

APERITIF

Prosecco (125ml) 18,00

The Bench Chardonnay 0% (125ml) 14,00

Półstodkie, BEZALKOHOLOWE

MARTINI® Bianco & Tonic (100ml/50ml) 20,00

MARTINI® Rosso & Tonic (100ml/50ml) 20,00

PRZYSTAWKI

1. BRUSCHETTA (2szt.) 18,00 / (4szt.) 27,00
 - domowe pesto bazyliowe, pomidorki koktajlowe
 - ser kozi, karmelizowana gruszka w czerwonym winie
2. TATAR Z ŁOSOSIA 40,00
łosoś, szalotka, musztarda francuska, sos sojowy, orzechy pinii, szczypiorek, rukola, kapary, pomidorki koktajlowe, pieczywo
3. CARPACCIO 37,00
cienkie plastry surowej polędwicy wołowej (45g), ser Grana Padano, kapary, rukola, oliwa, pieczywo czosnkowe
4. FOCACCIA 19,00
cienkie ciasto drożdżowe, oliwa, czosnek, rozmaryn
5. GAMBERI 49,00
krewetki tygrysie (80g), oliwa, białe wino, natka pietruszki, czosnek, pomidorki koktajlowe, pieczywo czosnkowe
6. BURRATA 46,00
ser włoski z mleka krowiego, pieczone pomidorki koktajlowe, rukola, sos balsamiczny, pieczywo czosnkowe
7. ANTIPASTI 64,00
deska przekąsek (dla 2 osób): szynka prosciutto crudo, Spianata – pikantne włoskie salami, Salsiccia – pikantna włoska kiełbasa, salami Napoli, Speck – włoska szynka wędzona, ser kozi, ser Grana Padano, oliwki Leccino, kapary, suszone pomidory, rukola, focaccia
8. Zupy szefa kuchni (250ml) 22,00
o szczegóły zapytaj obsługę

PIZZA
AGIATELLE
SOTO
WINO
KARONY
PENNE
OLWKI
PARMEZAN
BAZYLIA
LIWA

MULE

MULE (500g) 54,00

Podawane na dwa sposoby z pieczywem czosnkowym

- w sosie pomidorowym z papryczkami chili
- w sosie z białego wina z natką pietruszki i czosnkiem

BOMBERRY®

Rogal z ciasta z włoskiej mąki pszennej z serem mozzarella Fior di latte i pomidorami pelati, w pięciu różnych smakach

Możesz wymienić ser mozzarella Fior di latte na SER WEGAŃSKI

BOMBERRY (4szt.) – możesz wybrać dwa smaki 40,00

1. szynka prosciutto cotto
2. salami Napoli, papryczki chili
3. pieczarki, czerwona cebula
4. pierś z kurczaka
5. ser Feta DOP, oliwki Leccino

PIZZA
AGIATELLE
SOTO
WINO
KARONY
PENNE
OLWKI
PARMEZAN
BAZYLIA
LIWA

SALATKI

Kompozycja sałat, liści szpinaku i rukoli

W zestawie trzy słone paluchy z ciasta pszennego lub razowego

1. INSALATA CON POLLO E VERDURE GRIGLIATE 44,00
grillowana pierś z kurczaka, ser Grana Padano, grillowana papryka, grillowana cukinia, sos winegret
2. INSALATA GRECA 43,00
ser Feta DOP, czerwona cebula, ogórek, papryka, pomidorki koktajlowe, oliwki Leccino, sos winegret
3. INSALATA CON PERA 43,00
karmelizowana gruszka w czerwonym winie, ser kozi, orzechy włoskie, sos winegret
4. INSALATA DI POLLO 44,00
grillowana pierś z kurczaka, Pancetta – włoski boczek dojrzewający, ser Grana Padano, kapary, grzanki, sos czosnkowy
5. INSALATA CON SALMONE 48,00
łosoś, pieczone pomidorki koktajlowe, oliwki Leccino, orzechy włoskie, sos winegret
6. INSALATA CON POLPO 69,00
grillowana ośmiornica, oliwki Leccino, ogórek, pomidorki koktajlowe, sos winegret

dodatkowe paluchy (3szt.) 8,00



DANIA MIĘSNE/ RYBY/ OWOCE MORZA

1. SPIGOLA 58,00

okoń morski (140g), acqua pazza, grillowana polenta

2. FILETTO DI MAIALE 65,00

połędwiczki wieprzowe (180g), sos borowikowy,
ziemniaki gratin, mix sałat

3. CONIGLIO 64,00

noga z królika (200g), sos śmietanowy, tymianek, gnocchi,
mix sałat

4. PETTO D'ANATRA 72,00

pierś z kaczki (180g), sos demi glace, grillowana polenta,
rzymska sałata

5. CALAMARO 59,00

kalmar (190g), grillowane warzywa, pieczywo czosnkowe

6. BISTECCA AL PESTO 89,00

stek z łopatki Angus (200g), ziemniaki gratin, domowe
pesto bazyliowe, grillowane warzywa

