

MENU RESTAURACJI

Trattoria Rucola

Franciszka Klimczaka 1, 02-797 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
242

KATEGORII
9

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

23

GRISSINI CON PECORINO

35 zł

Chrupiące paluszki z rukolą i serem Pecorino owinięte plastrami szynki Prosciutto Crudo, gęsty sos balsamiczny, podane z sosem miodowo-truflowym

MOZZARELLA DI BUFALA

49 zł

Mozzarella di Bufala na concasse z siekanych pomidorów z oliwą czosnkową, bazylią, natką pietruszki i oliwą extra virgin, polana gęstym sosem balsamicznym, podana ze świeżo wypieczanymi domowymi bułeczkami

CARPACCIO DI POLIPO

55 zł

Cienkie plasterki ośmiornicy z dressingiem cytrynowo-czosnkowym i natką pietruszki, podane z rukolą i siekanymi pomidorami

CARPACCIO

55 zł

Cienkie plastry połówki wołowej z kaparami, rukolą, serem Grana Padano, polane oliwą extra virgin i gęstym sosem balsamicznym

ANTIPASTI

79 zł

Oliwki w zalewie, owoce kaparu, marynowane oliwki Kalamata, balsamiczne cebulki Cipollini, suszone pomidory, cienkie plastry szynki Prosciutto Crudo, plastry włoskiego salami, świeże liście rukoli, plastry sera Grana Padano, gęsty sos balsamiczny (porcja dla 2 osób)

PIECZYWO SEROWO-CZOSNKOWE

32 zł

Pieczyczo wypiekane z włoskiego ciasta drożdżowego z serem mozzarella, oliwą czosnkową, posypane serem Grana Padano i oregano

BRUSCHETTA CON TALEGGIO E MOSTARDA

34 zł

Grzanki z włoskiego pieczywa zapiekane z serem Taleggio, podane z pikantną konfiturą z czerwonej cebuli

BRUSCHETTA MIELE E FICHI

34 zł

Grzanki z włoskiego pieczywa z plastrami koziego sera, świeżą figą, orzechami włoskimi, płatkami migdałów, miodem i oliwą truflową

CAPRESE

44 zł

Mozzarella di Bufala z pomidorami, polana domowym zielonym pesto, oliwą extra virgin i gęstym sosem balsamicznym

VITELLO TONNATO

55 zł

Cienko cięta duszona cielęcina polana sosem tuńczykowo-kaparym, z dodatkiem kaparów i rukoli, podana ze świeżo wypieczanymi domowymi bułeczkami

GRANDE CARPACCIO DI POLIPO

65 zł

Cienkie plasterki ośmiornicy z dressingiem cytrynowo-czosnkowym i natką pietruszki, podane z rukolą i siekanymi pomidorami

GRANDE CARPACCIO

65 zł

Cienkie plastry połówki wołowej z kaparami, rukolą, serem Grana Padano, polane oliwą extra virgin i gęstym sosem balsamicznym

GRANDE ANTIPASTI

99 zł

Oliwki w zalewie, owoce kaparu, marynowane oliwki Kalamata, balsamiczne cebulki Cipollini, suszone pomidory, cienkie plastry szynki Prosciutto Crudo, plastry włoskiego salami, świeże liście rukoli, plastry sera Grana Padano, gęsty sos balsamiczny (porcja dla 2 osób)

BRUSCHETTA POMODORO

32 zł

Grzanki z włoskiego pieczywa z drobno posiekanymi pomidorami, serem kozim, domowym zielonym pesto i gęstym sosem balsamicznym

PIECZYWO OLIVKOWE

34 zł

Pieczyczo wypiekane z włoskiego ciasta drożdżowego z czarnymi oliwkami i serem Feta, tapenadą z czarnych oliwek, oliwą czosnkową, posypane serem Grana Padano i oregano

GRIGLIATA VERDE

49 zł

Grilowane warzywa: bakłażan, cukinia, papryka, pieczarka, por i cebula polane oliwą extra virgin, posypane świeżym oregano i natką pietruszki, podane z domową konfiturą pomidorowo-chilli oraz ze świeżo wypieczanymi domowymi bułeczkami

PRZYSTAWKI

ciąg dalszy

23

GAMBERI AL VINO BIANCO

59 zł

Krewetki tygrysie duszone w białym winie z czosnkiem, chilli, posypane natką pietruszki, podane ze świeżo wypiekanymi domowymi bułeczkami

BUFALA CON PROSCIUTTO

56 zł

Mozzarella di Bufala pieczona z plastrami szynki Prosciutto Crudo, podana z rukolą, czarnymi oliwkami, pomidorkami cherry i oliwą extra virgin

FOCACCIA CON SPINACI E TONNO

49 zł

Tradycyjna włoska przekąska: wypiekane cienkie ciasto drożdżowe ze świeżym szpinakiem, kulkami sera Bocconcini, tuńczykiem, pomidorkami cherry i papryczkami chilli, polane oliwą czosnkową i gęstym sosem balsamicznym, posypane oregano

FOCACCIA CARPACCIO E TARTUFO

59 zł

Tradycyjna włoska przekąska: wypiekane cienkie ciasto drożdżowe z sosem truflowym na bazie trufli i świeżej śmietany, ser Mozzarella, carpaccio wołowe, rukola, czarny pieprz, oliwa czosnkowa

GAMBERI

59 zł

Grillowane krewetki tygrysie na świeżych liściach sałaty z sosem: amaretto-miodowym lub limonkowo-miodowo-chilli (do wyboru)

