

# MENU'

*Salve Signori e benvenuti al nostro ristorante Siciliano, il quale nasce dalla passione l'amore e la conoscenza della cucina tipica Siciliana.*

*Il nostro obiettivo e' offrire e far conoscere ai nostri clienti piatti tipici, sapori, profumi e cordialita' che caratterizzano l'Italia e la nostra amata isola Siciliana. Buon appetito!*

*Szanowni Państwo, witamy we włoskiej restauracji, która powstała z pasji oraz miłości do domowych tradycyjnych włoskich potraw. Naszym celem jest zaoferowanie oraz przedstawienie Państwu typowych dań, smaków, aromatów oraz życzliwości, które charakteryzują Włochy, a szczególnie naszą ukochaną Sycylię. Smacznego!*

## ANTIPASTI Przystawki

**BRUSCHETTA** - danie wegetariańskie /z rybą /z mięsem **15 zł/16 zł/18 zł**  
PANE DELLA CASA TOSTATO, AGLIO, BASILICO, POMODORINI  
FRESCHI, MOZZARELLA/ ACCIUGHE/ CRUDO DI PARMA,  
OLIVE NERE E PARMIGIANO  
3 kromki grillowanego pieczywa domowej roboty, oliwa z oliwek e.v.,  
bazylią, świeże pomidory malinowe, mozzarella, czosnek/ anchois/  
szynka parmeńska i parmezan, czarne oliwki

**LA PEPERONATA SICILIANA** - danie wegetariańskie **16 zł**  
waga: 250 g  
OLIO EXTRA VERGINE, CIPOLLA, PEPERONI, MELANZANA,  
PATATA, POMODORO, BASILICO, PANE DELLA CASA TOSTATO,  
PARMIGIANO, PEPE NERO  
**TYPOWE SYCYLIJSKIE DANIE Z PRZEPISU PRABABCI SZEFA KUCHNI.**  
cebula, papryka, bakłażan i ziemniaki podduszone w sosie pomidorowym,  
z dodatkiem oliwy z oliwek e.v., posypane parmezanem, czarnym pieprzem  
i udekorowane listkami świeżej bazylii, podawane z 2 kromkami grillowanego  
pieczywa domowej roboty

**ANTIPASTI ALL' ITALIANA** **43 zł**  
TRIS DI SALUMI (DOLCE, PICCANTE, CRUDO), TRIS DI FORMAGGI  
(GORGONZOLA, PARMIGIANO, EMMENTALER), PANE, CARCIOFINI,  
POMODORI SECCHI, OLIVE NERE E VERDI  
trio wędlin (łagodne salami, pikantne salami, szynka parmeńska), trio serów  
(gorgonzola, parmezan, ementaler), 4 kromki grillowanego pieczywa domowego,  
karczochy, suszone pomidory, oliwki czarne oraz zielone, oliwa z oliwek e.v.

## **ZUPPA Zupa dnia**

**CREMA DI POMODORO / krem z pomidorów - danie wegetariańskie** 15 zł  
*krem ze świeżych pomidorów, podawany z parmezanem, oliwa z oliwek e.v., czarnym pieprzem i bazylią*

**CREMA DI CECI CON GAMBERI/ krem z ciecierzycy z krewetkami** 21 zł  
*Krem z ciecierzycy, 2 krewetki, parmezan, oliwa z oliwek e.v., kolendra*

*Zupy są przygotowywane na bazie warzyw, są odpowiednie dla diety bezglutenowej/gluten free.*

**Pieczyno domowe (2 kromki) –** 4 zł

## **SECONDI PIATTI Dania główne**

**GAMBERETTI TIGRE ALLA MESSINESE** 42 zł  
*GAMBERETTI, PREZZEMOLO, LIMONE, AGLIO, OLIVA E. V., CAPPERI, VINO BIANCO, OLIVE VERDI E NERE, POMODORINI, ANCHOIS, PANE DELLA CASA TOSTATO, RUCOLA, PARMIGIANO,*  
*8 sztuk krewetek tygrysiach, natka pietruszki, cytryna, oliwa z oliwek e.v., kapary, zielone i czarne oliwki, pomidory truskawkowe, anchois, białe wino, rukola, 2 kromki grillowanego pieczywa domowej roboty, parmezan*

