

MENU RESTAURACJI

da Luciano Ristorante - Włoska Restauracja Warszawa Ursus

Herbu Oksza 24, 02-495 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
266

KATEGORII
32

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

MENÙ DELLO CHEF / MENU SZEFA

17

TARTARE DI MANZO CON TARTUFO ESTIVO 64.00
Tatar wołowy z letnią trufłą

PETTO D'ANATRA CON CIME DI RAPA E PEPERONE GRIGLIATO 69.00
Pierś z kaczki z liśćmi rzepy brokułowej i z grillowaną papryką

PIZZA CON CARCIOFI E GUANCIALE 55.00
Mozzarella fior di latte, karczochy alla romana, guanciale, mięta, Pecorino Romano

ORATA AL FORNO CON PATATE 84.00
Pieczona dorada z ziemniakami sabbiose* Dorada pieczona ok. 350 gr, czosnek, natka pietruszki, oliwa extra vergine, ziemniaki sabbiose

Rib Eye z jałowki - 300 gr 170.00
Delikatna jałowka o szlachetnym, łagodnym smaku i miękkiej strukturze. Subtelna słodycz mięsa, soczystość i czysty finish.

Rosbeef wagyu japan a5 - 100 gr 170.00
Jedwabista, maślana tekstura i wyraźne umami. Najlepiej smakuje w minimalistycznej oprawie

Filetto di manzo alla griglia con gorgonzola 139.00
Polędwica wołowa z sosem z gorgonzoli

Filetto di manzo alla griglia con tartufo e funghi porcini 149.00
Polędwica wołowa z sosem truflowym i borowikami

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO MAZARA DEL VALLO CON STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO E SCORZA DI LIMONE 62.00
Capraccio z czerwonej krewetki Mazara del Vallo ze stracciatellą, kruszoną pistacją i skórką z cytryny

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON CREMA DI FAVE, GUANCIALE CROCCANTE E SCAGLIE DI PECORINO ROMANO 49.00
Spaghetti alla chitarra z kremem z bobu, chrupiącym guanciale i płatkami Pecorino Romano

PIZZA AI ASPARAGI, GAMBERI E STRACCIATELLA 62.00
Fior di latte, szparagi, 5 krewetek Argentynskich, pomidorki koktajlowe, stracciatella

POLPO GRIGLIATO IN SALSÀ AL LIMONE 95.00
Ośmiornica z grilla z sosem cytrynowym, pieczoną kolorową papryką i ziemniakami sabbiose*

Rib Eye z Argentyny - 300 gr 170.00
Intensywny aromat z ognia, soczysty, wyraźny wołowy. Marmurkowość daje długi mięsny finish

Filetto di manzo alla griglia 129.00
Polędwica wołowa grillowana

Filetto di manzo alla griglia al pepe verde 139.00
Polędwica wołowa z sosem pieprzowym

SCOTTADITO DI AGNELLO CON CIME DI RAPE E PATATE 35.00
Grillowane żeberka jagnięce z rzepą brokułową i ziemniakami

MENÙ DELLO CHEF / MENU SZEFA ciąg dalszy

17

MIX GRILL DLA 2 OSÓB

320.00

Rib Eye z Argentyny 300 gr, Rosbeef Wagyu Japan 100 gr, 6 szaszłyków jagnięcych

PRZYSTAWKI

8

BURRATA AL TARTUFO NERO FRESCO

55.00

Burrata z czarnymi trufłami | /burrata, czarne trufle, oliwa extra vergine, kolorowe pomidory cherry, rukola/

CARPACCIO DI MANZO CON FUNGHI PORCINI

54.00

Carpaccio z polędwicy z borowikami | /polędwica wołowa, rukola, borowiki, Grana Padano, cytryna, oliwa extra vergine/

BRUSCHETTA - 2. Pomidor czerwony, bazylia, czosnek, oliwa extra vergine

25.00

BRUSCHETTA - 4. Mix

29.00

*Speck – szynka podwędzana z regionu Alto Adige

TARTARE DI MANZO

55.00

Tatar z polędwicy wołowej | /polędwica wołowa, jajko przepiórcze, sól morską, oliwa extra vergine, kapary, pane carasau*/ | *Pane Carasau - chleb z Sardynii

