

BRUSCHETTE – GRZANKI I PIECZYWO

1. **Bruschetta al pomodoro [1]** 7 zł
Grzanka z pomidorem, bazylią i oliwą, delikatnie czosnkowa
2. **Crostino con salmone e rucola [1, 4, 7]*** 12 zł
Grzanki z wędzonym łososiem i rucolą
3. **Focaccia [1]** 13 zł
Podpłomyk z oregano lub rozmarynem

ANTIPASTI – PRZYSTAWKI

1. **Antipasto all' Italiana [7]** 25 zł
Talerz specjalów włoskich: ostre i łagodne salami, szynka włoska, karczek dojrzewający, oliwki, sery, suszone pomidory, karczochy
2. **Caprese di bufala e pomodorini confit [7,8]** 26 zł
Bufala, konfitowane pomidorki, pesto bazyliowe
3. **Carpaccio di manzo [7]** 27 zł
Carpaccio z polędwicy wołowej z płatkami parmezanu, pieczarką, kaparami i rucolą
4. **Tartara di manzo – tatar wołowy [1,3,7,10]** 34 zł
Manzo crudo, cetriolini e funghi sottoaceto, cipolla, tuorlo d'uovo
5. **Tagliere di formaggi misti [7,8,10]** 31 zł
Degustacja serów włoskich z orzechami i musztardą owocową, grissini

ZUPPE- ZUPY

1. **Tortellini in brodo [1,3,7,9]** 17 zł
Rosół wołowo- drobiowy (wołowina, kaczka, kurczak)
z mięsnymi pierożkami tortellini, parmezan
2. **Vellutata di pomodoro [9,14]** 17 zł
Zupa- krem z pomidora z mozzarellą i bazylią, grzanka z ciabatty

*oferta ważna do wyczerpania asortymentu
Oznaczenia w nawiasie „[]” oznaczają alergeny znajdujące się w daniach

PASTA E RISOTTO – MAKARONY I RISOTTA

- 1. Risotto ai frutti di mare [1,2,9,14]** **38 zł**
Risotto z owocami morza
- 2. Ravioli ricotta e spinaci con burro e salvia [1,3,7]** **26 zł**
Ravioli nadziewane serem ricotta i szpinakiem
na maśle z szałwią i parmezanem
- 3. Tagliatelle gamberi e asparagi [1,2,3]** **35 zł**
Tagliatelle z krewetkami, szparagami I pomidorkami cherry
- 4. Tagliatelle porcini e burrata [1,3,7]** **38 zł**
Tagliatelle z borowikiem i burratą
- 5. Gnocchi alla sorrentina [1,3,7,9]** **25 zł**
Ręcznie robione ziemniaczane gnocchi
zapiekane pod mozzarellą w sosie pomidorowo- bazyliowym
- 6. Rigatoni all'amatriciana [1,7,9]** **26 zł**
Guanciale, pikantny sos pomidorowy, pecorino romano, grana padano
- 7. Tagliatelle alla bolognese [1,3,7, 9]** **25 zł**
Tagliatelle, sos boloński, parmezan
- 8. Lasagna [1,3,7,9]** **25 zł**
Tradycyjna lasagna z sosem z wołowiny

PESCE - RYBY I OWOCE MORZA

- 1. Saute di cozze* [1,2]** **31 zł**
Mule z białym winem na czosnku i oliwie, grzanka
- 2. Gamberoni al vino bianco [3,14]** **46 zł**
Krewetki blacktiger (5 szt.) w białym winie, focaccia genovese
- 3. Polpo alla griglia [1,7, 14]** **72 zł**
Ośmiornica z grilla, pieczone pomidorki, bukiet sałat z rucolą
i fenkułem, grzanki, oliwa czosnkowa
- 4. Salmone al forno con salsa di aranci al pepe verde,
riso venere, insalata [1,3,7]** **47 zł**
Filet z łososia z sosem pomarańczowym na zielonym pieprzu,
sałatka z rucolą, naturalny czarny ryż z Piemontu

