

## Szef kuchni poleca:

**BUNGA BUNGA PIZZA 35 zł**  
Krewetki i szparagi

**ASPARAGI AL FORNO CON MOZZARELLA E PROSCIUTTO  
DI PARMA**

Asparagus baked with mozzarella and Parma ham  
Szparagi zapiekane z mozzarellą i szynką parmeńską 29 zł

**TAGLIATELLE CON PROSCIUTTO E ASPARAGI**

Tagliatelle with ham and asparagus  
Tagliatelle z szynką i szparagami 34 zł

**TROTA CON ASPARAGI E POMODORI SECCHI**

Trout with asparagus and sundried tomatoes  
Pstrąg pieczony ze szparagami i suszonymi pomidorami 49 zł

**Dodatek do drugiego dania: warzywa z grilla, warzywa z wody,  
pieczone ziemniaki, frytki, ryż 9 zł**

**VITELLO FARCITO CON GAMBERI DI ASPARAGI**

Veal stuffed with prawns on asparagus  
Cielęcina faszerowana krewetkami na szparagach 69 zł

**Dodatek do drugiego dania: warzywa z grilla, warzywa z wody,  
pieczone ziemniaki, frytki, ryż 9 zł**

**Welcome at The Antipasti Bar !**

**„Antipasti of your choice”**

**29 zł plate / per person**

**Talerz antipasti komponowany**

**według własnego uznania:**

**29 zł porcja / osoba**

Breakfast / Śniadania 10:00 – 12:00

Lunch / Obiady 12:00 – 16:00

Main Menu / Karta Główna 12:00 – 22:30

**ANTIPASTI**

**HORS-D'OEUVRES**

**PRZEKĄSKA**

**ZUPPA E CREMA DEL GIORNO**

Soup of the day  
Zupa dnia 15 zł

**CREMA DI POMODORO**

Cream of tomato soup  
Krem z pomidorów 15 zł

**CREMA DI ASPARAGI**

Cream of asparagus  
Krem ze szparagów 19 zł

**GAMBERETTI CON FRUTTA**

Grilled shrimps served on fresh fruit salad  
Krewetki z grilla serwowane z sałatką ze świeżych owoców 45 zł  
Vino consigliato: kepos

**CARPACCIO DI MANZO**

Thinly – sliced raw beef with parmezan cheese  
Carpaccio z wołowiny 39 zł  
Vino consigliato: lamoremio

**SALMONE ALLA TARTARA**

Salmon tartar with fresh cucumber  
Tatar z łososia na dywaniku z ogórków 43 zł  
Vino consigliato: kepos

**INSALATA**

**SALATKI**  
**SALADS**

**INSALATA DI RUCOLA E FORMAGGI**

Rocket salad, Grana Padano, Mozzarella, Gorgonzola  
Sałatka z rucolą i serami 29 zł

**INSALATA DI POLLO**

Tomatoes, cucumber and chicken salad  
Sałata z pomidorem, świeżym ogórkiem i kurczakiem z grilla 25zł

**INSALATA DI FEGATO AGRODOLCE**

Sweet and sour Liver salad  
Wątróbki indycze na słodko- kwaśno serwowane na zielonej sałacie  
25 zł

**MELANZANE ALLA PARMIGIANA**

Baked eggplant with cheese and beschamel sauce  
Zapiekany bakłażan z serami pod beszamelem 25 zł  
Vino consigliato: merlot

**PASTA FATTA IN CASA HOME MADE**  
**NOODLES**

**MAKARONY DOMOWE**

**Wszystkie sosy do makaronów są własnej roboty**  
**All our sauces are freshly made**

**CREPELLE CON AGNELLO**

Crespelle with lamb  
Włoskie naleśniki z jagnięciną i mozzarellą 29 zł  
Vino consigliato: chianti

**CREPELLE CON POLLO E FUNGHI**

Crespelle with chicken and mushrooms  
Włoskie naleśniki z kurczakiem i grzybami 29 zł  
Vino consigliato: dolcetto

**CAMELLE CON RICOTTA E FUNGHI**

Caramelles with ricotta cheese and mushrooms  
Pierozki jak cukiereczki z serkiem ricotta i grzybami 29 zł  
Vino consigliato: brunello di montalcino

**GNOCCHI DI PATATE CON SPECK, RUCOLA E GORGONZOLA**

Potato gnocchi with speck, rucola and Gorgonzola cheese  
Ziemniaczane gnocchi ze speckiem, rucolą i serem gorgonzola 29 zł  
Vino consigliato: dolcetto

**GNOCCHI CON AGNELLO**

Potato gnocchi with lamb  
Gnocchi z jagnięciną z serem mozzarella 37 zł  
Vino consigliato: chianti

**PASTA E RISOTTO      PASTA AND  
RISOTTO      MAKARONY**

**Wszystkie sosy do makaronów są własnej roboty**  
**All our sauces are freshly made**

**LASAGNE AI QUATTRO FORMAGGI**

Lasagne with four cheeses  
Lazania z czterema serami 33 zł  
Vino consigliato: merlot

**CANELLONI CON RICOTTA E SPINACI**

Canelloni with ricotta and spinach  
Rurki faszerowane serkiem ricotta i szpinakiem 27 zł  
Vino consigliato : chianti