BRUSCHETTA - 1. Anchois, czosnek, mozzarella di bufala, pistacje

29.00

BRUSCHETTA - 3. Pomidor żółty, czosnek, speck*, ricotta

29.00

TARTARE DI POMODORO E ZUCCHINE

32.00

Tatar z pomidora z cukinią | /pomidory, czosnek, mięta, cukinia, oliwa extra vergine, sól morską, krem balsamiczny/

TAGLIERE / DESKI

3

TAGLIERE DI SALUMI MISTI

46.00

Włoskie wędliny | /prosciutto di Parma 24 msc., fetta d'Abruzzo, spianata piccante, lardo, mortadella z pistacjami, oliwki, kapary, włoskie pieczywo/

TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI

46.00

Sery | /taleggio, gorgonzola, capriccio nero affinato all'aceto balsamico, primosale fantasia, pecorino ubriaco, miód, karmelizowana cebula, włoskie pieczywo/

TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI

48.00

Wędliny i sery | /gorgonzola, capriccio nero affinato all'aceto balsamico, primosale fantasia, prosciutto di Parma 24 msc, mortadella z pistacjami, spianata piccante, włoskie pieczywo/

PRZYSTAWKI

4

GAMBERI ARGENTINI

58.00

Krewetki Argentyńskie w winie | /krewetki argentyńskie 6 szt, pomidory cherry, czosnek, oliwa extra vergine, natka pietruszki, wino białe, peperoncino/

SOUTE' DI COZZE

54.00

Mule w białym winie | /mule 500 gr, oliwa extra vergine, wino białe, czosnek, natka pietruszki, peperoncino/

PARMIGIANA DI MELANZANE

38.00

Bakłażan przekładany sosem pomidorowym i mozzarellą | /bakłażan, Grana Padano, mozzarella fior di latte, sos pomidorowy, bazylia/

FAGOTTINI* FRITTI CON PERE E PECORINO

38.00

Sakiewki nadziewane serem pecorino i gruszką | /sakiewki nadziewane serem pecorino i gruszką, krem balsamiczny, burrata, karmelizowana cebula, pomidory cherry/ | *Fagottini- nadziewane sakiewki makaronowe

ZUPY

3

BRODO CON CRISPELLE

32.00

Rosół z naleśnikami | /rosół, naleśniki, grana padano/

VELLUTATA DI POMODORO

29.00

Krem z pomidorów | /pomidory, cebula, bazylia, chrupiące Grana Padano/

CREMA AI FUNGHI PORCINI

32.00

Krem z borowików | /borowiki, ziemniaki, seler naciowy, rozmaryn, oliwa z oliwek extra vergine/

SAŁATKI

6

INSALATA CON GAMBERI ARGENTINI

54.00

Sałata z krewetkami argentyńskimi | /mix sałat, krewetki argentyńskie 6szt. pomidory cherry, dressing cytrynowy, peperoncino/

PIECZYWO WŁOSKIE

10.00

INSALATA CON POLLO

44.00

Sałata z grillowanym kurczakiem | /mix sałat, grillowana pierś z kurczaka, pomidory cherry, Grana Padano, vinegreat, krem balsamiczny/

OLIWKI ABRUZZESI

18.00

INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA

46.00

Sałata z kozim serem | /mix sałat*, grillowany kozi ser, pomidory cherry, pistacje, vinegreat z octu balsamicznego/

Mix sałat

22.00

/sałata rzymska karbowana, rukola, ogórek, marchewka, seler naciowy/

DANIA GŁÓWNE

2

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

56.00

Risotto z borowikami | /ryż carnaroli, borowiki, Grana Padano, masło/

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

62.00

Risotto z owocami morza | /ryż carnaroli, langustyńki, mule, kalmary, krewetki argentyńskie, vongole, oliwa extra vergine/