FOCACCIA

20 zł

Wypiekane cienkie ciasto drożdżowe z oliwą czosnkową, posypane rozmarynem, oregano i solą morską

FOCACCIA CON SPINACI E PROSCIUTTO CRUDO

49 zł

Tradycyjna włoska przekąska: wypiekane cienkie ciasto drożdżowe ze świeżym szpinakiem, kulkami sera Bocconcini, szynką Prosciutto Crudo i pomidorkami cherry, polane oliwą czosnkową i gęstym sosem balsamicznym, posypane oregano

SAŁATKI

14

INSALATA MEDITERRANEA

42 zł

Pomidor, pomidorki cherry, marynowane oliwki Kalamata, czerwona cebula, świeży ogórek, papryka świeża, bazylia, ser feta, oregano, oliwa extra virgin, podane z domową bułeczką

GORGONZOLA

42 zł

Świeże liście szpinaku, gruszka marynowana, orzechy włoskie, ser Gorgonzola, oliwa extra virgin, oliwa trufflewa i gęsty sos balsamiczny

INSALATA DI POLLO

46 zł

Mieszane sałaty, grillowany bakłażan, grillowana cukinia, grillowana papryka, oliwki Kalamata, kulki sera Bocconcini, grillowany kurczak, gęsty sos balsamiczny

INSALATA CAPRINO E FICHI

52 zł

Mieszane sałaty oraz liście szpinaku, grillowane szparagi, świeża figa, płatki migdałów, pestki dyni, orzechy włoskie, karmelizowany ser kozi, domowy dressing miodowy oraz gęsty sos balsamiczny

INSALATA DI GAMBERI

59 zł

Mieszane sałaty, grillowane krewetki tygrysie, bataty, duszone pomidorki cherry, grillowana papryka Ramiro, dressing czosnkowo-cytrynowy, gęsty sos balsamiczny

INSALATA MISTA (side dish)

18 zł

świeże liście sałaty, pomidorki cherry, ogórek, czerwona cebula, oliwa extra virgin, ocet winny

RUCOLA (side dish)

18 zł

świeża rukola, gruszka, domowy sos vinegrette, sos balsamiczny, Grana Padano

VERDURA

42 zł

Mieszane sałaty, kulki sera Bocconcini, pomidorki cherry, grillowane warzywa: dynia, bakłażan, cukinia, papryka, natka pietruszki, domowy dressing czosnkowo-cytrynowy, gęsty sos balsamiczny, świeżo wypiekana domowa bułeczka

POLLO E GORGONZOLA

46 zł

Świeże liście szpinaku baby i rukoli, grillowany kurczak, ser Gorgonzola, świeża gruszka, orzechy włoskie, marynowane cebulki Cipollini, sos truskawkowo-balsamiczny

INSALATA DI TONNO

46 zł

Mieszane sałaty, kawałki tuńczyka, marynowana czerwona cebula, kapary, pomidorki cherry, smażone ziemniaki, sos vinegrette miodowo-musztardowy, gęsty sos balsamiczny

RUCOLA E MANZO

57 zł

Plastry grillowanej polędwicy wołowej, liście rukoli, marynowane prawdziwki, oliwa trufflewa, gęsty sos balsamiczny, plastry sera Grana Padano

INSALATA DI ZUCCA E GAMBERI

59 zł

Mieszane sałaty, grillowana marynowana dynia, grillowane krewetki tygrysie, pomidorki cherry, Mozzarella di Bufala, domowy dressing czosnkowo-cytrynowy, gęsty sos balsamiczny

GRANA SPINACI (side dish)

18 zł

liście szpinaku baby, domowy sos vinegrette, sos balsamiczny, posypane serem Grana Padano

RUCOLA E CHERRY (side dish)

18 zł

świeże liście rukoli, domowy sos vinegrette, pomidorki cherry, zielone oliwki, sos balsamiczny, posypane serem Grana Padano