**TARTARA DI MANZO AI PROFUMI DI SICILIA** 42 zł  
*CARNE DI MANZO (190 g), CAPPERI, OLIVA E.V., SALE, PEPE, MANDORLE, PISTACCHI, LIMONE, PANE TOSTATO, RUCOLA, POMODORINO DI PACHINO, CREMA BALSAMICA DI MODENA, ROSSO UOVO*  
*Wołowina (190 gr), kapary, oliwa z oliwek e.v., sól, pieprz, migdały, pistacje, cytryna, grillowane pieczywo, rukola, pomidor koktajlowy, krem balsamiczny typowy dla rejonu Modeny, żółtko z jajka*

**FRITTO DI CALAMARI CON PATATE ALLA PALERMITANA** 31 zł  
*CALAMARI (160 g), PATATE (160 g), ROSMARINO, SALSA DI PEPERONCINO, SALSA DI AGLIO*  
*Panierowane kalmary (160 g), ćwiartowane ziemniaki w mundurkach (160 g), rozmaryn, Podawane obok: sos peperoncino lekko ostry oraz sos czosnkowy*

**BURGER NINO'S** 42 zł  
*waga: 500 g*  
*CARNE DI VITELLO, BACON, EMMENTALER, CIABATTA, OLIVA E. V., ORIGANO, CIPOLLA, MAIS, SALSA DI GORGONZOLA*  
*Wołowina 200 g, bekon, ser ementaler, ciabatta, oliwa z oliwek e.v., oregano, cebula, kukurydza, podawany z sosem z gorgonzoli + FRYTKI*



## **INSALATONE/Salatka**

**FANTASIA / Fantazyjna** **25 zł**

BASE: *INSALATA VERDE E RUCOLA*

*baza: miks sałat i rukoli*

*DRESSING: ACETO BALSAMICO O CONDIMENTO SAPONARA  
(ACETO, OLIO DI OLIVA E.V., SUCCO DI LIMONE, MIELE)*

*dressing: ocet balsamiczny lub dressing Saponara  
(ocet, oliwa z oliwek e.v., sok z cytryny, miód)*

*dodatkowo do wyboru 3 składniki z:*

*pomidory koktajlowe, mozzarella, oliwki zielone, oliwki czarne, karczochy,  
suszone pomidory, anchois, kapary, ananas, parmezan, czerwona cebula,  
gorgonzola, kukurydza, szynka parmeńska, orzechy włoskie, pieczywo  
domowe – 2 kromki*

*Każdy dodatkowy składnik (powyżej 3 składników wliczonych w cenę) –* **3 zł**

**BUFALA DELLA CASA CON INSALATA** **34 zł**

*MOZZARELLA DI BUFALA ORIGINALE CAMPANA (100 g),  
POMODORINI CHERRY, CRUDO DI PARMA E A SCELTA DRESSING SAPONARA  
O ACETO BALSAMICO, PANE DELLA CASA TOSTATO*

*Mozzarella di bufala orginale campana (100 gr.- cała kulka), pomidorki cherry,  
szynka parmeńska, do wyboru dressing Saponara lub ocet balsamiczny,  
2 kromki grillowanego pieczywa domowej roboty*

**BUFALA DELLA CASA CON INSALATA - VEGETARIANA** **32 zł**

- wegetariańska wersja sałatki BUFALA DELLA CASA CON INSALATA  
zamiast szynki parmeńskiej, proponujemy dobrać składnik wegetariański  
w cenie sałatki.

## **Weekend**

**LASAGNE** **29 zł**

*waga: 300 g*

*CARNE MACINATA, PASSATA DI POMODORO, PARMIGIANO, CAROTA, CIPOLLA,  
BESCIAMELLA, PROSCIUTTO, NOCE MOSCATA. MELANZANA, UOVO*

*mięso mielone, sos pomidorowy, parmezan, marchew, cebula, sos beszamelowy,  
włoska szynka gotowana, gałka muszkatołowa, bakłażan, jajko.*