**TAGLIATELLE CON GAMBERI**

Tagliatelle with shrimps  
Krewetki z tagliatelle domowymi, dymką i pomidorami 43 zł  
Vino consigliato: chardonney

**TAGLIATELLE CON SPINACI E GORGONZOLA**

Tagliatelle with Gorgonzola cheese and spinach  
Wstążki ze szpinakiem i gorgonzolą 27 zł  
Vino consigliato: dolcetto

**PAGLIA E FIENO**

Paglia e Fieno with wild mushrooms  
Tagliatelle "Siano i słoma" z borowikami 37 zł  
Vino consigliato : chianti

**PASTA E RISOTTO                      MAKARONY I  
RISOTTO**

**Wszystkie sosy do makaronów są własnej roboty**  
**All our sauces are freshly made.**

**SPAGHETTONI AL NERO DI SEPIA CON FRUTTI DI MARE**

Black spaghettoni with frutti di mare  
Atramentowe spaghettoni z owocami morza 43 zł  
Vino consigliato : pinot grigio

**LINGUINE ALLA CARBONARA**

Linguine Carbonara  
Linguine z sosem carbonara 23 zł  
Vino consigliato: merlot

**FARFALLE CON POLLO E FUNGHI**

Farfalle with chicken and mushrooms  
Kokardki z kurczakiem i grzybami 27 zł  
Vino consigliato: chianti

**RISOTTO AI GAMBERETTI**

Risotto with shrimps  
Risotto z krewetkami i pomidorkami 39 zł  
Vino consigliato: montepulciano

**RISOTTO CON PORCINI**

Porcini risotto  
Risotto z borowikami 33 zł  
Vino consigliato: brunello di montalcino

**PESCE**

**FISH**

**RYBY**

**FILETTO DI SALMONE CON SALSA DI CAPPERI**

Salmon fillets with capar sauce

Filet z łososia w sezamie z sosem ze śmietany i kaparów 49 zł

Vino consigliato: pinot grigio

**Dodatek do drugiego dania: warzywa z grilla, warzywa z wody, pieczone**

**ziemniaki, frytki, ryż 9 zł**

**BRANZINO ALLA GRIGLIA**

Grilled sea bass

Okoń morski z grilla 49 zł

Vino consigliato: pinot grigio

**Dodatek do drugiego dania: warzywa z grilla, warzywa z wody, pieczone**

**ziemniaki, frytki, ryż 9 zł**

**TRANCE DI HALIBUT**

Halibut steak in purple sauce

Stek z halibuta w purpurowym sosie 49 zł

Vino consigliato: trebbiano

**Dodatek do drugiego dania: warzywa z grilla, warzywa z wody, pieczone**

**ziemniaki, frytki, ryż 9 zł**

**SGOMBRO AL POMODORO**

Mackerel in tomatoes

Makrela pieczona z pomidorami 45 zł

Vino consigliato : chardonnay

**Dodatek do drugiego dania: warzywa z grilla, warzywa z wody, pieczone**

**ziemniaki, frytki, ryż 9 zł**

**CARNE**

**MEAT**  
**MIĘSA**

**PETTO DI POLLO RIPENO DI MOZZARELLA E PROSCIUTTO DI  
PARMA**

Chicken breast stuffed with Parma ham and mozzarella  
Pierś kurczaka faszerowana szynką parmeńską, mozzarellą 43 zł

Vino consigliato: Montepulciano

**Dodatek do drugiego dania: warzywa z grilla, warzywa z wody, pieczone**

**ziemniaki, frytki, ryż 9 zł**

**FILETTO DI MAIALE ALLA FIORENTINA**

Pork with rosemary sauce  
Polędwiczki wieprzowe według Florentynki 49 zł

Vino consigliato: pinot nero

**Dodatek do drugiego dania: warzywa z grilla, warzywa z wody, pieczone**

**ziemniaki, frytki, ryż 9 zł**

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA**

Slice of veal with Parma ham  
Plastry delikatnej cielęciny przekładane szynką parmeńską z sosem z  
listkami szałwi 59 zł

Vino consigliato: chianti

**Dodatek do drugiego dania: warzywa z grilla, warzywa z wody, pieczone**

**ziemniaki, frytki, ryż 9 zł**

**ANATRA FARCITA AL MELE**

Stuffed duck with apples and cranberries  
Kaczka pieczona z jabłkiem i żurawiną 49 zł

Vino consigliato : rosso di montalcino

**Dodatek do drugiego dania: warzywa z grilla, warzywa z wody, pieczone**

**ziemniaki, frytki, ryż 9 zł**

**DOLCI                      DESERY**

**TORTA DI MELE**

Apple pie

Szarlotka 21 zł  
( serwowana na ciepło z lodami)

**SOUFFLE AL CIOCCOLATO**

Chocolate soufflé

Suflet czekoladowy 27 zł

**PANNA COTTA**

Cream dessert with strawberry sauce

Delikatny deser śmietankowy podlany sosem z truskawek 19 zł

**MERINGA LUNGA**

Lemon Meringue with ice-cream

Cytrynowa beza przekładana lodami 23zł

**TIRAMISU**

Traditional Italian cake made with mascarpone cheese

Tradycyjny włoski deser z serka mascarpone i espresso  
posypywany czekoladą 25 zł

**SORBETTO DI LIMONE**

Lemon sorbet

Sorbet cytrynowy 23 zł