PRIMI PIATTI / PASTY

16

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 48.00
/spaghetti, jajko, guanciale, pecorino romano, pieprz/

CHITARRA* AL TARTUFO FRESCO 62.00
Chitarra z trufłami /chitarra, czarne trufle, Grana Padano, masło, oliwa extra vergine/
| *Chitarra - makaron wywodzący się z Abruzji

RAGGI DI SOLE ALLA PARMIGIANA DI MELANZANE 48.00
Ravioli nadziewane parmigianą z bakłażana /mezzele, pomidory, oliwa extra vergine, bazylia, Parmigiano Reggiano/ | /Raggi di Sole - ravioli w formie promienia słońca/

GNOCCHI CON GAMBERI SU SALSA DI GORGONZOLA 57.00
Gnocchi z krewetkami i gorgonzolą /gnocchi, krewetki argentyńskie 5 szt, sos z gorgonzoli, pomidory cherry, czosnek, białe wino, natka pietruszki/

PENNE AL POMODORO 38.00
Makaron penne z sosem pomidorowym /penne, sos pomidorowy, bazylia/

TAGLIATELLE CON SALSICCIA E FUNGHI PORCINI 52.00
Makaron tagliatelle z włoską kiełbasą i borowikami /tagliatelle, włoska kiełbasa, borowiki, śmietana, Grana Padano, natka pietruszki, pomidory cherry/

RAVIOLI AL BRASATO CON PESTO DI PISTACCHIO 60.00
Ravioli nadziewane mięsem brasto z pesto pistacjowym /ravioli nadziewane mięsem brasto pomidory cherry, pesto pistacjowe, ricotta słońca/ *Brasato mięso wołowe długo duszone

GRAN GIRASOLI AL FUNGHI CON TARTUFO FRESCO 54.00
Ravioli nadziewane grzybami ze świeżą trufłą /ravioli nadziewane z grzybami, sos grzybowy, śmietana, świeża trufła/

SPAGHETTI NERO AL CARTOCCIO AI FRUTTI DI MARE 67.00
Spaghetti al nero di seppia z krewetkami w papilocie /spaghetti nero di seppia, krewetki argentyńskie 3 szt, langustynka, kalmar, mule, vongole, wino białe, oliwa extra virgin, peperoncino, natka pietruszki/

FIORELLINO AL TARTUFO 60.00
Makaron fiorellino nadziewany trufłami /ravioli z nadzieniem truflowym, pomidory cherry, pietruszka, Grana Padano, masło truflowe/ | *Fiorellino – nadziewany makaron w formie kwiatka

GIRASOLE ALL' ANATRA 60.00
Ravioli nadziewane kaczką /ravioli nadziewane kaczką, masło, szałwia, Grana Padano, pistacje/

GNOCCHI CON RICOTTA E 'NDUJA* 47.00
Gnocchi z ricottą i kiełbasą kalabryjską /gnocchi, ricotta, nduja, grana padano, pomidory cherry/ | *nduja - pikantna kiełbasa kalabryjska

PENNE/ TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE 44.00
Makaron do wyboru z sosem bolognese /penne /tagliatele, sos bolognese/

PACCHERI ALL' AMATRICIANA 52.00
Makaron paccheri z sosem pomidorowym i guanciale /paccheri, guanciale, sos pomidorowy, Pecorino Romano/

TORTELLONI CON RICOTTA SPINACCI E MASCARPONE 49.00
Tortelloni nadziewane ricottą, szpinakiem i mascarpone /tortelloni nadziewane ricottą, szpinakiem i mascarpone, pomidory cherry, czosnek, bazylia, Grana Padano/

PACCHERI DA LUCIANO 54.00
Makaron piccheri da Luciano /makaron naccheri z pesto pistacjowym, guanciale, stracciatella/

LASAGNE

2

ALLA BOLOGNESE

54.00

/lasagne z sosem bolognese, Grana Padano, mozzarella fior di latte, sos beszamelowy/

TIMBALLO ABRUZZESE

54.00

Lasagna z naleśników z pulpecikami mięsnymi | /pulpeciki mięsne, naleśniki, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, Grana Padano/