PIZZA

81

MARGHERITA - średnia 28 cm

37 zł

Mozzarella, ser Grana Padano

MARGHERITA - duża 38 cm

51 zł

Mozzarella, ser Grana Padano

FUNGHI - średnia 28 cm

43 zł

Duszone pieczarki, grzyby leśne, pesto, ser Grana Padano

FUNGHI - duża 38 cm

61 zł

Duszone pieczarki, grzyby leśne, pesto, ser Grana Padano

PIZZA ciąg dalszy		81
COTTO - średnia 28 cm Szynka Cotto, ser Grana Padano 43 zł	COTTO - duża 38 cm Szynka Cotto, ser Grana Padano 61 zł	
COTTO E FUNGHI - średnia 28 cm Szynka Cotto, pieczarki, ser Grana Padano 44 zł	COTTO E FUNGHI - duża 38 cm Szynka Cotto, pieczarki, ser Grana Padano 61 zł	
DECO - średnia 28 cm Kurczak marynowany w czosnku i chili, czerwona cebula, marynowana czerwona papryka, ser Grana Padano 44 zł	DECO - duża 38 cm Kurczak marynowany w czosnku i chili, czerwona cebula, marynowana czerwona papryka, ser Grana Padano 61 zł	
PEPERONI - średnia 28 cm Kiełbasa pepperoni, ser Grana Padano 44 zł	PEPERONI - duża 38 cm Kiełbasa pepperoni, ser Grana Padano 61 zł	
HAWAII - średnia 28 cm Szynka Cotto, ananas, ser Grana Padano 44 zł	HAWAII - duża 38 cm Szynka Cotto, ananas, ser Grana Padano 61 zł	
AMERICANA - średnia 28 cm Kiełbasa pepperoni, świeża rukola, ser Grana Padano 46 zł	AMERICANA - duża 38 cm Kiełbasa pepperoni, świeża rukola, ser Grana Padano 63 zł	
CONTADINA - średnia 28 cm Ser Mozzarella, ser Gorgonzola, blanszowany szpinak, grillowane szparagi, orzechy włoskie, pestki dyni, gruszka, miód truflowy, ser Grana Padano. *Pizza bez sosu pomidorowego* 46 zł	CONTADINA - duża 38 cm Ser Mozzarella, ser Gorgonzola, blanszowany szpinak, grillowane szparagi, orzechy włoskie, pestki dyni, gruszka, miód truflowy, ser Grana Padano. *Pizza bez sosu pomidorowego* 63 zł	
ANCHOIS - średnia 28 cm Anchois, kapary, czerwona cebula, ser Grana Padano 46 zł	ANCHOIS - duża 38 cm Anchois, kapary, czerwona cebula, ser Grana Padano 63 zł	
PEPERONI E ZUCCHINA - średnia 28 cm Kiełbasa pepperoni, cukinia, ser kozi, ser Grana Padano 48 zł	PEPERONI E ZUCCHINA - duża 38 cm Kiełbasa pepperoni, cukinia, ser kozi, ser Grana Padano 65 zł	
SALAME E FETA PICCANTE - średnia 28 cm Salami z koprem włoskim, zielone oliwki, ostre papryczki jalapeno, ser Feta, ser Grana Padano 48 zł	SALAME E FETA PICCANTE - duża 38 cm Salami z koprem włoskim, zielone oliwki, ostre papryczki jalapeno, ser Feta, ser Grana Padano 65 zł	
TONNO - średnia 28 cm Kawałki tuńczyka, kapary, czerwona cebula, ser Grana Padano 48 zł	TONNO - duża 38 cm Kawałki tuńczyka, kapary, czerwona cebula, ser Grana Padano 65 zł	

PIZZA [ciąg dalszy](#)

81

CAPRICCIOSA - średnia 28 cm **48 zł**

Szynka Cotto, marynowana czerwona papryka, duszone pieczarki, pesto, ser Grana Padano

CAPRICCIOSA CLASSICA - średnia 28 cm **48 zł**

Szynka Cotto, pieczarki, marynowane karczochy, czerwona cebula, czarne oliwki, ser Grana Padano

CON SPINACI - średnia 28 cm **48 zł**

Ser Feta, szpinak, czerwona cebula, czarne oliwki, pesto, ser Grana Padano

PANCETTA ROMA - średnia 28 cm **48 zł**

Wędzony boczek, duszone pieczarki, czerwona cebula, czarne oliwki, ser Grana Padano

CHILLI - średnia 28 cm **48 zł**

Włoskie pikantne salami Spianata, pomidorki cherry, ser Feta, czarne oliwki, ser Grana Padano

'NDUJA - średnia 28 cm **48 zł**

Pikantna kiełbasa 'Nduja, czerwona cebula, zielona oliwki, czarne oliwki, ser Grana Padano

SPIANATA GORGONZOLA - średnia 28 cm **48 zł**

Ser Gorgonzola, kapary, włoskie pikantne salami Spianata, ser Grana Padano

CARNEVALE - średnia 28 cm **48 zł**

Włoskie pikantne salami Spianata, ser kozi, marynowana czerwona papryka, czarne oliwki, pesto, ser Grana Padano

DIAVOLA - średnia 28 cm **48 zł**

Włoskie pikantne salami Spianata, pikantna kiełbasa 'Nduja, miód al peperoncino, ser Grana Padano

DOLCE INFERNO - średnia 28 cm **48 zł**

Pikantna kiełbasa 'Nduja, włoskie pikantne salami Spianata, jalapeno, miód al peperoncino, ser Grana Padano

CAMPAGNOLA - średnia 28 cm **48 zł**

Grillowany bakłażan, cukinia, pomidorki cherry, czerwona papryka, czerwona cebula, siekany czosnek, papryczki chilli, świeża rukola, ser Grana Padano

CAPRICCIOSA - duża 38 cm **65 zł**

Szynka Cotto, marynowana czerwona papryka, duszone pieczarki, pesto, ser Grana Padano

CAPRICCIOSA CLASSICA - duża 38 cm **65 zł**

Szynka Cotto, pieczarki, marynowane karczochy, czerwona cebula, czarne oliwki, ser Grana Padano

CON SPINACI - duża 38 cm **65 zł**

Ser Feta, szpinak, czerwona cebula, czarne oliwki, pesto, ser Grana Padano

PANCETTA ROMA - duża 38 cm **65 zł**

Wędzony boczek, duszone pieczarki, czerwona cebula, czarne oliwki, ser Grana Padano

CHILLI - duża 38 cm **65 zł**

Włoskie pikantne salami Spianata, pomidorki cherry, ser Feta, czarne oliwki, ser Grana Padano

'NDUJA - duża 38 cm **65 zł**

Pikantna kiełbasa 'Nduja, czerwona cebula, zielona oliwki, czarne oliwki, ser Grana Padano