7. FILETTO DI MAIALE AL BALSAMICO 65,00

połędwiczki wieprzowe, sos miodowo – balsamicznym,
gnocchi, grillowanymi warzywami

FRAGLIATELLE C
ROMIDOR
MAKARON
NEOLIW
ARMEZA
IA OLIW
RISOTTO
ALZON
PESTO
KARON
WIKI PIZZ
PASTA MAKARON
PENNE OLIWKI PESTO
PARMEZAN BAZYLIA OLIW
WINO RISOTTO
CALZONE PIZZA PESTO

MAKARONY

Każdy makaron możesz wymienić na:

MAKARON RAZOWY – gratis
MAKARON BEZGLUTENOWY* + 5,00
Makaron Tagliolini Nero + 7,00

*Pamiętaj, w naszej kuchni używamy produktów z glutenem, więc każde danie może go zawierać

SOSY ŚMIETANOWE

1. RIGATONI AI FUNGHI PORCINI 51,00
śmietana, borowiki, carpaccio z trufli
2. RIGATONI AL PISTACCHIO 50,00
śmietana, pesto pistacjowe, Speck – włoska szynka wędzona, ser mascarpone, pistacje
3. SPAGHETTI AL SALMONE 52,00
śmietana, białe wino, łosoś, świeży szpinak, czosnek
4. GNOCCHI CON GORGONZOLA 40,00
śmietana, ser Gorgonzola DOP, świeży szpinak, czosnek

SOSY POMIDOROWE

5. TAGLIOLINI NERI CON POLLO 47,00
czarny makaron, sos pomidorowy, pierś z kurczaka, ser mascarpone, papryczki chili, świeża bazylia
6. SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 39,00
tradycyjny sos boloński
7. RIGATONI ALL' AMATRICIANA CON NDUJA 39,00
sos pomidorowy, Nduja – pikantna włoska kiełbasa z Kalabrii, czerwona cebula, natka pietruszki

NA OLIWIE

8. TAGLIOLINI NERI CON GAMBERI 59,00
czarny makaron, krewetki tygrysie (80g), białe wino, pomidorki koktajlowe, papryczki chili, czosnek, oliwa, natka pietruszki
9. SPAGHETTI CON SPINAC 36,00
świeży szpinak, suszone pomidory, orzeszki pinii, papryczki chili, czosnek, oliwa
10. SPAGHETTI ALLA CARBONARA 37,00
Pancetta – włoski boczek dojrzewający, żółtko jaja kurzego, ser Grana Padano, oliwa
11. SPAGHETTI CON PESTO 39,00
domowe pesto bazyliowe, pomidorki koktajlowe
12. SPAGHETTI FRUTTI DI MARE 69,00
krewetki tygrysie, mule, kalmar, ośmiornica, pomidorki koktajlowe, białe wino, papryczki chili, natka pietruszki, oliwa

ZAPIEKANE

13. GNOCCHI CON POLLO 41,00
sos pomidorowy, ser mascarpone, pierś z kurczaka,
suszone pomidory, ser mozzarella Fior di latte
14. LASAGNE 42,00
makaron przekładany warstwami mięsa mielonego
i sosu pomidorowo – beszamelowego, ser mozzarella
Fior di latte
15. PENNE CON POLLO E GORGONZOLA 41,00
śmietana, ser Gorgonzola DOP, pierś z kurczaka,
świeży szpinak, czosnek, ser mozzarella Fior di latte
16. PENNE CON POLLO E FUNGHI 39,00
śmietana, pierś z kurczaka, pieczarki, ser mozzarella
Fior di latte

RISOTTO

Ryż włoski Arborio ugotowany al dente z białym
winem i dodatkami

1. RISOTTO POLLO E FUNGHI PORCINI 43,00
pierś z kurczaka, borowiki, natka pietruszki,
ser Grana Padano
2. RISOTTO TARTUFO 42,00
borowiki, oliwa truflowa, carpaccio z trufli, natka pietruszki
3. RISOTTO DI POLLO 41,00
pierś z kurczaka, grillowana papryka, grillowana cukinia,
sos pomidorowy, ser mascarpone

PIZZA

Możesz wymienić:

ciasto pszenne na CIASTO RAZOWE – gratis
ser mozzarella Fior di latte na SER WEGAŃSKI – gratis
każdą pizzę możemy przygotować na
CIEŚCIE BEZGLUTENOWYM* + 20,00

*Pamiętaj, w naszej kuchni używamy produktów
z glutenem, więc każde danie może go zawierać