RYBY I OWOCE MORZA

4

SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE

84.00

Pieczony okoń morski z chrupiącymi plastrami ziemniaka i papryką /okoń morski, ziemniaki, kolorowa piec | /lasagne z sosem bolognese, Grana Padano, mozzarella fior di latte, sos beszamelowy/

ORATA AL FORNO CON PATATE

84.00

Pieczona dorada z ziemniakami sabbiose* | /dorada pieczona ok. 350 gr, czosnek, natka pietruszki, oliwa extra vergine, ziemniaki sabbiose/ | *ziemniaki sabbiose – ziemniaki pieczone z bułką tartą i rozmarynem

ORATA FARCITA CON VERDURE

84.00

Dorada z pieca nadziewana warzywami | /dorada ok. 350 gr, karczochy, pomidory cherry, cukinia, czosnek/

POLPO GRIGLIATO IN SALSA AL LIMONE

95.00

Ośmiornica z grilla z sosem cytrynowym, pieczoną kolorową papryką i ziemniakami sabbiose | /macka ośmiornicy, pieczona papryka w oliwie, ziemniaki sabbiose*, pomidory cherry, sos cytrynowy/ | *ziemniaki sabbiose – ziemniaki pieczone z bułką tarta i rozmarynem

DANIA GŁÓWNE

5

STRACCETTI DI POLLO CON VERDURE NEL CESTINO DI GRANA PADANO

65.00

/Koszyk z Grana Padano wypełniony smażonymi filedami z piersi kurczaka/ | /piers z kurczaka, bakłażan, cukinia, karczoch, pomidory cherry/

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA

65.00

Pierś z kurczaka z grilla, ziemniaki z bułką tartą, mix sałat z sosem cytrynowym | /piers z kurczaka, ziemniaki sabbiose, mix sałat z dressingiem cytrynowym/

SCOTTADITO DI AGNELLO* CON CIME DI RAPE E PATATE

35.00

Grillowane żeberka jagnięce z rzepą brokułową i ziemniakami | /żeberka jagnięce, rzepa brokułowa, ziemniaki/

PETTO D'ANATRA CON CIME DI RAPA E PEPERONE GRIGLIATO

89.00

Pierś z kaczki z liśćmi rzepy brokułowej i z grillowaną papryką

MIX GRILL DLA 2 OSÓB

320.00

Rib Eye z Argentyny 300 gr, Rosbeef Wagyu Japan 100 gr, 6 szaszłyków jagnięcych

DANIA Z WOŁOWINY

4

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA - POLĘDWICA WOŁOWA 129.00
220 gr - con sale marino/ z solą morską

Do każdego steaka dwa dodatki w cenie do wyboru.

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA - POLĘDWICA WOŁOWA 129.00
220 gr - al gorgonzola/ z sosem z gorgonzoli

Do każdego steaka dwa dodatki w cenie do wyboru.

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA - POLĘDWICA WOŁOWA 129.00
220 gr - al pepe verde/ z sosem pieprzowym

Do każdego steaka dwa dodatki w cenie do wyboru.

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA - POLĘDWICA WOŁOWA 149.00
A 220 gr - con tartufo e funghi porcini/ z sosem truflowym i borowikami

Do każdego steaka dwa dodatki w cenie do wyboru.

DANIA GŁÓWNE

1

ARROSTICINI D'AGNELLO 1 SZT. 7.00

/szaszłyk z grillowanej jagnięciny/ | Minimum zamówienia 10 szt.