SPIANATA GORGONZOLA - duża 38 cm **65 zł**

Ser Gorgonzola, kapary, włoskie pikantne salami Spianata, ser Grana Padano

CARNEVALE - duża 38 cm **65 zł**

Włoskie pikantne salami Spianata, ser kozi, marynowana czerwona papryka, czarne oliwki, pesto, ser Grana Padano

DIAVOLA - duża 38 cm **65 zł**

Włoskie pikantne salami Spianata, pikantna kiełbasa 'Nduja, miód al peperoncino, ser Grana Padano

DOLCE INFERNO - duża 38 cm **65 zł**

Pikantna kiełbasa 'Nduja, włoskie pikantne salami Spianata, jalapeno, miód al peperoncino, ser Grana Padano

CAMPAGNOLA - duża 38 cm **65 zł**

Grillowany bakłażan, cukinia, pomidorki cherry, czerwona papryka, czerwona cebula, siekany czosnek, papryczki chilli, świeża rukola, ser Grana Padano

PIZZA [ciąg dalszy](#)

81

BUFALA - średnia 28 cm Włoska mozzarella z bawolego mleka, pomidorki cherry, świeża bazylia	48 zł	BUFALA - duża 38 cm Włoska mozzarella z bawolego mleka, pomidorki cherry, świeża bazylia	65 zł
QUATTRO FORMAGGI - średnia 28 cm Ser mozzarella, ser Gorgonzola, ser francuski, ser Grana Padano	49 zł	QUATTRO FORMAGGI - duża 38 cm Ser mozzarella, ser Gorgonzola, ser francuski, ser Grana Padano	66 zł
PICCANTE - średnia 28 cm Włoskie pikantne salami Spianata, świeże pomidory, marynowana czerwona papryka, ostre papryczki jalapeno, ser Grana Padano	49 zł	PICCANTE - duża 38 cm Włoskie pikantne salami Spianata, świeże pomidory, marynowana czerwona papryka, ostre papryczki jalapeno, ser Grana Padano	66 zł
VEGETARIANA - średnia 28 cm Ser kozi, marynowana czerwona papryka, marynowane karczochy, szpinak, duszone pieczarki, pesto, ser Grana Padano	49 zł	VEGETARIANA - duża 38 cm Ser kozi, marynowana czerwona papryka, marynowane karczochy, szpinak, duszone pieczarki, pesto, ser Grana Padano	66 zł
PROSCIUTTO CRUDO - średnia 28 cm Szynka Prosciutto Crudo, świeża rukola, pomidory, ser Grana Padano	53 zł	PROSCIUTTO CRUDO - duża 38 cm Szynka Prosciutto Crudo, świeża rukola, pomidory, ser Grana Padano	69 zł
TUTTO QUANTO - średnia 28 cm Kiełbasa pepperoni, szynka Cotto, włoskie pikantne salami Spianata, marynowana czerwona papryka, duszone pieczarki, czerwona cebula, czarne oliwki, pesto, ser Grana Padano	53 zł	TUTTO QUANTO - duża 38 cm Kiełbasa pepperoni, szynka Cotto, włoskie pikantne salami Spianata, marynowana czerwona papryka, duszone pieczarki, czerwona cebula, czarne oliwki, pesto, ser Grana Padano	69 zł
PRIMA - średnia 28 cm Kiełbasa pepperoni, wędzony boczek, czarne oliwki, czerwona cebula, kapary, pomidorki cherry, marynowana czerwona papryka, pesto, ser Grana Padano	53 zł	PRIMA - duża 38 cm Kiełbasa pepperoni, wędzony boczek, czarne oliwki, czerwona cebula, kapary, pomidorki cherry, marynowana czerwona papryka, pesto, ser Grana Padano	69 zł
PROSCIUTTO CRUDO E FORMAGGI - średnia 28 cm Ser mozzarella, ser kozi, ser Feta, ser Gorgonzola, szynka Prosciutto Crudo, ser Grana Padano	53 zł	PROSCIUTTO CRUDO E FORMAGGI - duża 38 cm Ser mozzarella, ser kozi, ser Feta, ser Gorgonzola, szynka Prosciutto Crudo, ser Grana Padano	69 zł
TARTUFO - średnia 28 cm Szynka Prosciutto Crudo, grillowany bakłażan, pasta truflowa, ser Grana Padano	53 zł	TARTUFO - duża 38 cm Szynka Prosciutto Crudo, grillowany bakłażan, pasta truflowa, ser Grana Padano	69 zł
PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA - średnia 28 cm Szynka Prosciutto Crudo, włoska mozzarella z bawolego mleka, ser Grana Padano	53 zł	PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA - duża 38 cm Szynka Prosciutto Crudo, włoska mozzarella z bawolego mleka, ser Grana Padano	69 zł