PIZZA CLASSICA 32cm

1. MARGHERITA 35,00
pomidory pelati, ser mozzarella Fior di latte,
świeża bazylia
2. CAPRICCIOSA 42,00
pomidory pelati, ser mozzarella Fior di latte,
szynka prosciutto cotto, pieczarki
3. SALAME 42,00
pomidory pelati, ser mozzarella Fior di latte,
salami Napoli
4. QUATTRO FORMAGGI 52,00
pomidory pelati, ser mozzarella Fior di latte,
ser Gorgonzola DOP, ser Grana Padano, ser Feta DOP
5. HAWAI 41,00
pomidory pelati, ser mozzarella Fior di latte,
szynka prosciutto cotto, ananas
6. SALSICCIA 40,00
pomidory pelati, ser mozzarella Fior di latte,
Salsiccia – pikantna włoska kielbasa
7. PRIMA 52,00
pomidory pelati, ser mozzarella Fior di latte,
Salsiccia – pikantna włoska kielbasa,
Pancetta – włoski boczec dojrzewający,
pieczarki, pomidorki koktajlowe, czerwona cebula
8. SALAME E FORMAGGIO 45,00
pomidory pelati, ser mozzarella Fior di latte,
Spianata – pikantne włoskie salami, ser Gorgonzola DOP
9. POLLO E PEPERONI 46,00
pomidory pelati, ser mozzarella Fior di latte,
pierś z kurczaka, pieczarki, grillowana papryka
10. PICCANTE 43,00
pomidory pelati, ser mozzarella Fior di latte,
Spianata – pikantne włoskie salami, papryka Jalapeño
11. VEGETARIANA 51,00
pomidory pelati, ser mozzarella Fior di latte, grillowana cukinia,
pieczarki, pomidorki koktajlowe, oliwki Leccino
12. PARMA 49,00
pomidory pelati, ser mozzarella Fior di latte,
szynka prosciutto crudo, ser Grana Padano, rukola

PIZZA SPECIALE

13. BURRATA 54,00

pomidory pelati, ser mozzarella Fior di latte, Burrata – ser włoski z mleka krowiego, szynka prosciutto crudo

14. FRUTTI DI MARE 62,00

pomidory pelati, ser mozzarella Fior di latte, ośmiornica, kalmar, krewetki tygrysie, mule

15. VERDURE 46,00

pomidory pelati, ser mozzarella Fior di latte, grillowana papryka, grillowana cukinia

16. SPECK 48,00

pomidory pelati, ser mozzarella Fior di latte, Speck – włoska szynka wędzona, ser kozi, świeży szpinak

17. SALMONE 48,00

pomidory pelati, ser mozzarella Fior di latte, łosoś, świeży szpinak, ser ricotta

18. NDUJA 43,00

pomidory pelati, ser mozzarella Fior di latte, Nduja – pikantna włoska kielbasa z Kalabrii, ser ricotta

19. RICOTTA 40,00

pomidory pelati, ser mozzarella Fior di latte, świeży szpinak, pomidorki koktajlowe, ser ricotta

20. BIANCA 41,00

ser mascarpone, ser mozzarella Fior di latte, Salsiccia – pikantna włoska kielbasa, ser Grana Padano

21. BURRATA E PISTACCHI 55,00

pomidory pelati, ser mozzarella Fior di latte, Burrata – włoski ser z mleka krowiego, pesto pistacjowe

22. TARTUFO 53,00

ser mascarpone, ser mozzarella Fior di latte, salami Napoli, carpaccio z trufli

23. KOMPOZYCJA własna 50,00

ciasto z włoskiej mąki pszennej **lub** razowej, pomidory pelati, ser mozzarella Fior di latte **lub** ser wegański, TRZY DOWOLNE SKŁADNIKI*

*nie dotyczy Burraty

DODATKI

7,00

świeży szpinak, grillowana papryka, oliwki Leccino, pieczarki, ananas, pomidorki koktajlowe, rukola, papryczki chili, papryka Jalapeño, czerwona cebula, grillowana cukinia

9,00

Pancetta – włoski boczek dojrzewający, Nduja – włoska pikantna kielbasa z Kalabrii, pierś z kurczaka, łosoś, salami Napoli, szynka prosciutto cotto, szynka prosciutto crudo, Spianata – pikantne włoskie salami, Salsiccia – pikantna włoska kielbasa, ser Gorgonzola DOP, ser Feta DOP, Speck – włoska szynka wędzona, ser Grana Padano, ser kozi, ser ricotta, pesto pistacjowe