PIZZA		22
TARTUFATA	59.00	BOMBA 63.00
/mozzarella fior di latte, borowiki, śmietana, krem truflowy/		/sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, spianata pikantna, 'nduja, pikantna papryka, świeża ricotta, rukola/
BURRATA	61.00	MARGHERITA 37.00
/sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, burrata, prosciutto di Parma, rukola/		/sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, bazylia/
COTTO E FUNGHI	45.00	CAPRICCIOSA 49.00
/sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, pieczarki/		/sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, pieczarki, oliwki, karczochy/
SPECK E GORGONZOLA	49.00	NAPOLI 49.00
/sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, gorgonzola, speck, orzechy włoskie /		/sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salami napoli/
TROPICANA /POLECAMY DLA DZIECI/	47.00	BOSCAIOLA 49.00
/sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szynka cotto, ananas, kukurydza/		/sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, włoska kiełbasa, borowiki, krem z czarnych trufli/
FUNGHI PORCINI E SALSICCIA	53.00	PARMA 53.00
/sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, włoska kiełbasa, borowiki, Grana Padano, rukola/		/sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, prosciutto di Parma, rukola/
'NDUJA	49.00	DIAVOLA 49.00
/sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, 'nduja, bakłażan, bazylia/		/sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, spianata picante/
BUFALINA	47.00	CAPRI 58.00
/sos pomidorowy, mozzarella di bufala, pomidory cherry, bazylia/		/sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, pomidory cherry, Grana Padano, rukola/
PEPPERONI	49.00	QUATTRO FORMAGGI 47.00
/sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salami pepperoni/		/sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza, Grana Padano/
FRUTTI DI MARE	59.00	GORGONZOLA E PERE 55.00
/sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, mule, kalmary, krewetki argentyńskie, czosnek,/		/mozzarella fior di latte, gorgonzola, karmelizowana cebula, pieczona gruszka, orzechy włoskie/
MORTADELLA CON PISTACCHIO	55.00	CARBONARA 55.00
/mozzarella fior di latte, mortadella z pistacjami, pomidory cherry, stracciatella, pistacje, rukola/		/mozzarella fior di latte, guanciale, Pecorino Romano, jajko/

DODATKI

4

Mix sałat z dressingiem cytrynowym	18.00	Ziemniaki sabbiose	18.00
Pieczona kolorowa papryka w oliwie	18.00	Frytki z Pecorino Romano	18.00

DESERY

8

TIRAMISU'	29.00	CANNOLO SICILIANO	25.00
/biskopki savoirdi, espresso, mascarpone, jajka, likier amaretto, cukier/		/cannolo włoski wypełniony sycylijską ricottą owczą/	
PANNA COTTA	25.00	MERINGATA	32.00
/panna cotta z prażonymi orzechami/		/deser lodowy z bezą/	
TARTUFO BIANCO/NERO AFFOGATO AL CAFFE	29.00	MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY CON LAMPONI E PISTACCHIO	29.00
/deser lodowy waniliowy/czekoladowy zalany gorącą kawą/		/ciasto francuskie z kremem budyniowym, suszonymi malinami i z pistacjami/	
PROFITEROLE AL CIOCCOLATO BIANCO RIPIENI DI CREMA ALLA NOCCIOLE	24.00	PROFITEROLE AL CIOCCOLATO NERO RIPIENI CON PANNOCOTTA	24.00
/profiterole w białej czekoladzie nadziewane kremem orzechowym/		/profiterole w deserowej czekoladzie nadziewane bitą śmietaną/	

CALZONI E FOCCACIA

3

CALZONE CLASSICO	45.00	CALZONE DIAVOLA	49.00
/sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, pieczarki, szynka cotto/		/sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, spianata picante/	
ROSMARINO	24.00		
/sól morską, rozmaryn, oliwa extra vergine/			

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

12

COCA-COLA ZERO - 0,25 l	12.00	COCA-COLA ORIGINAL - 0,25 l	12.00
FANTA - 0,25 l	12.00	SPRITE - 0,25 l	12.00
KINLEY WATER TONIC - 0,25 l	12.00	COCA-COLA Z WŁOCH - 1 l szklana 1l szklana	55.00
SOKI OWOCOWE SANTAL WŁOSKIE - 250 ml /pomarańczowy/jabłkowy/	12.00	SOKI SWIEŻO WYCISKANE - 250 ml /pomarańczowy/grapefruitowy/mix/	22.00
WODA ACQUA FILETTE - 250 ml /niegazowana/	14.00	WODA ACQUA FILETTE - 750 ml /niegazowana/	20.00
BURN	14.00	CRODINO BIONDO - 100 ml /aperitif cytrusowy/	14.00