PIZZA

ciąg dalszy

81

BURRATA E PROSCIUTTO - średnia 28 cm 59 zł Pikantna kiełbasa 'Nduja, szynka Prosciutto Crudo, pieczone pomidorki cherry, śmietana, wieża rukola, burrata, ser Grana Padano	BURRATA E PROSCIUTTO - duża 38 cm 73 zł Pikantna kiełbasa 'Nduja, szynka Prosciutto Crudo, pieczone pomidorki cherry, śmietana, wieża rukola, burrata, ser Grana Padano
FRUTTI DI MARE - średnia 28 cm 55 zł Małże, krewetki, kalmary, ośmiorniczki, cytryna, ser Grana Padano	FRUTTI DI MARE - duża 38 cm 69 zł Małże, krewetki, kalmary, ośmiorniczki, cytryna, ser Grana Padano
GAMBERI - średnia 28 cm 55 zł Krewetki, natka pietruszki, szpinak, czerwona cebula, ser Grana Padano	GAMBERI - duża 38 cm 69 zł Krewetki, natka pietruszki, szpinak, czerwona cebula, ser Grana Padano
TRATTORIA RUCOLA - średnia 28 cm 55 zł dowolna kompozycja, maksymalnie 5 składników	TRATTORIA RUCOLA - duża 38 cm 69 zł dowolna kompozycja, maksymalnie 5 składników
GAMBERI E BURRATA - średnia 28 cm 59 zł Krewetki, natka pietruszki, pikantna kiełbasa 'Nduja, miód al peperoncino, burrata, ser Grana Padano	GAMBERI E BURRATA - duża 38 cm 73 zł Krewetki, natka pietruszki, pikantna kiełbasa 'Nduja, miód al peperoncino, burrata, ser Grana Padano
CALZONE CON VERDURA 55 zł Farsz: ser mozzarella, marynowane karczochy, marynowana czerwona papryka, śmietana, wieży szpinak, duszone pieczarki, czarne oliwki	CALZONE TRADIZIONE 55 zł Farsz: Ser mozzarella, świeże pieczarki, włoska szynka Cotto. Wszystko polane sosem pomidorowym i posypane oregano
CALZONE AMALII 55 zł Farsz: ser mozzarella, włoskie pikantne salami Spianata , kiełbasa pepperoni, marynowana czerwona papryka, świeży szpinak, duszone pieczarki, czarne oliwki	

MAKARONY

35

SPAGHETTI AGLIO OLIO 39 zł Makaron troccoli z oliwą extra virgin, czosnkiem, papryczką chilli, posypyany natką pietruszki i serem Grana Padano	FUSILLI PESTO GENOVESE 39 zł Makaron bezjajeczny fusilli z domowym zielonym pesto, przygotowywany według receptury Genova, posypyany serem Grana Padano
TAGLIATELLE RAGU BOLOGNESE 49 zł Makaron tagliatelle z sosem bolognese, posypyany serem Grana Padano	TAGLIATELLE PESTO SICILIANO 49 zł Makaron tagliatelle z domowym zielonym pesto, serem Ricotta i pomidorkami cherry, posypyany serem Grana Padano
LASAGNE 50 zł Tradycyjna włoska lasagna z sosem bolognese, beszamelem, mozzarellą i serem Grana Padano	TAGLIATELLE CARBONARA DI ASPARAGI 52 zł Makaron tagliatelle z sosem na bazie żółtka, sera Pecorino, sera Grana Padano oraz czarnego pieprzu, z dodatkiem zielonych szparagów, białej cebuli i czosnku, posypyany serem Grana Padano

MAKARONY ciąg dalszy

35

SPAGHETTI ALLA NORMA

52 zł

Makaron troccoli z sosem pomidorowo-warzywnym, bakłażanem, czosnkiem oraz liśćmi bazylii, posypyany serem Pecorino i Grana Padano

PACCHERI DELLA NONNA

52 zł

Makaron paccheri z kremowym sosem na bazie śmietanki oraz sera Gorgonzola, z dodatkiem szpinaku, pomidorków cherry i czosnku, posypyany orzechami włoskimi oraz serem Grana Padano

GNOCCHI ALLA CALABRESE

55 zł

Kopytka ziemniaczane gnocchi z sosem pomidorowym z dodatkiem pikantnej kiełbasy 'Nduja, czerwonej cebuli, czosnku oraz mozzarelli bocconcini, posypane natką pietruszki

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA

55 zł

Makaron troccoli w pikantnym sosie pomidorowym z dodatkiem prażonego guanciale, białej cebuli oraz czosnku, posypyany serem Pecorino i Grana Padano

GNOCCHI TARTUFI

55 zł

Kopytka ziemniaczane gnocchi nadziewane kozim serem i trufłami, z sosem maślano-śmietanowym, porem, pomidorkami cherry i świeżym tymiankiem, posypyany serem Grana Padano

GNOCCHI PARMA E PESTO

59 zł

Kopytka ziemniaczane gnocchi z sosem na bazie domowego zielonego pesto, szynki Prosciutto Crudo, pomidorków cherry oraz czosnku, posypane serem Grana Padano

TAGLIATELLE PARMA

59 zł

Makaron tagliatelle z sosem śmietanowym, szynką Prosciutto Crudo, pomidorkami cherry, suszonymi pomidorami oraz czosnkiem, posypyany natką pietruszki i serem Grana Padano

RAVIOLI MANZO E TARTUFO

65 zł

Domowe ravioli z nadzieniem z policzków wołowych z trufłą, podane w sosie maślano-szafranowym z dodatkiem podgrzybków, beszamelem, serem Pecorino i oliwą bazyliową, posypane serem Grana Padano

PAPPARDELLE FRESCA CON BOCCONCINI

52 zł

Makaron pappardelle z oliwą extra virgin, czosnkiem, pomidorkami cherry, liśćmi bazylii i kulkami mozzarelli Bocconcini, posypyany serem Grana Padano

RAVIOLI RICOTTA E ASPARAGI

55 zł

Domowe ravioli z nadzieniem ze szparagów i sera Ricotta, podane w sosie śmietanowym ze świeżym szpinakiem, posypane serem Grana Padano

