



## **PASTA**

<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> waga: składniki + 250 g pasty <i>PANCETTA, UOVO, PARMIGIANO, PREZZEMOLO, PEPE NERO, OLIO EXTRA VERGINE</i> <i>boczek, jajko, parmezan, czarny pieprz, natka pietruszki, oliwa e.v.</i>	<b>26 zł</b>
<b>PENNE BOLOGNESE</b> waga: składniki + 250 g pasty <i>AGLIO, SUGO DI POMODORO, BASILICO, PARMIGIANO, OLIO EXTRA VERGINE, CARNE MACINATA, PEPE NERO</i> <i>czosnek, sos pomidorowy, bazylia, parmezan, oliwa z oliwek e.v, mięso mielone, czarny pieprz</i>	<b>26 zł</b>
<b>TAGIATELLE CON POLLO E FUNGHI PORCINI</b> waga: składniki + 250 g pasty <i>AGLIO, FUNGHI PORCINI, POLLO, OLIO EXTRA VERGINE, BASILICO, PARMIGIANO, PANNA, PREZZEMOLO, PEPE NERO E OLIVE NERE</i> <i>czosnek, borowiki, kurczak, oliwa z oliwek e.v, parmezan, śmietana, natka pietruszki, czarny pieprz, czarne oliwki</i>	<b>28 zł</b>
<b>SPAGHETTI CON GAMBERI</b> waga: składniki + 250 g pasty <i>4 GAMBERI, AGLIO, OLIO EXTRA VERGINE, RUCOLA, VINO BIANCO, LIMONE, PREZZEMOLO, POMODORINI PACHINO, CAPPERI, PARMIGIANO, ANCHOIS E PEPE NERO</i> <i>4 krewetki tygrysie, czosnek, oliwa z oliwek e.v, rukola, białe wino, cytryna, natka pietruszki, pomidorki truskawkowe, kapary, parmezan, anchois oraz czarny pieprz</i>	<b>31 zł</b>
<b>TAGIATELLE PRIMAVERA</b> waga: składniki + 250 g pasty <i>AGLIO, OLIO EXTRA VERGINE, POMODORINI PACHINO, RUCOLA, OLIVE NERE, PARMIGIANO POMODORI SECCHI, PEZZI DI MOZZARELLA, VINO BIANCO</i> <i>czosnek, oliwa z oliwek e.v., pomidorki truskawkowe, rukola, suszone pomidory, kawałki mozzarelli oraz czarne oliwki, parmezan, białe wino</i>	<b>27 zł</b>
<b>CASARECCE ALLO ZAFFERANO</b> waga: składniki + 250 g pasty <i>ZAFFERANO, GORGONZOLA, NOCI, POMODORINI PACHINO, BASILICO, OLIO EXTRA VERGINE, PARMIGIANO, PANNA</i> <i>szafran, gorgonzola, orzechy włoskie, pomidor truskawkowy, bazylia, oliwa z oliwek e.v., parmezan, śmietana</i>	<b>29 zł</b>
<b><u>MOŻLIWOŚĆ PRZYGOTOWANIA PASTY BEZGLUTENOWEJ Z POWYŻEJ WYMIENIONYMI SOSAMI</u></b>	<b>+ 2 zł</b>



## FRUTTA/ owoce

**COPPA DI MACEDONIA ALLA FRUTTA** 16 zł  
*PERE, PESCHE, ANANAS, UVA, MENTA, ZUCCHERO A VELO*  
*Puchar krojonych owoców: gruszki, brzoskwini, ananasa, winogron przyozdobiony miętą oraz cukrem pudrem*

## DOLCI SICILIANI/ desery sycylijskie

**TIRAMISU'** 16 zł  
*CAFFE', UOVA, MASCARPONE, CIOCCOLATO, BISCOTTI SAVOIARDI, CACAO*  
*włoska kawa, świeże jajka, ser mascarpone, czekolada, biszkopty, kakao*

**SEMIFREDDO TORRONCINO** 16 zł  
*Deser lodowy o smaku śmietankowym z kruszonymi orzechami i sosem malinowym, ozdobiony miętą*

**CREMA DI LIMONCELLO E CANTUCCI ALLE MANDORLE** 16 zł  
*waga: 100 ml*  
*likier Limoncello przygotowany przez szefa kuchni na bazie alkoholu, podany z włoskim ciastkiem Cantucci o smaku migdałowym*

**CANNOLI SICILIANI** 16 zł  
*PASTA CROCCANTE, CREMA RICOTTA, FRUTTA CANDITA, CIOCCOLATA*  
*tradycyjna słodka sycylijska rurka wypełniona świeżo przygotowanym kremem ze słodkiego sera ricotta, posypana owocami kandyzowanymi oraz kawałkami czekolady*

**TARTUFO NERO O TARTUFO BIANCO** 16 zł  
*Deser czekoladowy o smaku zabaione otoczony posypką z orzechów laskowych i kakao polany sosem czekoladowym*  
*lub*  
*Deser zabaione ze środkiem o smaku kawowym otoczone posypką bezową polany sosem czekoladowym*

**GELATO AL CIOCCOLATO/VANIGLIA/FRAGOLA** 5 zł  
6 zł

*1 gałka*  
*lody domowej roboty o smaku czekoladowym, waniliowym oraz truskawkowym (smak truskawkowy cena - 6 zł)*