NAPOJE

4

Bio Cola Premium - 0,355 l	22.00	Bio lemoniada cytrynowa - 0,355 l	22.00
Bio napój Ginger - 0,355 l	22.00	Bio napój Chinotto - 0,355 l	22.00

KAWA

9

ESPRESSO	10.00	ESPRESSO DOPPIO /podwójne espresso/	12.00
AMERICANO	10.00	CAPPUCCINO	12.00
LATTE	14.00	FLAT WHITE	14.00
CREMA DI CAFFE dla miłośników kawy /oryginalny włoski, zimny i słodki krem kawowy/	26.00	HERBATA DA LUCIANO	16.00
HERBATA ZIMOWA	20.00		

PIWO

6

PIWO PERONI 5% - 0,4 l	16.00	PIWO PERONI 5% - 0,25 l	14.00
PIWO MESSINA CRISTALLI - 330 ml	20.00	PIWO ICHNUSA - 330 ml niefiltrowane	16.00
PIWO BIANCA IPA - 330 ml	18.00	PIWO - 330 ml bezalkoholowe	16.00

WINO

65

Prosecco Jeio Brut Doc - kieliszek 150 ml	20.00	Prosecco Jeio Brut Doc - butelka 750 ml	99.00
Da Luciano Prosecco DOC Extra Dry Millesimato - kieliszek 150 ml	26.00	Da Luciano Prosecco DOC Extra Dry Millesimato - butelka 750 ml	128.00

WINO ciąg dalszy 65	
Paolini VINO Biologico Grillo Sicilia DOC Bio - kieliszek 150 ml	Paolini VINO Biologico Grillo Sicilia DOC Bio - butelka 750 ml
Da Luciano Geminus Trebbiano d'Abruzzo DOP - kieliszek 150 ml	Da Luciano Geminus Trebbiano d'Abruzzo DOP - butelka 750 ml
Varvaglione Malvasia Bianca del Salento IGP - kieliszek 150 ml	Varvaglione Malvasia Bianca del Salento IGP - butelka 750 ml
D'Isera Pinot Grigio Trentino DOC - kieliszek 150 ml	D'Isera Pinot Grigio Trentino DOC - butelka 750 ml
Di Luciano Geminus Girasole d'Abruzzo DOP - kieliszek 150 ml	Di Luciano Geminus Girasole d'Abruzzo DOP - butelka 750 ml
Paolini Nero d'Avola Sicilia DOC - kieliszek 150 ml	Paolini Nero d'Avola Sicilia DOC - butelka 750 ml
Da Luciano Geminus Montepulciano d'Abruzzo DOP - kieliszek 150 ml	Da Luciano Geminus Montepulciano d'Abruzzo DOP - butelka 750 ml
Uno Primitivo di Manduria DOC Masseeria la Volpe - kieliszek 150 ml	Uno Primitivo di Manduria DOC Masseeria la Volpe - butelka 750 ml
Terra d'Aligi Tatone Montepulciano d'Abruzzo DOC - kieliszek 150 ml	Terra d'Aligi Tatone Montepulciano d'Abruzzo DOC - butelka 750 ml
Martinez Laus Zibibbo VINO LIQUOROSO Terre Siciliano DOP - kieliszek 125 ml	Martinez Laus Zibibbo VINO LIQUOROSO Terre Siciliano DOP - butelka 750 ml
Traminer Aromatico IGT Cantina Le Rive - kieliszek 125 ml	Traminer Aromatico IGT Cantina Le Rive - butelka 750 ml
Moët & Chandon Brut Imperial - butelka 750 ml	Veuve Clicquot Ponsardin Brut - butelka 750 ml