12,00

Burrata – włoski ser z mleka krowiego

sos do pizzy czosnkowy lub pomidorowy 4,00

DESERY

TIRAMISU 26,00

LODY 29,00
z owocami i bitą śmietaną

SUFLET CZEKOLADOWY 27,00
z musem malinowym

DESER DNIA
o szczegóły zapytaj obsługę

DLA DZIECI

1. PIZZA 27,00
pomidory pelati, ser mozzarella Fior di latte (24cm)
2. PIZZA 27,00
pomidory pelati, ser mozzarella Fior di latte, szynka prosciutto cotto, ananas (24cm)
3. GNOCCHI 27,00
śmietana, pierś z kurczaka, pieczarki
4. GNOCCHI 27,00
z masłem i cukrem
5. PENNE 27,00
w sosie bolognese
6. PENNE 27,00
w sosie pomidorowym

NAPOJE GORĄCE

Espresso 11,00

Espresso Doppio 16,00

Espresso Macchiato 12,00

Cappuccino 15,00

Americano 11,00

Americano z mlekiem 13,00

Latte Macchiato 17,00

Czekolada 18,00

Herbata w czajniczku 18,00
wybór różnych smaków


Syrop malinowy, imbirowy 3,00






NAPOJE ZIMNE


  (250ml) 12,00

  (250ml) 12,00


 (250ml) 12,00
o dostępne smaki zapytaj obsługę

  (330ml) 11,00 / (750ml) 20,00

 (250ml) 12,00
o dostępne smaki zapytaj obsługę

 (250ml) 12,00
o dostępne smaki zapytaj obsługę

 (250ml) 13,00

 **Red Bull** (250ml) 17,00
Energy Drink / Sugarfree

Sok świeżo wyciskany (300ml) 20,00
pomarańczowy / grejpfrutowy

Lemoniada (400ml) 20,00 / (1L) 39,00
cytrynowo-miętowa

KOKTAJE BEZALKOHOLOWE

Virgin Mojito 22,00
Mięta, woda gazowana, cukier brązowy, sok z limonki

Virgin Sex On The Beach 20,00
Sok brzoskwinowy 100ml, sok pomarańczowy 100ml,
Grenadyna 20ml

Virgin Spritz 28,00
Białe wino musujące bezalkoholowe 100ml,
Bitter Biz Rosso 100ml

Virgin Bellini 28,00
Białe wino musujące bezalkoholowe 100ml,
sok brzoskwinowy

WINO

BIAŁE

Wino domu Chardonnay

(125ml) 16,00 / (500ml) 51,00 / (1L) 94,00

Chardonnay-Grillo IGT Organic Terre Siciliane

(125ml) 18,00 / (750ml) 90,00

Włochy, wytrawne

Pinot Grigio delle Venezie Luna IGT Cecilia Beretta

(125ml) 19,00 / (750ml) 95,00

Włochy, wytrawne

Riesling Spatlese

(125ml) 20,00 / (750ml) 95,00

Niemcy, słodkie

CZERWONE

Wino domu Merlot

(125ml) 16,00 / (500ml) 51,00 / (1L) 94,00

Nero d'Avola - Shiraz IGT Pasqua Organic, Terre Siciliane

(125ml) 18,00 / (750ml) 90,00

Włochy, wytrawne

Lapaccio Primitivo Salento IGT

(125ml) 20,00 / (750ml) 99,00

Włochy, wytrawne

Barbera D'asti DOCG

(750ml) 92,00

Włochy, wytrawne

MUSUJĄCE

Prosecco DOC Extra Dry

(125ml) 18,00 / (500ml) 56,00 /

(750ml) 83,00

Półwytrawne

Frizzante

(125ml) 14,00 / (500ml) 48,00 /

(1l) 86,00

Wytrawne

The Bench Chardonnay 0%

(125ml) 14,00 / (750ml) 72,00

Bezalkoholowe, białe, półsłodkie

WINO
CZERWONE
MUSUJĄCE
PROSECCO
WINO
BIAŁE
PIWO

PIWO



Żywiec lager beczka

(300ml) 15,00

(500ml) 18,00

BIAŁE

Żywiec Białe Pszeniczne

(500ml) 20,00



Żywiec bezalkoholowe

(330ml) 15,00



Desperados

(400ml) 19,00

o dostępne smaki zapytaj obsługę



Żywiec 0,0%

(500ml) 18,00

o dostępne smaki zapytaj obsługę



Warka

(500ml) 17,00



Namysłów Pils

(500ml) 19,00



Piwo Rzemieśnicze z Browaru Zamkowego Cieszyn

(500ml) 23,00

o dostępne smaki zapytaj obsługę

**DO GRUP POWYŻEJ 6 OSÓB
DOLICZAMY 10% OPŁATY SERWISOWEJ**

OLIWA PAR

PARMEZAN

PIZZA BAZY

CONE

RIGATONI

CALZO

WINO PIZZA

ENNE PAS

POMIDO

PARMEZAN

BAZYLIA MAK