# PASTA

## **SPAGHETTI CARBONARA** 27 zł

waga: składniki + 250 g pasty

PANCETTA, UOVO, PARMIGIANO, PREZZEMOLO, PEPE NERO,  
OLIO EXTRA VERGINE

*boczek, jajko, parmezan, czarny pieprz, natka pietruszki, oliwa e.v.*

## **PENNE BOLOGNESE** 27 zł

waga: składniki + 250 g pasty

AGLIO, SUGO DI POMODORO, BASILICO, PARMIGIANO,  
OLIO EXTRA VERGINE, CARNE MACINATA, PEPE NERO

*czosnek, sos pomidorowy, bazylia, parmezan, oliwa z oliwek e.v,  
mięso mielone, czarny pieprz*

## **TAGIATELLE CON POLLO E FUNGHI PORCINI** 31 zł

waga: składniki + 250 g pasty

AGLIO, FUNGHI PORCINI, POLLO, OLIO EXTRA VERGINE, BASILICO,  
PARMIGIANO, PANNA, PREZZEMOLO, PEPE NERO E OLIVE NERE

*czosnek, borowiki, kurczak, oliwa z oliwek e.v, parmezan, śmietana,  
natka pietruszki, czarny pieprz, czarne oliwki*

## **SPAGHETTI CON GAMBERI** 33 zł

waga: składniki + 250 g pasty

4 GAMBERI, AGLIO, OLIO EXTRA VERGINE, RUCOLA, VINO BIANCO,  
LIMONE, PREZZEMOLO, POMODORINI PACHINO, CAPPERI, PARMIGIANO  
E PEPE NERO

*4 krewetki tygrysie, czosnek, oliwa z oliwek e.v, rukola, białe wino, cytryna,  
natka pietruszki, pomidorki truskawkowe, kapary, parmezan oraz czarny pieprz*

## **CASARECCE ALLO ZAFFERANO** 30 zł

waga: składniki + 250 g pasty

ZAFFERANO, GORGONZOLA, NOCI, POMODORINI PACHINO, BASILICO,  
OLIO EXTRA VERGINE, PARMIGIANO, PANNA

*szafrań, gorgonzola, orzechy włoskie, pomidor truskawkowy, bazylia,  
oliwa z oliwek e.v., parmezan, śmietana*

## **LINGUINE MARE E MONTI** 33 zł

waga: składniki + 250 g pasty

GAMBERETTI, FUNGHI PORCINI, PANNA, CAPPERI, CIPOLLA,  
PARMIGIANO, POMODORINI, PREZZEMOLO, VINO BIANCO,  
OLIO EXTRA VERGINE

*krewetki, borowiki, śmietana, kapary, cebula, parmezan, pomidory, pietruszka,  
białe wino oliwa z oliwek e.v*

## **MOŻLIWOŚĆ PRZYGOTOWANIA PASTY BEZGLUTENOWEJ Z POWYŻEJ WYMIENIONYMI SOSAMI** + 2 zł

## **GNOCCHI CON SALSA DI ZUCCHINE E MANDORLE** 31 zł

waga: składniki + 250 g pasty

GNOCCHI, ZUCCHINE, MANDORLE, PARMIGIANO, PANNA,  
OLIO EXTRA VERGINE, MENTA

*Kluseczki gnocchi, cukinia, migdały, parmezan, śmietana,  
oliwa z oliwek e.v., mięta*