*oferta ważna do wyczerpania asortymentu
Oznaczenia w nawiasie „[]” oznaczają numery alergenów zawartych w daniach

SAŁATKI - INSALATE

- 1. Sałatka Italia – Insalata Italia [1,7] 32 zł**
Szynka parmeńska, rucola, pomidorki cherry, mozzarella, płatki parmezanu, oliwki, sos włoski
Rucola, pomodorini, mozzarella, prosciutto crudo, olive, parmigiano
- 2. Insalata con pollo e ananas alla griglia [1,8] 28 zł**
Sałatka z grillowanym kurczakiem i ananasem
Bukiet salat, kurczak, ananas z grilla, pomidor, śliwka suszona, orzechy, malinowy vinaigrette
Petto di pollo alla griglia, pomodori, insalata verde, ananas, prugne secche, noci
- 3. Insalata con filetto di maiale [1,10] 28 zł**
Sałatka z polędwiczką wieprzową
Grillowana polędwiczka wieprzowa, pomidor, ogórek, grillowana papryka, czerwona cebula, kapary, oliwki, bukiet salat, sos vinaigrette
Insalata verde, filetto di maiale grigliato, cetrioli, pomodori, cipollerosse, peperone grigliato
- 4. Insalata gamberi e avocado [1,2] 36 zł**
Sałatka z krewetkami i avocado
Krewetki, avocado, confitowane pomidorki, szparagi, cukinia, kwiaty jadalne
- 5. Sałatka grecka – Insalata greca [1,7,10] 26 zł**
Salata, papryka, pomidor, feta, oliwki, ogórek, cebula, sos vinaigrette
Insalata verde, pomodori, cetrioli, peperone, olive, feta, cipolla rossa

MENU DLA DZIECI - MENU BAMBINI

- 1. Tagliatelle con salsa rosa [1,3,7,9] 15 zł**
Tagliatelle w delikatnym sosie pomidorowo- śmietanowym
- 2. Tagliatelle alla bolognese [1,3,7,9] 15 zł**
Tagliatelle z sosem bolońskim
- 3. Cotoletta di pollo con patatine e insalata [1,3] 17 zł**
Kotlet panierowany z kurczaka, frytki, bukiet salat, pomidor

Oznaczenia w nawiasie „[]” oznaczają numery alergenów zawartych w daniach

DESERY

1. **Tiramisu [1,3,7]** **17,50 zł**

2. **Panna cotta ai frutti di bosco [7]** **15,00 zł**
Delikatny deser śmietankowy z sosem z owoców leśnych i likieru maraschino

3. **Torta di mascarpone con salsa di fragole e menta [1,3,7]** **18,00 zł**
Sernik z mascarpone i białą czekoladą, sos truskawkowy z mięta

4. **Coppa "Pavlova" – "Pavlova na zimno" [3,7]** **18,00 zł**
Meringa sbricciolata, gelato di vanilia, puree di pesche, salsa ai frutti di boosco
Kruszona beza z lodem waniliowym, puree brzoskwiniowym i sosem z owoców leśnych

5. **Semifreddo ricotta e pera *** **18,00 zł**
Deser semifreddo z ricottą i gruszką

6. **Sorbetto al limone** **16,50 zł**
Sorbet cytrynowy

7. **Gelato misto [3,7]** **14,00 zł**
Lody z bitą śmietaną i puree brzoskwiniowym