SPAGHETTI CARBONARA ALLA ROMANA

55 zł

Makaron troccoli z tradycyjnym rzymskim sosem na bazie żółtka, sera Pecorino, sera Grana Padano, prażonego guanciale i czarnego pieprzu, posypyany serem Pecorino

PAPPARDELLE POLLO

55 zł

Makaron pappardelle w sosie śmietanowym z dodatkiem domowego zielonego pesto, kurczaka oraz czosnku, posypyany serem Grana Padano

GNOCCHI PORCINI

55 zł

Kopytka ziemniaczane gnocchi nadziewane borowikami z sosem maślano-śmietanowym, kurkami, cebulą, rozmarynem i natką pietruszki, posypyany serem Grana Padano

PACCHERI DELLA CONTADINA

59 zł

Makaron paccheri z kremowym sosem na bazie śmietanki oraz sera Gorgonzola, z dodatkiem prażonego guanciale, białej cebuli, czosnku i zielonych szparagów, posypyany orzechami włoskimi oraz serem Grana Padano

RAVIOLI PERA

59 zł

Domowe ravioli z nadzieniem z gruszek i sera ricotta, w sosie śmietanowym z marynowaną gruszką i chilli, z dodatkiem orzechów włoskich, szynki Prosciutto Crudo i świeżej rukoli, posypane serem Grana Padano

RAVIOLI CON GAMBERI

69 zł

Domowe ravioli z nadzieniem ze szparagów i sera Ricotta, podane z sosem na bazie białego wina, masła i czosnku, z dodatkiem krewetek tygrysy, pomidorków cherry, cukinii, natki pietruszki oraz szczypiorku

MAKARONY ciąg dalszy

35

TAGLIATELLE VITELLO

65 zł

Makaron tagliatelle z sosem winno-szałwiowym z dodatkiem cielęciny, pora, pasty truflowej, orzeszków pinii, oliwy truflowej i rozmarynu, posypyany serem Grana Padano

TAGLIATELLE CON PORCINI E MANZO

65 zł

Makaron tagliatelle z sosem śmietanowym z dodatkiem podgrzybków, czerwonej cebuli, czosnku, tymianku oraz natki pietruszki, podany z plastrami grillowanej polędwicy wołowej, posypyany serem Grana Padano

TAGLIATELLE ZINGARELLA

69 zł

Makaron tagliatelle z sosem na bazie białego wina, miodu, czosnku oraz chilli, z dodatkiem krewetek tygrysich, czerwonej papryki oraz czerwonej cebuli, posypyany natką pietruszki oraz serem Grana Padano

RISOTTO POLLO

52 zł

Tradycyjne włoskie risotto z kurczakiem marynowanym w czosnku, z dodatkiem zielonego groszku oraz natki pietruszki, posypane serem Grana Padano

RISOTTO PARMA E PISTACCHIO

59 zł

Tradycyjne włoskie risotto z pesto pistacjowym, szynką Prosciutto Crudo, marynowaną gruszką, serem Gorgonzola i kruszonymi pistacjami, posypane serem Grana Padano

RISOTTO GAMBERI

69 zł

Tradycyjne włoskie risotto z krewetkami tygrysimi, czosnkiem i papryczką chilli, posypane natką pietruszki i serem Grana Padano

RISOTTO AL TARTUFO

79 zł

Tradycyjne włoskie risotto podane ze świeżą truflą. (Prosimy pytać o dostępność produktu)

FUSILLI MANZO E 'NDUJA

65 zł

Makaron bezjajeczny fusilli z sosem na bazie pikantnej kiełbasy 'Nduja, dyni, kurek, natki pietruszki, białej cebuli, czosnku, szałwii oraz tymianku, podany z grillowanymi plastrami polędwicy wołowej, posypyany serem Grana Padano

SPAGHETTI AL GAMBERI E ZUCCHINA

69 zł

Makaron troccoli z sosem na bazie białego wina, masła, czosnku oraz chilli, z dodatkiem krewetek tygrysich, cukinii, pomidorków cherry oraz czerwonej cebuli, posypyany natką pietruszki oraz serem Grana Padano

SPAGHETTI AL TARTUFO

79 zł

Makaron troccoli z sosem na bazie masła oraz oliwy truflowej, podany ze świeżą truflą. (Prosimy pytać o dostępność produktu)

RISOTTO CON TALEGGIO, FUNGHI E TARTUFO

59 zł

Tradycyjne włoskie risotto z serem Taleggio, grzybami leśnymi, białą cebulą, czosnkiem, pastą truflową i tymiankiem, posypane natką pietruszki i serem Grana Padano

RISOTTO ALLA MILANESE CON FILETTO

65 zł

Tradycyjne włoskie risotto z szafranem, podane z plastrami grillowanej polędwicy wołowej, posypane serem Grana Padano

RISOTTO GAMBERI E ASPARAGI

69 zł

Tradycyjne włoskie risotto z krewetkami tygrysimi, białą cebulą, czosnkiem i zielonymi szparagami, posypane serem Grana Padano

DANIA GŁÓWNE

10

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

89 zł

Eskalopki cielęce zawinięte w szynkę Prosciutto Crudo z dodatkiem szafwii, sos na bazie białego wina i masła, natka pietruszki, podane z kolorowymi gnocchi oraz świeżą sałatką polaną gęstym sosem balsamicznym

FILETTO FORMA

119 zł

Stek z polędwicy wołowej (200g) podany z kremowym risotto oraz świeża sałatką z pomidorkami cherry, ogórkiem i czerwoną cebulą, polaną oliwą extra virgin oraz gęstym sosem balsamicznym