## ***DOLCI SICILIANI/ desery sycylijskie***

|  |              |
|--|--------------|
| <b><i>TIRAMISU'</i></b>  | <b>17 zł</b> |
| <i>CAFFE', UOVA, MASCARPONE, CIOCCOLATO, BISCOTTI SAVOIARDI, CACAO</i><br><i>włoska kawa, świeże jajka, ser mascarpone, czekolada, biszkopty, kakao</i>  |              |
| <b><i>CASSATA SICILIANA (110 g)</i></b>  | <b>16 zł</b> |
| <i>PAN DI SPAGNA, FRUTTA CANDITA, RICOTTA, CIOCCOLATO</i><br><i>Torcik biszkoptowy z kandyzowanymi owocami, wypełniony słodką ricottą</i><br><i>i czekoladą</i>  |              |
| <b><i>CREMA DI LIMONCELLO E CANTUCCI ALLE MANDORLE</i></b>   | <b>16 zł</b> |
| <i>waga: 100 ml</i><br><i>likier Limoncello przygotowany przez szefa kuchni na bazie alkoholu, podany</i><br><i>z włoskim ciastkiem Cantucci o smaku migdałowym</i>  |              |
| <b><i>MINI CANNOLI SICILIANI TRIS</i></b>  | <b>16 zł</b> |
| <i>PASTA CROCCANTE, CREMA CIOCCOLATO/VANIGLIA/NOCCIOLA</i><br><i>3 tradycyjne słodkie sycylijskie rurki wypełnione świeżo przygotowanym</i><br><i>kremem o smakach czekolady, wanilii, orzecha.</i>  |              |
| <b><i>TARTUFO NERO O TARTUFO BIANCO</i></b>  | <b>16 zł</b> |
| <i>Deser czekoladowy o smaku zabaione otoczony posypką z orzechów laskowych</i><br><i>i kakao polany sosem czekoladowym lub</i><br><i>Deser zabaione ze środkiem o smaku kawowym otoczone posypką bezową polany</i><br><i>sosem czekoladowym</i>   |              |
| <b><i>COPPA DI GELATO</i></b>  | <b>16 zł</b> |
| <i>3 gałki</i><br><i>tradycyjne włoskie lody w pucharku z rurką czekoladową, miętą oraz cukrem pudrem.</i><br><i>Do wyboru 3 gałki ze smaków:</i><br><i>waniliowy, śmietankowy, czekoladowy, jogurtowy, stracciatella, bananowy, pistacjowy,</i><br><i>orzechowy, kawowy, sorbet cytrynowy, sorbet truskawkowy, sorbet owoce leśne</i> |              |



## **PIZZE**

*średnica 33 cm*

*tradycyjnie na cienkim cieście*

### **NOWOŚCI!!!**

- 1. DOMINICA** **34 zł**  
*POMODORO, MOZZARELLA, PESTO, EMENTALER, POLLO, CIPOLLA, FUNGHI, PARMIGIANO*  
*sos pomidorowy, mozzarella, pesto, ementaler, kurczak, cebula, pieczarki, parmezan*
  
- 2. VIVI BIANCA** **33 zł**  
*SALSA BIANCA, MOZZARELLA, UOVO, PANCETTA, CIPOLLA, FUNGHI, PREZZEMOLO, PARMIGIANO*  
*sos śmietanowy, mozzarella, jajko, boczek, cebula, pieczarki, natka pietruszki, parmezan*
  
- 3. BIANCA SOLCIA** **33 zł**  
*SALSA BIANCA, MOZZARELLA, ZUCCHINA, MELANZANA, MAIS, POMODORINI, RUCOLA, PARMIGIANO*  
*sos śmietanowy, mozzarella, cukinia, bakłażan, kukurydza, pomidorki cherry, rukola, parmezan*
  
- 4. TITO** **33 zł**  
*POMODORO, MOZZARELLA, POLLO, PANCETTA, FUNGHI, CIPOLLA, PARMIGIANO*  
*sos pomidorowy, mozzarella, kurczak, boczek, pieczarki, cebula, parmezan*

### **TRADYCYJNE**

- 1. MARGHERITA** **20 zł**  
*POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO, PARMIGIANO*  
*sos pomidorowy, mozzarella, bazylia, parmezan*
  
- 2. SANTI CON BUFALA** **38 zł**  
*POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORINI PACHINO, RUCOLA, PARMIGIANO, PROSCIUTTO CRUDO, OLIO DI OLIVA PICCANTE*  
*sos pomidorowy, mozzarella di bufala campana (100 gr., cała kulka), pomidory truskawkowe, parmezan, rukola, szynka parmeńska, oliwa pikantna*
  
- 3. BUFALA** **36 zł**  
*POMODORO, POMODORINI CHERRY, PARMIGIANO, RUCOLA, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA*  
*sos pomidorowy, pomidory truskawkowe, parmezan, rukola, mozzarella di bufala campana (100 gr., cała kulka)*