**danie nie znajduje się w stałej ofercie*

Oznaczenia w nawiasie „[]” oznaczają numery alergenów zawartych w daniach

KAWY, HERBATY, CZEKOLADA

1. <i>Herbata Richmond - imbryk</i>	12,00 zł
2. <i>Herbata Dilmah - imbryk</i>	10,00 zł
3. <i>Espresso Lavazza</i>	8,00 zł
4. <i>Lavazza americano</i>	8,00 zł
5. <i>Kawa parzona</i>	7,50 zł
6. <i>Cappuccino [7]</i>	9,90 zł
7. <i>Latte macchiato [7]</i>	12,00 zł
8. <i>Amaretto caffee [7]</i>	15,00 zł
9. <i>Bailey's caffee [7]</i>	15,00 zł
10. <i>Irish caffee</i>	15,00 zł
11. <i>Czekolada włoska na gorąco [7]</i>	14,00 zł
12. <i>Kawa mrożona [7]</i>	13,00 zł
13. <i>Kawa mrożona „Atrium” - z lodami waniliowymi [7]</i>	15,00 zł

WODY I NAPOJE

1. <i>Woda mineralna Kropla Beskidu 0,33 l</i>	6,00 zł
2. <i>Woda mineralna S.Pellegrino 0,7 l (delikatnie gazowana)</i>	14,50 zł
3. <i>Woda mineralna Acqua Panna 0,7 l (niegazowana)</i>	14,50 zł
4. <i>Soki i nektary 0,25 l</i>	7,00 zł
5. <i>Sok ze świeżych owoców 0,2 l (pomarańcza, grejpfrut)</i>	13,00 zł
6. <i>Coca-cola, coca cola zero 0,25 l</i>	7,50 zł
7. <i>Fanta pomarańczowa, sprite, tonic Kinley 0,25 l</i>	7,50 zł
8. <i>Fuzetea 0,25 l* (cytrynowa lub brzoskwiniowa)</i>	7,50 zł
9. <i>Lemoniada 0,3 l</i>	14,00 zł
10. <i>Red bull*</i>	13,00 zł

Oznaczenia w nawiasie „[]” oznaczają numery alergenów zawartych w daniach

PIWO BECZKOWE- BIRRA ALLA SPINA

- | | |
|-----------------|----------|
| 1. Żywiec 0,5 l | 10,90 zł |
| 2. Żywiec 0,3 l | 8,90 zł |

PIWO BUTELKOWE- BIRRA IN BOTTIGLIA

- | | |
|---------------------------------|----------|
| 1. Heineken 0,5 l | 13,00 zł |
| 2. Żywiec 0,5 l | 12,00 zł |
| 3. Żywiec niskoalkoholowy 0,5 l | 12,00 zł |
| 4. Strong 0,5 l | 12,00 zł |
| 5. Paulaner 0,5 l | 14,50 zł |
| 6. Desperados 0,4 l | 14,50 zł |
| 7. Corona 0,33 l | 14,00 zł |
| 8. Birra Moretti 0,33 l | 12,50 zł |
| 9. Żywiec Biały | 12,00 zł |
| 10. Sesyjne Ipa | 13,50 zł |
| 11. Warka Radler 0,5 l 2% | 12,00 zł |
| 12. Warka Radler 0,5 0% | 11,50 zł |
| 13. Żywiec 0% | 11,50 zł |
| 14. Heineken 0% | 12,50 zł |

PIWA REGIONALNE (but.)

- | | |
|--------------------------------|----------|
| 1. Perła Export 0,5 l | 12,00 zł |
| 2. Perła Koźlak 0,33 l | 12,00 zł |
| 3. Perła Miodowa 0,5 l | 12,00 zł |
| 4. Magnus Królewski 0,5 l | 13,50 zł |
| 5. Jagiello Vienna Lager 0,5 l | 13,50 zł |

GRZAŃCE

- | | |
|-------------------------|----------|
| Grzane wino 200 ml [12] | 14,00 zł |
| Grzane piwo 0,5 l | 14,00 zł |

WINO W KARAFCE- VINO DELLA CASA [12] **BIAŁE Pinot Grigio / CZERWONE Nero d'Avola, Sycylia, WŁOCHY**

- | | | |
|---------------|--------|----------|
| Karafka 1 l | Italia | 59,00 zł |
| Karafka ½ l | Italia | 34,00 zł |
| Karafka ¼ l | Italia | 22,00 zł |
| Lampka 100 ml | Italia | 12,00 zł |

*cena promocyjna, nie podlega rabatom

ALKOHOLE WŁOSKIE – AMARI, GRAPPE...

