

PRIMI PIATTI - PIERWSZE DANIA - FIRST DISHES

PASTA

Pappardelle con tartufo e funghi Pappardelle z grzybami w sosie truflowym <i>Pappardelle with mushrooms in truffle sauce</i>	22,00	Penne con broccoli Penne w sosie brokułowym / <i>Penne in broccoli sauce</i>	18,00
Pappardelle con vitello e formaggi Pappardelle z cielęciną w sosie serowym <i>Pappardelle with veal in cheese sauce</i>	22,00	Penne con pollo, sedano e pomodori secchi Penne z kurczakiem, selerem naciowym i suszonymi pomidorami <i>Penne with chicken, celery and dried tomatoes</i>	21,00
Pappardelle con prosciutto e asparagi Pappardelle z szynką włoską i szparagami <i>Pappardelle with Italian ham and asparagus</i>	22,00	Farfalle con mozzarella e pomodori Farfalle z mozzarellą i pomidorami <i>Farfalle with mozzarella and tomatoes</i>	20,00
Tagliatelle con frutti di mare Tagliatelle z owocami morza <i>Tagliatelle with frutti di mare</i>	23,00	Farfalle con carciofi Farfalle z karczochami / <i>Farfalle with artichokes</i>	22,00
Tagliatelle con „Pollo Trentino” Tagliatelle z kurczakiem w sosie serowym. <i>Tagliatelle with chicken in cheese sauce.</i>	22,00	Spaghetti freschi alla Bolognese Spaghetti z sosem pomidorowo mięsnym <i>Spaghetti Bolognese</i>	22,00
Penne con sugo di pollo e funghi porcini Penne w sosie z kurczaka i borowików / <i>Penne in chicken and porcini sauce</i>	23,00	Spaghetti freschi con prosciutto crudo e verdure Spaghetti z szynką włoską i warzywami <i>Spaghetti with Italian ham and vegetables</i>	23,00

PIATTI DELLA CASA - Domowe - Home Cooking

Ravioli ripieni di salmone Pierozki nadziewane łososiem <i>Ravioli stuffed with salmon</i>	23,00	Crespelle ripiene di tonno Naleśniki z tuńczykiem <i>Pancakes with tuna</i>	21,00
Ravioli di spinaci con sugo di zafferano Pierozki szpinakowe w sosie szafranowym <i>Spinach ravioli in saffron sauce</i>	21,00	Gnocchi: con Pollo e spinaci / con porcini Kopytka: z kurczakiem i szpinakiem / z borowikami <i>Italian dumplings: with chicken and spinach / with porcini</i>	20,00
Ravioli “Caruso” con gorgonzola Pierozki z mięsem w sosie z sera gorgonzola <i>Ravioli with meat and gorgonzola sauce</i>	21,00	Lasagne con carne e verdure Lazania z mięsem i warzywami <i>Lasagne with meat and vegetables</i>	22,00
Ravioli ai funghi di bosco con sugo di salvia Pierozki z grzybami leśnymi w sosie z szalwii <i>Ravioli with mushrooms served in sage sauce</i>	21,00	Canelloni ripieni di asparagi e prosciutto crudo Canelloni nadziewane szparagami i szynką włoską <i>Canelloni stuffed with asparagus and Italian ham</i>	26,00

RISOTTI

Risotto: con salmone e basilico / con verdure / ai funghi Risotto: z łososiem i bazylią / warzywami / grzybami <i>Risotto: with salmon and basil / vegetables / mushrooms</i>	18,00
--	-------



MINESTRE E ZUPPE

Zupy - Soups

Consomme alla Toscana Bulion z pulpecikami i selerem naciowym <i>Bouillon with forcemeat and celery</i>	11,00
Stracciatella alla Romana Bulion z kluseczkami z sera parmezan <i>Bouillon with parmesan dumplings</i>	11,00
Zuppa di Pesce Zupa rybna / <i>Fish soup</i>	11,00
Crema di pomodori e peperoni Krem pomidorowo-paprykowy / <i>Tomato and peppers cream</i>	11,00
Crema di zucchine con colli di gamberi Krem z cukinii z szyjkami rakowymi <i>Courgettes cream with crayfish necks</i>	12,00