FILETTO CON PEPERONATA

119 zł

Stek z polędwicy wołowej (200g) z konfiturą z czerwonej cebuli i tradycyjną włoską peperonatą (ziemniaki, papryka, bakłażan i cebula przesmażone w pikantnym sosie pomidorowym)

PATATE AL FORNO (side dish)

15 zł

Ziemniaczki Lambert opiekane z rozmarynem

PEPERONATA CALABRESE (side dish)

21 zł

Ziemniaki, papryka, bakłażan oraz cebula, przesmażone w pikantnym sosie pomidorowym

VITELLO CON VERDURA

89 zł

Grillowane kotlecki cielęce marynowane w czosnku oraz tymianku, serwowane z grillowanymi warzywami: bakłażanem, cukinią, pieczarkami, czerwoną cebulą i papryką, podane z domową konfiturą na bazie pomidorów i chilli

FILETTO PEPE

119 zł

Stek z polędwicy wołowej (200g) z sosem z zielonego pieprzu z dodatkiem brandy podany z ziemniakami rozmarynowymi i pieczarkami podsmażonymi na maśle

FILETTO TARTUFO

149 zł

Stek z polędwicy wołowej (200g) podany z sosem truflowym oraz ziemniakami zapiekanymi z serem camembert, wszystko posypane świeżą truflą (Prosimy pytać o dostępność produktu)

SPINACI IN PADELLA AL BURRO {side dish}

21 zł

Liście szpinaku blanszowane z masłem i czosnkiem

PATATE AL FORNO CON FORMAGGIO (side dish)

21 zł

Ziemniaczki Lambert zapiekane z serem camembert

DLA DZIECI

6

BRODO

15 zł

Rosół drobiowo-wołowy podany z makaronem fusilli oraz marchewką

PICCOLO NAPOLETANA

25 zł

Makaron troccoli z sosem pomidorowym, podany z serem Grana Padano

POLLINO CON PATATE ARROSTO

32 zł

Grillowana pierś kurczaka, opiekane ziemniaki, surówka z tartej marchwi i jabłek

PICCOLO PASTA

19 zł

Włoskie kopytka gnocchi z masłem, podane z serem Grana Padano

PICCOLO RAGU BOLOGNESE

29 zł

Makaron tagliatelle z sosem bolognese, podany z serem Grana Padano

GELATO E CIOCCOLATO

19 zł

2 kulki lodów waniliowych z sosem czekoladowym lub malinowym

DESERY

8

PANNA COTTA

29 zł

Tradycyjny włoski deser waniliowy na zimno podany z domowej produkcji sosem: czekoladowy/mus malinowy/słony karmel

GELATO CON ZABAIONE

35 zł

Lody zabajone z domową konfiturą truskawkową oraz świeżymi owocami sezonowymi

MARENGO LUNGA

35 zł

Beza przekładana lodowym kremem waniliowym, przybrana owocami i musem owocowym

Mousse al Pistacchio

35 zł

Mus pistacjowy z kruszonką czekoladową

CREME BRULEE

35 zł

Krem waniliowy uwieczony warstwą skarmelizowanego cukru

TIRAMISU

35 zł

klasyczny włoski deser z dodatkiem amaretto

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

35 zł

Suflet na ciepło wypełniony płynną czekoladą, podany z kulką lodów śmietankowych i kremem Pasticcera (

CREMA DI LATTE CON FRUTTA

35 zł

Krem na bazie mleka i śmietanki, z dodatkiem chrupiącej mrożonej maliny, świeżych owoców sezonowych oraz mięty, podany z lodami śmietankowymi i słonym karmelem

NAPOJE

30

CZARNE HERBATY PIAG

16 zł

ZIELONE HERBATY PIAG

16 zł

SMAKOWE HERBATY PIAG

16 zł

ESPRESSO

5 zł

mała mocna czarna kawa o wyrazistym smaku i aromacie

ESPRESSO DOPPIO

15 zł

podwójne espresso

AMERICANO

13 zł

pojedyncze espresso przedłużone gorącą wodą

ESPRESSO MACCHIATO - pojedyncze

13 zł

pojedyncze/podwójne espresso z dodatkiem mleka i piany mlecznej

ESPRESSO MACCHIATO - podwójne

15 zł

pojedyncze/podwójne espresso z dodatkiem mleka i piany mlecznej

CAPPUCCINO

16 zł

pojedyncze espresso z dużą ilością piany mlecznej

LATTE - pojedyncze

15 zł

pojedyncze/podwójne espresso z dużą ilością mleka

LATTE - podwójne

17 zł

pojedyncze/podwójne espresso z dużą ilością mleka

LATTE MACCHIATO - pojedyncze

15 zł

pojedyncze/podwójne espresso z mlekiem i pianą mleczną

LATTE MACCHIATO - podwójne

17 zł

pojedyncze/podwójne espresso z mlekiem i pianą mleczną

COCA-COLA, COLA ZERO, FANTA, SPRITE, KINLEY - 0,25l

12 zł

NAPOJE

ciąg dalszy

30

WODA TRATTORIA RUCOLA – MINERAL WATER - 0,38l **10 zł**
gazowana lub niegazowana

KROPLA BESKIDU / KROPLA DÉLICE - 0,33l **10 zł**
gazowana lub niegazowana

WŁOSKA WODA MINERALNA SAN BENARDO - 0,75l **24 zł**
gazowana lub niegazowana

CAPPY 0,25 **12 zł**
sok owocowy (pomarańcza, jabłko, multiwitamina, czerwony grejpfrut)