1. Aperol	40 ml	10,00 zł
2. Campari	40 ml	10,00 zł
3. Grappa	40 ml	12,00 zł
4. Grappa Riserva	40 ml	24,00 zł
5. Amaro Fernet Branca	40 ml	12,00 zł
6. Amaro del Capo	40 ml	12,00 zł
7. Amaro Montenegro	40 ml	12,00 zł
8. Cynar	40 ml	12,00 zł
9. Limoncello	40 ml	12,00 zł
10. Sambuca	40 ml	12,00 zł
11. Brandy Stock 84	40 ml	8,00 zł
12. Amaretto di Saronno	40 ml	9,00 zł

WÓDKI - VODCHE

	40 ml	but. 0,5 l
1. Wyborowa Exquisite	18,00 zł	0,7 l 265,00 zł
2. Ostoya	9,00 zł	100,00 zł
3. Absolut	8,00 zł	90,00 zł
4. Wyborowa	7,00 zł	75,00 zł
5. Baczewski	10,00 zł	110,00 zł
6. Finlandia	8,00 zł	90,00 zł
7. Żołądkowa Gorzka (tradycyjna, miętowa)	5,50 zł	70,00 zł
8. Żubrówka	6,00 zł	78,00 zł

WHISKY, WHISKEY...

1. Chivas Regal 18	40 ml	34,00 zł
2. Chivas Regal xv 15	40 ml	23,00 zł
3. Chivas Regal 12	40 ml	16,00 zł
4. Glenlivet 15	40 ml	27,00 zł
5. Glenlivet 12	40 ml	22,00 zł
6. Jack Daniel's Single Barrel	40 ml	34,00 zł
7. BenRiach 10	40 ml	18,00 zł
8. BenRiach 10 Curiositas Peated	40 ml	28,00 zł
9. BenRiach 10 46%	40 ml	28,00 zł
10. BenRiach 21	40 ml	58,00 zł
11. Glenfiddish 15 (single malt)	40 ml	28,00 zł
12. Glenfiddich 18	40 ml	43,00 zł
13. Glenglassaugh Evolution	40 ml	25,00 zł
14. Glenglassaugh Revival	40 ml	25,00 zł
15. Dalmore 12	40 ml	28,00 zł
16. Johnie Walker Black Label	40 ml	20,00 zł
17. Jack Daniel's	40 ml	16,00 zł
18. Gentleman Jack	40 ml	28,00 zł
19. Jim Beam	40 ml	14,00 zł
20. Ballantines	40 ml	12,00 zł
21. Jameson	40 ml	15,00 zł

KONIAKI, RUM, LIKIERY, VERMUTY

1. Martell VS	20 ml	15,00 zł
2. Hennessy	20 ml	15,00 zł
3. Metaxa 5*	40 ml	12,00 zł
4. Metaxa 7*	40 ml	17,00 zł

5. <i>Tequila Olmeca Gold</i>	40 ml	15,00 zł
6. <i>Tequila Olmeca Silver</i>	40 ml	15,00 zł
7. <i>Bombay Sapphire Gin</i>	40 ml	20,00 zł
8. <i>Beefeater</i>	40 ml	10,00 zł
9. <i>Malibu</i>	40 ml	8,00 zł
10. <i>Havana Rum</i>	40 ml	10,00 zł
11. <i>Martini Extra Dry, Bianco, Rosso</i>	100 ml	13,00 zł
12. <i>Bailey's</i>	40 ml	10,00 zł

WINA [12]