WINO ciąg dalszy 65	
Ferrari Rose Brut Trento DOC - butelka 750 ml 270.00	Berlucchi Cuvee Imperiale Max Rose Extra Dry Franciacorta DOCG - butelka 750 ml 280.00
Bellavista Gran Cuvee Alma Brut Franciacorta DOCG - butelka 750 ml 198.00	Ca del Bosco Cuvee Prestige Extra Brut Franciacorta DOCG - butelka 750 ml 150.00
De Angelis Campo di Marte Verdicchio Dei Castelli di Jesi DOC Bio - butelka 750 ml 108.00	Tenuta Antonini Pecorino Abruzzo DOC - butelka 750 ml 106.00
Terra d'Aligi Zite Pecorino Terre di Chieti IGT - butelka 750 ml 119.00	Terrecarsiche Verdeca Valle d'Itra IGT - butelka 750 ml 119.00
Giuseppe & Luigi Sauvignon Cantina Reguta - butelka 750 ml 117.00	Terra d'Aligi Cococciola Terre di Chieti IGT - butelka 750 ml 125.00
D'Isera Muller Thurgau Trentino DOC - butelka 750 ml 135.00	Vitis Abruzzo Passerina DOC Tenuta Antonini - butelka 750 ml 155.00
Tenuta Iuzzolini Madre Goccia Bianco Calabria IGT - butelka 750 ml 165.00	D'Isera Gewurztraminer Trentino DOC - butelka 750 ml 175.00
Sa Raja Tarra Noa Vermentino di Gallura DOCG - butelka 750 ml 180.00	Endrizzi Riesling Renano Trentino DOP - butelka 750 ml 185.00
Colli della Murgia Tufjano Bianco Puglia IGP Bio - butelka 750 ml 200.00	Castrum Morisci Padreterno Bianco Marche IGT Bio - butelka 750 ml 208.00
Terlan Quarz Sauvignon Blanc Alto Adige Terlano DOC - butelka 750 ml 620.00	Lungarotti Cadetto Rosso Umbria IGT - butelka 750 ml 102.00
Castrum Morisci Sangiovese 237 Marche IGT Bio - butelka 750 ml 125.00	Rodelia Appassimento Private Collection Puglia IGT - butelka 750 ml 185.00
Endrizzi Dalis Rosso Vino Rosso d'Italia - butelka 750 ml 140.00	La Fortezza Aglianico del Taburno DOCG - butelka 750 ml 155.00

WINO ciąg dalszy 65	
Le Rive Aronne Rosso Trevenezie IGT - butelka 750 ml 165.00	Le Rive Abramo Raboso Marca Trevigiana IGT - butelka 750 ml 219.00
Biscardo Amarone della Valpolicella DOCG Classico - butelka 750 ml 299.00	Lungarotti Montefalco Sagrantino DOCG Bio - butelka 750 ml 689.00
Brunello di Montalcino DOCG Tenuta la Fuga - butelka 750 ml 439.00	Varvaglione 1921 Primitivo di Manduria DOP Riserva - butelka 750 ml 349.00
Tre Donne Donna Milia Barbaresco DOCG - butelka 750 ml 370.00	Tenuta l'Impostino Lupo Bianco Rosso Toscana IGT - butelka 750 ml 289.00
Damoli Checo Amarone della Valpolicella DOCG Classico - butelka 750 ml 400.00	Damilano Lecinquevigne Barolo DOCG - butelka 750 ml 440.00
Allegrini Amarone della Valpolicella DOCG Classico - butelka 750 ml 599.00	Le Rive di Zio Tino Raboso Marca Trevigiana IGT - butelka 750 ml 899.00
Allegrini Fieramonte Amarone della Valpolicella DOC Classico Riserva - butelka 750 ml 1800.00	