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY - 0,35l **24 zł**
z pomarańczy, grejpfrutów lub mieszany

DOMOWA MROŻONA HERBATA - 0,9l **46 zł**
domowa mrożona herbata z dodatkiem cytryny i miodu

DOMOWA LEMONIADA - 0,9l **46 zł**
domowy napój cytrynowy z dodatkiem miodu, mięty i pomarańczy

DOMOWA LEMONIADA SPECJALNA - 0.9l **49 zł**
domowy napój cytrynowy z dodatkiem miodu i specjalnych składników dnia

WODA TRATTORIA RUCOLA – MINERAL WATER - 0,75l **15 zł**
gazowana lub niegazowana

KROPLA BESKIDU / KROPLA DÉLICE - 0,75l **15 zł**
gazowana lub niegazowana

FUZETEA - 0,25 l **12 zł**
mrożona herbata (cytryna z trawą cytrynową , brzoskwinia z hibiskusem)

WODA KOKOSOWA - 0,28l **12 zł**
100% naturalna

DOMOWA MROŻONA HERBATA - 0,35l **21 zł**
domowa mrożona herbata z dodatkiem cytryny i miodu

DOMOWA LEMONIADA - 0,35l **21 zł**
domowy napój cytrynowy z dodatkiem miodu, mięty i pomarańczy

DOMOWA LEMONIADA SPECJALNA - 0,35l **23 zł**
domowy napój cytrynowy z dodatkiem miodu i specjalnych składników dnia

DOMOWA HERBATA ZIMOWA - 0,35l **25 zł**
czarna herbata z dodatkiem miodu i soku malinowego, podana z plasterem pomarańczy i cytryny z goździkami i cynamonem

ALKOHOLE

35

Książęce Lager - 0,33l **17 zł**
z beczki

PERONI NASTRO AZZURRO - 0,25l **17 zł**
z beczki

WINO DOMOWE - 0,125l **21 zł**
Stradalta Bianca / Merlot

Książęce Lager - 0,5l **21 zł**
z beczki

PERONI NASTRO AZZURRO - 0,4l **21 zł**
z beczki

WINO DOMOWE - 0,5l **69 zł**
Stradalta Bianca / Merlot

ALKOHOLE ciąg dalszy

35

WINO GRZANE - 0,24 l białe lub czerwone	36 zł	WINO MUSUJACE PROSECCO - 0,125 Prosecco D.O.C Veneto	25 zł
WINO MUSUJACE PROSECCO - 0,75l Prosecco D.O.C Veneto	130 zł	Pecorino Villa Adami, Abruzzo - 125ml kieliszek / butelka	29 zł
Pecorino Villa Adami, Abruzzo - 750ml kieliszek / butelka	129 zł	Pinot Grigio Villa San Martino, Friuli - 125ml kieliszek / butelka	32 zł
Pinot Grigio Villa San Martino, Friuli - 750ml kieliszek / butelka	145 zł	Grillo Coste a Preola Tunuta Gorgi, Sicily - 750 ml butelka	165 zł
Gavi di Gavi La Smilla, Piedmont - 750ml butelka	175 zł	Sauvignon Tenuta Luisa, Friuli - 750ml butelka	219 zł
Bardolino Chiaretto Bonazzi Dario e Fabio, Veneto - 750 ml butelka	159 zł	Montepulciano d'Abruzzo Villa Adami, Abruzzo - 125ml kieliszek / butelka	29 zł
Montepulciano d'Abruzzo Villa Adami, Abruzzo - 750 ml kieliszek / butelka	129 zł	Chianti Classico Fattoria Le Fonti, Tuscany - 125ml kieliszek / butelka	37 zł
Chianti Classico Fattoria Le Fonti, Tuscany - 750ml kieliszek / butelka	185 zł	Barbera d'Asti Pian Scorrone Il Falchetto, Piedmont - 750ml butelka	165 zł
Primitivo Villa Schinosa, Puglia - 750ml butelka	175 zł	Valpolicella Classico Superiore Ripasso La Dama, Veneto 750ml butelka	219 zł
Barolo Fabio Oberto, Piedmont - 750ml butelka	339 zł	GRAPPA GOLD ORO (41%) - 40ml tradycyjna włoska wódka z winogron, podajemy schłodzoną.	23 zł
LIMONCELLO (30%) - 40 ml tradycyjny likier cytrynowy, serwujemy zmrożony	23 zł	BRANCA MENTA (28%) - 40 ml ziołowy likier z dodatkiem mięty, serwujemy zmrożony	23 zł

ALKOHOLE ciąg dalszy

35

FERNET BRANCA (39%) - 40 ml
23 zł

wódka ziołowa, serwujemy zmrożoną

BOMBARDINO - 100 ml
25 zł

włoski ajerkoniak serwowany na ciepło z pianą mleczną

BOMBARDINO ESPRESSO - 100 ml
27 zł

włoski ajerkoniak serwowany na ciepło z espresso i pianą mleczną oprószoną czekoladą

JACK DANIELS (40%) - 40ml
23 zł

kieliszek/ butelka

JACK DANIELS (40%) - 0,7l
299 zł

kieliszek/ butelka

Negroamaro La Pruina, Puglia - 125ml
32 zł

kieliszek / butelka

Negroamaro La Pruina, Puglia - 750ml
139 zł

kieliszek / butelka