Pochodzenie lampka 100 ml/ butelka 0,75 l

VINI BIANCHI - WINA BIAŁE

1. <i>Pafoj Bianco Icardi DOC</i>	Italia, Piemonte	- /175 zł
2. <i>Chablis Premier Cru*</i>	Francja	- /240 zł
3. <i>Chablis Maison Champy</i>	Francja	- /160 zł
4. <i>Madre Goccia IGT</i>	Calabria, Italia	- /108 zł
5. <i>Pagadebit Romagna DOC</i>	Italia, Emilia -Romagna	- / 75 zł
6. <i>Pinot Grigio Ca' Bolani DOC</i>	Italia, Friuli	- /120 zł
7. <i>Praecipius Riesling Renano IGT</i>	Italia, Veneto	- /115 zł
8. <i>Falanghina DOC</i>	Campania, Italia	- /105 zł
9. <i>Vermentino Sabbia DOC</i>	Italia, Sardenia	- / 120 zł
10. <i>Pecorino IGT</i>	Abruzzo, Italia	- / 92 zł
11. <i>La Rustica Bianco Malvasia (psl) DOC</i>	Italia, Emilia Romagna	13 zł / 78 zł

VINI ROSSI- WINA CZERWONE

1. <i>Sassicaia Tenuta San Guido Bolgheri IGT</i>	Italia, Toscana	- / 1700 zł
2. <i>Amarone Della Valpolicella Classico DOCG</i>	Italia, Veneto	- /320 zł
3. <i>Brunello di Montalcino DOCG</i>	Italia, Toscana	- /399 zł
4. <i>Barolo Batasiolo DOCG</i>	Italia, Piemonte	- / 250 zł
5. <i>Ammasso DOC Santa Nimfa</i>	Italia, Sicilia	- / 155 zł
6. <i>Chianti Classico Agricoltura Biologica DOCG</i>	Italia, Toscana	- / 125 zł
7. <i>Monile Valpolicella Superiore Zaccagnini DOC</i>	Italia, Abruzzo	- /125 zł
8. <i>Montepulciano d' Abruzzo Zaccagnini DOC</i>	Italia, Abruzzo	- /100 zł
9. <i>Mazane Garda Marzemino Costaripa DOC</i>	Italia, Lombardia	- / 150 zł
10. <i>Chianti da Vinci DOCG</i>	Italia, Toscana	- /87 zł
11. <i>Nero Pece Governo IGT</i>	Toscana, Italia,	- / 97 zł
12. <i>Barbera d'Alba DOC</i>	Italia, Piemonte	- /105 zł
13. <i>Fico Grande Romagna Sangiovese DOC</i>	Italia, Romagna	- /72 zł
14. <i>3 Passo IGT</i>	Puglia, Italia	- / 125 zł
15. <i>Numero Uno Primitivo</i>	Puglia, Italia	- / 105 zł
16. <i>La Rustica Rosso Bonarda DOC (psl)</i>	Italia, Emilia Romagna	13 zł /78 zł

WINA RÓŻOWE

1. <i>Cerasuolo Montepulciano Zaccagnini DOC</i>	Italia, Abruzzo	- / 100 zł
--	-----------------	------------

SZAMPANY I WINA MUSUJĄCE

1. Prosecco Foss Marai	Italia, Veneto	- / 140 zł
2. Prosecco Valdobbiadene Mionetto	Italia, Veneto	- / 78 zł
3. Prosecco Itinera	Italia, Veneto	- / 85 zł
4. Bellavista Gran Cuvee Franciacorta DOCG	Italia, Lombardia	- / 230 zł
5. Veuve Cliquot Ponsardin Brut	Francja, Champagne	- / 420 zł
6. G.H. Mumm	Francja, Champagne	- / 260 zł