- 4. MADONNINA DELLO STRETTO** **36 zł**  
*POMODORO, MOZZARELLA, 2 GAMBERI, TONNO, ANCHOIS, PARMIGIANO, CAPPERI, POMODORINI CHERRY*  
*sos pomidorowy, mozzarella, dwie krewetki królewskie, tuńczyk, parmezan, kapary, pomidorki truskawkowe, anchois*
- 5. SANTI** **34 zł**  
*POMODORO, MOZZARELLA, POMODORINI PACHINO, RUCOLA, PARMIGIANO, PROSCIUTTO CRUDO, OLIO DI OLIVA PICCANTE*  
*sos pomidorowy, mozzarella, pomidory truskawkowe, parmezan, rukola, szynka parmeńska, oliwa pikantna*
- 6. FRANCO E PINA** **32 zł**  
*POMODORO, MOZZARELLA, EMMENTALER, POLLO, ZUCCHINA, MELANZANA, MAIS, PARMIGIANO*  
*sos pomidorowy, mozzarella, ser ementaler, kurczak, cukinia, bakłażan, kukurydza, parmezan*
- 7. CRUDO DI PARMA** **33 zł**  
*POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, PARMIGIANO, RUCOLA*  
*sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, parmezan, rukola*
- 8. GEMELLI** **33 zł**  
*POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, SALAME PICCANTE, PARMIGIANO*  
*sos pomidorowy, mozzarella, cebula, włoska szynka gotowana, pieczarki, parmezan, pikantne salami*
- 9. REGINA** **32 zł**  
*POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, PARMIGIANO, EMMENTALER*  
*sos pomidorowy, mozzarella, cebula, włoska szynka gotowana, pieczarki, parmezan, ementaler*
- 10. QUATTRO FORMAGGI** **33 zł**  
*POMODORO, MOZZARELLA, EMMENTALER, PARMIGIANO, GORGONZOLA, NOCI, OLIVE NERE*  
*sos pomidorowy, sery: mozzarella, ementaler, parmezan, gorgonzola, orzechy włoskie, czarne oliwki*
- 11. ZIU CAMMELU** **31 zł**  
*POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, CIPOLLA, OLIVE NERE E VERDI, CARCIOFI, PARMIGIANO*  
*sos pomidorowy, mozzarella, gotowana włoska szynka, cebula, oliwki czarne i zielone, karczochy, parmezan*
- 12. FAMIGLIA** **32 zł**  
*POMODORO, MOZZARELLA, POLLO, SALAME PICCANTE, EMMENTALER, PARMIGIANO*  
*sos pomidorowy, mozzarella, kurczak, pikantne salami, ementaler, parmezan*

- 13. MARTINA** **31 zł**  
*POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINA, MELANZANA,  
MAIS, PARMIGIANO, RUCOLA  
sos pomidorowy, mozzarella, cukinia, bakłażan, kukurydza, parmezan,  
rukola*
- 14. CAPRICCIOSA** **32 zł**  
*POMODORO, MOZZARELLA, CARCIOFI, PROSCIUTTO COTTO,  
UOVO, FUNGHI, PARMIGIANO  
sos pomidorowy, mozzarella, karczochy ,gotowana włoska szynka, jajko,  
pieczarki, parmezan*
- 15. MESSINA** **31 zł**  
*POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO, OLIVE NERE E VERDI,  
POMODORI SECCHI, SALSICCIA SICILIANA, PARMIGIANO  
sos pomidorowy, mozzarella, zielone i czarne oliwki, suszone pomidory,  
kielbasa sycylijska, parmezan, bazylia*
- 16. NONNO DON SANTU** **31 zł**  
*pizza dedykowana dziadkowi szefa kuchni – Santi Gugliotta  
POMODORO, MOZZARELLA, EMMENTALER, FUNGHI, SALSICCIA  
SICILIANA, PARMIGIANO  
sos pomidorowy, mozzarella, ser ementaler, pieczarki, sycylijska kielbasa,  
parmezan*
- 17. VEGETARIANA** **31 zł**  
*POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, ZUCCHINE, RUCOLA,  
POMODORI SECCHI, PARMIGIANO  
sos pomidorowy, mozzarella, bakłażan, cukinia, rukola, pomidory suszone,  
parmezan*
- 18. DEL SUD** **30 zł**  
*POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, FUNGHI, CIPOLLA,  
PARMIGIANO  
sos pomidorowy, mozzarella, pikantne salami, pieczarki, cebula, parmezan*
- 19. LA SICILIANA** **30 zł**  
*POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE NERE E VERDI,  
CARCIOFI  
sos pomidorowy, mozzarella, anchois, kapary, oliwki czarne i zielone, karczochy*
- 20. COLORADO** **29 zł**  
*POMODORO, MOZZARELLA, MAIS, SALAME PICCANTE, CIPOLLA ROSSA,  
PARMIGIANO  
sos pomidorowy, mozzarella, kukurydza, pikantne salami, czerwona cebula,  
parmezan*
- 21. PROSCIUTTO E FUNGHI** **27 zł**  
*POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI,  
PARMIGIANO  
sos pomidorowy, mozzarella, włoska szynka gotowana, pieczarki, parmezan*