KOKTAJLE

15

NEGRONI 32.00 /Finsbury Gin, Campari, Martini Rosso/	STRAWBERRY NEGRONI 36.00 /Finsbury Gin, Campari, Martini Rosso, puree truskawkowe/
LIMONCELLO PROSECCO 38.00 /Limoncello, Prosecco/	ITALIAN MARGARITA 34.00 /Olmeca Tequila, Amaretto, sok z limonki, Cointreau/
HUGO 32.00 /Prosecco, woda gazowana, syrop z kwiatu czarnego bzu/	HUESPRESSO MARTINIGO 28.00 /Wódka Wyborowa, Kahlua, espresso/
BELLINI 28.00 /Prosecco, puree brzoskwińowe/	BACK OF FERNET 36.00 /Fernet Branca, syrop z agawy, sok z limonki, Olmeca Tequila/
VETZ SPRITZ 36.00 /Prosecco, Vetz/	WHISKY SOUR 30.00 /Ballantine's, limonka, syrop cukrowy, biało, Angostura Bitter/
LONG ISLAND ICED TEA 38.00 /Wódka Wyborowa, rum Havana Club, Olmeca Tequila, Finsbury Gin, Cointreau, Coca-Cola/	MOJITO 32.00 /rum Havana Club, limonka, mięta, cukier brązowy, woda gazowana/
PORNSTAR MARTINI 40.00 /Wódka Wyborowa, likier waniliowy, puree z marakui, Prosecco/	GIN BASIL SMASH 32.00 /Bombay Sapphire London Dry Gin, świeża bazylia, sok z cytryny, syrop cukrowy/
BULLDOG GIN TONIC 32.00 /Bulldog Gin, Kinley Tonic Water/	

ALKOHOLE

9

APEROL - 60 ml	18.00	CAMPARI - 40 ml	18.00
VETZ - 60 ml	18.00	MARTINI - 80 ml	16.00
MARTINI VIBRANTE - 80 ml /Martini bezalkoholowe/	16.00	CHAMBORD - 40 ml	24.00
COINTREAU - 40 ml	18.00	KAHLUA - 40 ml	15.00
JAGERMEISTER - 40 ml	14.00		

WHISKY

7

BALLANTINE'S - 40 ml	16.00	CHIVAS REGAL 12 YO - 40 ml	20.00
JAMESON - 40 ml	18.00	JACK DANIEL'S - 40 ml	18.00
JACK DANIEL'S APPLE - 40 ml	18.00	WOODFORD RESERVE - 40 ml	26.00
GLENMORANGIE 10 YO - 40 ml	28.00		

LA FESTA DELL' APEROL

4

APEROL SPRITZ

36.00

/Prosecco, Aperol, woda gazowana/

FROZEN APEROL SPRITZ

36.00

/Aperol, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana/

APEROL COCKTAILS

36.00

/Aperol, Cointreau, Martini Dry/

APEROL SOUR

34.00

/Aperol, sok z cytryny, sok z pomarańczy, biało, syrop cukrowy/

WŁOSKIE SPECJALNOŚCI DA LUCIANO

7

FERNET BRANCA - 40 ml

17.00

LIMONCINO PORTOFINO - 40 ml

14.00

SAMBUC A BIANCA - 40 ml

16.00

BOMBARDINO - 40 ml

12.00

LIKIER AMARETTO LUXURY - 40 ml

14.00

LIKIER PISTACJOWY - 40 ml

14.00

LIKIER MELONOWY - 40 ml

14.00

WÓDKA

5

WYBOROWA - 40 ml

12.00

FINLANDIA - 40 ml

14.00

BACZEWSKI - 40 ml

16.00

CHOPIN RYE - 40 ml

24.00

CHOPIN RYE ORGANIC - 40 ml

24.00

BRANDY I KONIAK

4

GRAPPA DI AMARONE VIA ROMA - 40 ml

20.00

GRAPPA XO 44% SIBONA - 40 ml

36.00

ARMAGNAC CASTAREDE VSOP - 40 ml

48.00

HENNESSY V.S - 40 ml

26.00

RUM

2

HAVANA CLUB 3 ANOS - 40 ml

16.00

HAVANA CLUB 7 ANOS - 40 ml

18.00

GIN

3

FINSBURY GIN - 40 ml

14.00

BOMBAY SAPPHIRE - 40 ml

18.00

BULLDOG - 40 ml

22.00

TEQUILA

2

OLMECA SILVER - 40 ml

18.00

OLMECA GOLD - 40 ml

18.00