DRINKI

1. WHISKY SOUR	22 zł
<i>Whisky, angostura, sok z cytryny, syrop cukrowy</i>	
2. APEROL SPRITZ [12]	25 zł
<i>Aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza</i>	
3. MOJITO	20 zł
<i>Rum, limonka, woda gazowana</i>	
4. CUBA LIBRE	22 zł
<i>Czarny rum, cola, limonka</i>	
5. TEQUILA SUNRISE	20 zł
<i>Tequila Silver, sok pomarańczowy, grenadyna</i>	
6. MARGHARITA	24 zł
<i>Tequila Silver, cointreau, sok z cytryny</i>	
7. TOM COLLINS	18 zł
<i>Gin, syrop cukrowy, sok z cytryny, woda gazowana</i>	
8. BLOODY MARY	18 zł
<i>Wódka, sok pomidorowy, sok cytrynowy, tabasco, sól, pieprz</i>	
9. LONG ISLAND ICED TEA	30 zł
<i>Wódka, gin, tequila silver, cointreau, sok z cytryny, cola, syrop cukrowy</i>	
10. GIN TONIC	18 zł
<i>Gin, tonic</i>	
11. BLACK/WHITE RUSSIAN	20/22zł
<i>Wódka, kahlua /mleko/</i>	
12. MALIBU	18 zł
<i>Malibu, mleko</i>	
13. KIR [12]	18 zł
<i>Creme de cassis, białe wino</i>	
14. KIR ROYAL [12]	22 zł
<i>Creme de cassis, prosecco</i>	

Oznaczenia w nawiasie „[]” oznaczają numery alergenów zawartych w daniach

SECONDI PIATTI – DANIA GŁÓWNE

- 1. *Petto di pollo gratinato con prosciutto crudo, [7]*** **34 zł**
salsa al gorgonzola, purea di patate e barbabietola, asparagi
Filet z kurczaka zapiekany w szynce prosciutto crudo, sos gorgonzola, puree z ziemniaka i pieczonego buraka, zielone szparagi
- 2. *Filetto di maiale ai porcini, patate al forno,*** **36 zł**
insalata [7]
Polędwiczka wieprzowa sous vide, sos borowikowy, ziemniaki pieczone na rozmarynie, bukiet sałat z kremem balsamicznym
- 3. *Bistecca di manzo, patatine, broccoli saltati*** **56 zł**
Antrykot wołowy z grilla, frytki stekowe, brokuły na ostro
- 4. *Costolette di agnello alla griglia, caponata, crostini*** **78 zł**
Grillowany comber jagnięcy, pesto pistacjowe, caponata, grzanki z mozzarellą
- 5. *Filetto di manzo, confettura di cipolla rossa,*** **74 zł**
purea di patate e senape, asparagi
Polędwica wołowa, konfitura z czerwonej cebuli, puree z musztardą francuską, szparagi

CONTORNI- DODATKI

- 1. *Insalata mista*** **11,00 zł**
Sałatka ze świeżych warzyw z oliwą z pierwszego tłoczenia i octem winnym
- 2. *Insalata di rucola e pomodorini*** **14,00 zł**
Sałatka z pomidorków cherry i rucoli
- 3. *Insalata verde*** **9,00 zł**
Bukiet sałat z rucolą
- 4. *Patate al forno, patatine, purea*** **8,50 zł**
Ziemniaki z pieca, frytki, puree