|   |                |
|---|----------------|
| <b>22. ROMANA</b>   | <b>27 zł</b>   |
| <i>POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO, PARMIGIANO</i>                   |                |
| <i>sos pomidorowy, mozzarella , anchois, kapary, oregano, parmezan</i>                |                |
| <b>23. SALAME PICCANTE / DOLCE</b>  | <b>27 zł</b>   |
| <i>POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE/ DOLCE, PARMIGIANO</i>                       |                |
| <i>sos pomidorowy, mozzarella, ostre/lagodne włoskie pepperoni Fiorucci, parmezan</i> |                |
| <b>24. PROSCIUTTO COTTO</b>   | <b>26 zł</b>   |
| <i>POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, PARMIGIANO</i>                             |                |
| <i>sos pomidorowy, mozzarella, gotowana włoska szynka, parmezan</i>                   |                |
| <b>25. HAWAJSKA</b>   | <b>27 zł</b>   |
| <i>POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, ANANAS, PARMIGIANO</i>                     |                |
| <i>sos pomidory, mozzarella, gotowana włoska szynka, ananas, parmezan</i>             |                |
| <b>26. EMILY</b>  | <b>24 zł</b>   |
| <i>POMODORO, MOZZARELLA, OLIVE VERDI E NERE, PARMIGIANO</i>                           |                |
| <i>sos pomidorowy, mozzarella, oliwki zielone i czarne, parmezan</i>                  |                |
| <b>pizza pół/pół (od droższej pizzy) -</b>  | <b>+ 4 zł</b>  |
| <b>sos do pizzy pomidorowy:</b>   | <b>2 zł</b>    |
| <b>sosy do pizzy:</b>   | <b>3 zł</b>    |
| czosnkowy   |                |
| peperoncino   |                |
| pesto   |                |
| jalapeno  |                |
| <b>dodatkowy składnik do pizzy</b>  | <b>3 zł</b>    |
| <b>dodatki: 1 sztuka krewetki do pizzy; crudo di parma oraz gorgonzola do pizzy</b>   | <b>4,50 zł</b> |

**Wszystkie pizze są dekorowane oliwą e.v. oraz oregano, zgodnie z włoską tradycją.**

Ser mozzarella, mąka i sos pomidorowy do pizzy pochodzą z włoskich mleczarni i młynów, również crudo di Parma, parmezan, ricotta, gorgonzola, salami, oliwa e.v. są to **100% ORYGINALNE PRODUKTY WŁOSKIE.**



**Galvanina**

0,35 l

**12 zł**

*Najwyższej jakości napoje organiczne bazujące  
na tradycyjnej włoskiej recepturze niezmienną od 1847 r.  
Powstają na bazie jednej z najlepszych włoskich wód  
mineralnych.  
Bez konserwantów i barwników*

**Smaki:**

1) *HERBATA:*

- ZIELONA
- BIAŁA
- BRZOSKWINIOWA
- CYTRYNOWA



*Napoje cytrusowe z prawdziwych sycylijskich owoców z ekologicznych plantacji. Lekko gazowane naturalnym dwutlenkiem węgla:*

- 2) *CYTRYNA*
- 3) *CZERWONA POMARAŃCZA*
- 4) *POMARAŃCZA Z BORÓWKĄ*
- 5) *POMARAŃCZA*
- 6) *MANDARYNKA*
- 7) *MANDARYNKA Z OPUNCJĄ*
- 8) *GRANAT*
- 9) *CZERWONY GREJFRUT*

