prostokątna! Ma wymiary 25 cm x 30 cm. Jest robiona na specjalnej mocno proteinowej mące, dzięki której może wyrastać w naszej chłodni aż 6 dni! To sprawia że ciasto jest lekkie i pyszne! Buon Appetito!

Margherita - pomidory Mutti, mozzarella Fior di Latte Mutti tomatoes, Fior di Latte mozzarella	33,-
Ti Amo – pomidory Mutti , mozzarella Fior di Latte, rukola, pomidorki cherry, szynka Parmeńska, Grana Padano Mutti tomatoes, Fior di Latte mozzarella , arugula, cherry tomatoes, Parma ham, Grana Padano	47,-
Oro Nero - mozzarella Fior di Latte, salsa grzybowa, czarne trufle z Umbrii, Grana Padano, oliwa truflowa, szynka Parmeńska Fior di Latte mozzarella, mushroom sauce, black truffles from Umbria, truffle oil, Parma ham Grana Padano	54,-
Picantne Pinco - mozzarella Fior di Latte, salami pikantne, N'duja, pieczony czosnek, pomidorki confit żółte i czerwone Fior di Latte mozzarella, spicy salami, N'duja, roasted Garlic, confit tomatoes	47,-
Veneziana - pomidory Mutti, mozzarella Fior di Latte , szynka Cotto, pieczarki Mutti tomatoes, Fior di Latte mozzarella , ham, mushrooms	37,-
Calabra - pomidory Mutti, mozzarella Fior di Latte, salami picante Mutti tomatoes, Fior di Latte mozzarella , salami picante	37,-
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, basil	47,-
Quattro formaggi -Mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, provolone, ricotta, Grana Padano Mutti tomatoes, Fior di Latte mozzarella, gorgonzola, Grana Padano, ricotta, provolone	45,-
Primavera - pomidory Mutti, mozzarella Fior di Latte, pomidorki cherry, rukola, Grana Padano Mutti tomatoes, Fior di Latte mozzarella, tomatoes cherry, arugula, Grana Padano	45,-
Frutti di Mare - pomidory Mutti, mozzarella Fior di Latte, sos homarowy, owoce morza, oliwa z oliwek, pietruszka Mutti tomatoes, Fior di Latte mozzarella, lobster sauce, seafood, olive oil, parsley	54,-

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	79,-
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	99,-
Oven-baked ossobuco, creamy risotto alla milanese	

Sałatki | Salads

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

Desery | Desserts

Tiramisu klasyczne/ Tiramisu truskawkowe (sezonowo) Tiramisu / Strawberry Tiramisu (seasonal)	26,-
Suflet czekoladowy, lody waniliowe, owoce sezonowe Chocolate soufflé, vanilla ice cream, seasonal fruits	27,-
Panna Cotta waniliowa, owoce sezonowe, ziemia jadalna Vanilla Panna Cotta, seasonal fruits, edible soil	26,-

**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,-
Pepsi /Pepsi Max / 0,2 ml	12,-
Soki włoskie Santal 0,25 ml italian juices	12,-
Lemoniada home made 0,5ml / herbata mrożona home made 0,3ml Lemonade/ ice tea home made	18,-

Napoje ciepłe | Hot drinks

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

Piwo | Beer

- Manabrea - piwo bezalkoholowe 0,33 ml** **19,-**
non-alcoholic beer
- Manabrea Bionda premium Lager Biella 4,8% ,0,33ml/0,66ml** **19,-/34,-**
Włoskie jasne piwo dolnej fermentacji, o typowej słomkowej barwie, mocnym cieple i mocnej, trwałej pianie. Charakteryzuje się delikatnym i zrównoważonym aromatem i pełnym smakiem z umiarkowaną goryczką. Zrównoważone, z kwiatowo-owocową nutą, dzięki wykorzystaniu aromatyzowanych drożdży. Bottom fermentation lager beer, with a typical blond colour and full-bodied and lasting foam, made with the best raw materials: malt, brewers' maize, hops and water. With its alcohol content of 4.80% vol.
- Manabrea Weiss Non filtrata di frumento Biella 5,2%, 0,33ml** **19,-**
Włoskie białe piwo górnej fermentacji typu Weiss, niefiltrowane, ustrukturyzowane, o harmonijnym, świeżym smaku. Wytwarzane na alpejskiej wodzie ze słodu jęczmiennego, słodu pszenicznego, chmielu i drożdży.
Weiss is a "white" beer, straw yellow in colour and with an abundant and dense foam, excellent for satisfying different palates
- Manabrea Ambrata premium Amber Biella 5,0%, 0,33ml** **19,-**
Włoskie piwo bursztynowe typu Märzen na bazie alpejskiej wody, ze słodu jęczmiennego, kukurydzy i chmielu. Piwo o dobrym cieple, delikatnej i kremowej strukturze, pełnym smaku.
Amber beer Märzen-style, with an alcohol content of 5% vol., it is a specialty of Manabrea Beer produced with the best ingredients.

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	36,-
Spritz Truskawkowy , prosecco, mus z truskawek, woda gazowana	36,-
Aperol Zielony , prosecco, limonka rozmaryn, woda gazowana	36,-
Hugo - wino musujące, syrop z czarnego bzu, limonka, woda gazowana	36,-

-

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	29,-
Gin Kapriol Italian 40,3%	40ml	21,-
Limoncello - homemade 40%	40ml	27,-

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 **350ml**

Kieliszek wina 120ml