Oznaczenia w nawiasie „[]” oznaczają numery alergenów zawartych w daniach

PIZZE 30 cm

1. **Margherita [1,7,9]** **19,90 zł**
Sos pomidorowy, mozzarella, świeża bazylia
2. **Atrium(ricotta, pomodorini, basilico) [1,7,9]** **25,50 zł**
Sos pomidorowy, ricotta, pieczone pomidorki cherry, świeża bazylia, oliwa
3. **Napoletana [1,4,7,9]** **24,90zł**
Anchovies, oregano, mozzarella, sos pomidorowy
4. **4 formaggi – 4 sery [1,7]** **26,00 zł**
5. **Prosciutto e funghi – Z szynką i pieczarkami [1,7,9]** **24,90 zł**
Szynka, pieczarki, mozzarella, sos pomidorowy
6. **Mortadella e pistacchi [1,7]** **28,00 zł**
Włoska mortadella, pistacje, mozzarella
7. **Porcini e 4 formaggi [1,7]** **32,00 zł**
4 sery, borowik, czosnek, mozzarella
8. **Crudaiola con bufala [1,7,9]** **36,00 zł**
Mozzarella bufala, pomidorek cherry, rucola, mozzarella, sos
9. **Con prosciutto crudo, rucola e scaglie di parmigiano [1,7,9]** **31,90 zł**
Szynka parmeńska, rucola, płatki parmezanu, sos, mozzarella
10. **Alla diavola – Diabelska [1,7,9]** **28,90 zł**
Włoskie salami pikantne, peperoncino, kapary, oliwki, sos, mozzarella
11. **Pesto e fior di latte [1,7,9]** **29,90 zł**
Mozzarella w kulce, pesto bazyliowe, pomidorek cherry, bazylia, sos
12. **Milano [1,7,9]** **25,90 zł**
Boczek, salami, cebula, sos, mozzarella
13. **Calzone cardinale [1,7,9]** **25,90 zł**
Pizza „pieróg” z mozzarellą, pieczarkami i szynką
14. **Tonno, olive e cipolla** **27,90 zł**
Tuńczyk, oliwki, cebula, mozzarella, sos
15. **Manzo [1,7,9]** **27,90 zł**
Szarpana wołowina, cebula, pieczarki, gorgonzola, pieprz, mozzarella, sos
16. **Con prosciutto crudo, salame piccante e rucola [1,7,9]** **31,90 zł**
Szynka parmeńska, włoskie salami pikantne, rucola, sos, mozzarella
17. **Tartufata con capicollo e porcini [1,7,9]** **36,00 zł**
Capicollo (karczek dojrzewający), krem truflowy, borowiki, mozzarella
18. **Carbonara [1,3,7,9]** **25,90 zł**
Boczek, jajko, parmezan, cebula, mozzarella, pieprz
19. **Con salmone, pomodorini e rucola [1,4,7]** **32,90 zł**
Łosoś wędzony, pomidorki cherry, rucola, mozzarella

20. **Palermo [1,7,9]** **28,50 zł**
Salami pikantne, suszone pomidory, bakłażan, oliwki, bazylia, sos, mozzarella
21. **Hawaiiana - Hawajska [1,7,9]** **29,90 zł**
Szynka, ananas, mozzarella, kukurydza, oliwki, sos
22. **Flamenco(salame, pomodoro secco, peperone, cipolla) [1,7,9]** **27,90 zł**
Salami, suszone pomidory, papryka, cebula, sos, mozzarella
23. **Rustica – Wiejska(pancetta, funghi, peperone, cipolla) [1,7,9]** **26,90 zł**
Boczek, pieczarki, papryka, cebula, sos pomidorowy, mozzarella
24. **Pollo –Kurczak(pollo, funghi, cipolla) [1,7,9]** **27,90 zł**
Kurczak, pieczarki, cebula, mozzarella, sos

SKŁADNIKI DO WYBORU:

<i>Bufala 1 szt./</i>	15,00 zł
<i>Łosoś wędzony, borowiki, krem truflowy</i>	8,00 zł
<i>Prosciutto crudo, pistacje</i>	7,00 zł
<i>Ricotta, włoskie salami pikantne, gorgonzola, pomidorek cherry, capicollo</i>	6,00 zł
<i>Anchovies, wołowina, krewetka 1 szt./</i>	5,00 zł
<i>Kurczak, tuńczyk, szynka, salami, rucola, bakłażan, boczek</i>	4,00 zł
<i>Suszone pomidory, karczochy, mozzarella</i>	3,50 zł
<i>Pomidor, pieczarki, papryka, ananas, szpinak</i>	3,00 zł
<i>Oliwki, kapary, jajo, cebula, kukurydza</i>	2,50 zł
<i>Czosnek, peperoncino</i>	1,50 zł