- 10) *BIO COLA*
- 11) *GINGER ALE*
- 12) *GINGER BEER*
- 13) *CHINOTTO*
- 14) *CEDRATA*
- 15) *GASSOSA*



**Woda mineralna**

Gazowana, niegazowana

0,75 l

**14 zł**

## **BIBITE** Napoje

|   |                 |                   |
|---|-----------------|-------------------|
| <b>COCA COLA</b>  | 0,25 l          | <b>6 zł</b>       |
| <b>COCA COLA (zero)</b>   | 0,25 l          | <b>6 zł</b>       |
| <b>FANTA</b>  | 0,25 l          | <b>6 zł</b>       |
| <b>SPRITE</b>   | 0,25 l          | <b>6 zł</b>       |
| <b>KINLEY</b>   | 0,25 l          | <b>6 zł</b>       |
| <b>CAPPY</b>  | 0,25 l          | <b>6 zł</b>       |
| <i>(pomarańczowy, jabłkowy, pomidorowy, multiwitamina czarna porzeczka)</i> |                 |                   |
| <b>FUZE tea</b>   | 0,25 l          | <b>6 zł</b>       |
| <i>(brzoskwiowa, cytrynowa)</i>   |                 |                   |
| <b>SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE</b>  | 0,30 l          | <b>14 zł</b>      |
| <i>(pomarańczowy, grejpfrutowy, mix)</i>                                    |                 |                   |
| <b>WODA KROPLA BESKIDU</b>  | 0,33 l / 0,75 l | <b>5 zł/12 zł</b> |
| <i>niegazowana</i>  |                 |                   |
| <b>WODA KROPLA DELICE</b>   | 0,33 l / 0,75 l | <b>5 zł/12 zł</b> |
| <i>lekko gazowana</i>   |                 |                   |
| <b>WODA KINGA PIENIŃSKA</b>   | 0,33 l          | <b>5 zł</b>       |
| <i>gazowana/ niegazowana</i>  |                 |                   |
| <b>WODA KINGA PIENIŃSKA</b>   | 0,75 l          | <b>12 zł</b>      |
| <i>lekko gazowana / niegazowana</i>   |                 |                   |
| <b>WŁOSKA WODA DOLOMIA</b>  | 0,75 l          | <b>14 zł</b>      |
| <i>(źródło: Dolomity)</i>   |                 |                   |
| <i>naturalna / niegazowana</i>  |                 |                   |

### **ZESTAWY (1 napój + kanapka)**

*napoje do wyboru: Coca-cola, Fanta, Sprite, Kinley, Cappy, Fuze TEA*

*+ kanapka GIGI lub MALEDETTO cena 19 zł*

*+ kanapka CAPRESE lub CUCCIOLOTTO cena 17 zł*



## **THE** Herbata

|   |        |              |
|---|--------|--------------|
| <b>HERBATA</b> sypana DAMMANN   | 0,35 l | <b>9 zł</b>  |
| <b>HERBATA</b> TAYLORS  | 0,45 l | <b>11 zł</b> |
| <i>(smaki: English breakfast, earl grey, zielona, zielona jaśminowa, zielona cytrynowa, mięta, pomarańcza-cytryna, malina-jagoda)</i> |        |              |
| <b>HERBATA ZIMOWA</b> (możliwość podania z imbirem)   |        | <b>13 zł</b> |
| <i>(goździki, cytrusy, do wyboru: sok malinowy/wiśniowy/miód)</i>   |        |              |



## CAFFE' kawa

|   |        |                 |
|---|--------|-----------------|
| <b>ESPRESSO</b>   |        | <b>7 zł</b>     |
| <b>ESPRESSO DOPPIO</b>                                    |        | <b>9 zł</b>     |
| <b>ESPRESSO MACCHIATO</b>                                 |        | <b>10 zł</b>    |
| <b>CAPPUCCINO</b>   | 0,15 l | <b>11 zł</b>    |
| <b>AMERICANO</b>  | 0,15 l | <b>10 zł</b>    |
| <b>AMERICANO z mlekiem</b>                                | 0,15 l | <b>11 zł</b>    |
| <b>LATTE</b>  | 0,15 l | <b>11 zł</b>    |
| <b>FLAT WHITE</b>   |        | <b>11 zł</b>    |
| <b>CAFFE FREDDO</b>                                       |        | <b>10 zł</b>    |
| <b>CAFFE FREDDO MACCHIATO (z gałką lodów)</b>             |        | <b>11 zł</b>    |
| <b>FRAPPE' AL CAPPUCCINO (z gałką lodów)</b>              |        | <b>13 zł</b>    |
| <b>MOCHA (z domową bitą śmietaną)</b>                     |        | <b>13,50 zł</b> |
| <b>GORĄCA CZEKOLADA (smaki: mleczna lub pomarańczowa)</b> |        | <b>11 zł</b>    |

## BIRRA Piwa

### Importowane:

|                                 |        |                 |
|---------------------------------|--------|-----------------|
| <b>Peroni (Włochy)</b>          | 0,33 l | <b>11 zł</b>    |
| <b>Moretti (Włochy)</b>         | 0,66 l | <b>13,50 zł</b> |
| <b>Nastro Azzurro (Włochy)</b>  | 0,66 l | <b>14 zł</b>    |
| <b>Pilsner Urquell (Czechy)</b> | 0,50 l | <b>13 zł</b>    |
| <b>Grolsch (Holandia)</b>       | 0,45 l | <b>13 zł</b>    |
| <b>Franziskaner (Niemcy)</b>    | 0,50 l | <b>13 zł</b>    |

### Polskie:

|                                  |        |              |
|----------------------------------|--------|--------------|
| <b>Książęce Złote Pszeniczne</b> | 0,50 l | <b>11 zł</b> |
| <b>Książęce Czerwone Lager</b>   | 0,50 l | <b>11 zł</b> |
| <b>Książęce Ciemne Łagodne</b>   | 0,50 l | <b>11 zł</b> |

|                         |             |                  |
|-------------------------|-------------|------------------|
| <b>Tyskie PIWO LANE</b> | 0,33/0,50 l | <b>8 zł/ 9zł</b> |
|-------------------------|-------------|------------------|

|   |        |              |
|---|--------|--------------|
| <b>Piwo grzane</b>                                  | 0,50 l | <b>12 zł</b> |
| z miodem, pomarańczą, sokiem malinowym i goździkami |        |              |

### Bezalkoholowe:

|                                  |        |             |
|----------------------------------|--------|-------------|
| <b>Lech Free</b>                 | 0,33 l | <b>9 zł</b> |
| <b>Lech Free limonka z miętą</b> | 0,33 l | <b>9 zł</b> |

## **VINI Wino**

**VINO ROSSO DELLA CASA** kieliszek 140 ml/karafka 0,5l / 1l **12 zł/30 zł/52 zł**  
Soletto Merlot - Syrah Rosso

**VINO BIANCO DELLA CASA** kieliszek 140 ml/karafka 0,5l / 1l **12 zł/30 zł/52 zł**  
Soletto Chardonnay Bianco

*wino półwytrawne, pochodzenie: Włochy,  
wybrane przez serce i duszę restauracji, ojca szefa kuchni i znawcę, wytwórcę i smakosza win - Francesco  
Gugliotta*

**GRZANIEC GALICYJSKI** 0,25 l **14 zł**  
z cytrusami i goździkami

## **PROSECCO**

**Alberto Torresi D.O.C** kieliszek 0,12 l / 0,75 l **12 zł/55 zł**  
wino prosecco  
pochodzenie: Włochy

**MONTE SANTI** 0,25 l **8 zł**  
(różne smaki)

## **ORYGINALNE WŁOSKIE KOKTAJLE**

**APEROL APERITIVO** 6 cl **15 zł**  
*udekorowany plastrem pomarańczy*

**MARTINI BIANCO APERITIVO** 6 cl **13 zł**  
*udekorowane zieloną oliwką*

**MARTINI ROSSO APERITIVO** 6 cl **13 zł**  
*udekorowane plastrem pomarańczy*

**APEROL SPRITZ** 0,25 l **19 zł**  
*Aperol, prosecco oraz woda gazowana,  
udekorowany plastrem pomarańczy*