

MENU RESTAURACJI

Trattoria Rucola- Centrum

Krucza 6/14, 00-548 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

CAPRESE

44 zł

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

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

VITELLO TONNATO

55 zł

Cienko cięta duszona cielęcina polana sosem tuńczykowo-kaparowym, z dodatkiem kaparów i rukoli, 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

GRANDE CARPACCIO DI POLIPO

65 zł

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

CARPACCIO

55 zł

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

GRANDE CARPACCIO

65 zł

Cienkie plastry połównicy 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)

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)

PIECZYWO SEROWO-CZOSNKOWE

32 zł

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

BRUSCHETTA POMODORO

32 zł

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

BRUSCHETTA CON TALEGGIO E MOSTARDA

34 zł

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

PIECZYWO OLIWKOWE

34 zł

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

BRUSCHETTA MIELE E FICHI

34 zł

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

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	VERDURA 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	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	
GORGONZOLA 42 zł	POLLO E GORGONZOLA 46 zł	
Świeże liście szpinaku, gruszka marynowana, orzechy włoskie, ser Gorgonzola, oliwa extra virgin, oliwa truflowa i gęsty sos balsamiczny	Świeże liście szpinaku baby i rukoli, grillowany kurczak, ser Gorgonzola, świeża gruszka, orzechy włoskie, marynowane cebulki Cipollini, sos truskawkowo-balsamiczny	
INSALATA DI POLLO 46 zł	INSALATA DI TONNO 46 zł	
Mieszane sałaty, grillowany bakłażan, grillowana cukinia, grillowana papryka, oliwki Kalamata, kulki sera Bocconcini, grillowany kurczak, gęsty sos balsamiczny	Mieszane sałaty, kawałki tuńczyka, marynowana czerwona cebula, kapary, pomidorki cherry, smażone ziemniaki, sos vinegrette miodowo-musztardowy, gęsty sos balsamiczny	
INSALATA CAPRINO E FICHI 52 zł	RUCOLA E MANZO 57 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	Plastry grillowanej polędwicy wołowej, liście rukoli, marynowane prawdziwki, oliwa truflowa, gęsty sos balsamiczny, plastry sera Grana Padano	
INSALATA DI GAMBERI 59 zł	INSALATA DI ZUCCA E GAMBERI 59 zł	
Mieszane sałaty, grillowane krewetki tygrysie, bataty, duszone pomidorki cherry, grillowana papryka Ramiro, dressing czosnkowo-cytrynowy, gęsty sos balsamiczny	Mieszane sałaty, grillowana marynowana dynia, grillowane krewetki tygrysie, pomidorki cherry, Mozzarella di Bufala, domowy dressing czosnkowo-cytrynowy, gęsty sos balsamiczny	
INSALATA MISTA (side dish) 18 zł	GRANA SPINACI (side dish) 18 zł	
świeże liście sałaty, pomidorki cherry, ogórek, czerwona cebula, oliwa extra virgin, ocet winny	liście szpinaku baby, domowy sos vinegrette, sos balsamiczny, posypane serem Grana Padano	
RUCOLA (side dish) 18 zł	RUCOLA E CHERRY (side dish) 18 zł	
świeża rukola, gruszka, domowy sos vinegrette, sos balsamiczny, Grana Padano	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

FUNGHI - średnia 28 cm

43 zł

Duszone pieczarki, grzyby leśne, pesto, ser Grana Padano

MARGHERITA - duża 38 cm

51 zł

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

PIZZA

ciąg dalszy

81

BURRATA E PROSCIUTTO - średnia 28 cm 59 zł Pikantna kiełbasa 'Nduja, szynka Prosciutto Crudo, pieczone pomidorki cherry, ś wieża rukola, burrata, ser Grana Padano	BURRATA E PROSCIUTTO - duża 38 cm 73 zł Pikantna kiełbasa 'Nduja, szynka Prosciutto Crudo, pieczone pomidorki cherry, ś 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, ś 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 gruszki 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 pini, oliwy truflowej i rozmarynu, posypyany serem Grana Padano	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
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	SPAGHETTI AL GAMBERI E ZUCCHINA 69 zł Makaron troccoli z sosem na bazie białego wina, masła, czosnku oraz chilli, z dodatkiem krewetek tygryskich, cukinii, pomidorków cherry oraz czerwonej cebuli, posypyany natką pietruszki oraz serem Grana Padano
TAGLIATELLE ZINGARELLA 69 zł Makaron tagliatelle z sosem na bazie białego wina, miodu, czosnku oraz chilli, z dodatkiem krewetek tygryskich, czerwonej papryki oraz czerwonej cebuli, posypyany natką pietruszki oraz serem Grana Padano	SPAGHETTI AL TARTUFO 79 zł Makaron troccoli z sosem na masła oraz oliwy truflowej, podany ze świeżą truflą. (Prosimy pytać o dostępność produktu)
RISOTTO POLLO 52 zł Tradycyjne włoskie risotto z kurczakiem marynowanym w czosnku, z dodatkiem zielonego groszku oraz natki pietruszki, posypane serem Grana Padano	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 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 ALLA MILANESE CON FILETTO 65 zł Tradycyjne włoskie risotto z szafranem, podane z plastrami grillowanej polędwicy wołowej, 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 GAMBERI E ASPARAGI 69 zł Tradycyjne włoskie risotto z krewetkami tygrysimi, białą cebulą, czosnkiem i zielonymi szparagami, posypane serem Grana Padano
RISOTTO AL TARTUFO 79 zł Tradycyjne włoskie risotto podane ze świeżą truflą. (Prosimy pytać o dostępność produktu)	

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	VITELLO CON VERDURA 89 zł Grillowane kotleciki 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 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 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 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)	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)
PATATE AL FORNO (side dish) 15 zł Ziemniaczki Lambert opiekane z rozmarynem	SPINACI IN PADELLA AL BURRO {side dish} 21 zł Liście szpinaku blanszowane z masłem i czosnkiem
PEPERONATA CALABRESE (side dish) 21 zł Ziemniaki, papryka, bakłażan oraz cebula, przesmażone w pikantnym sosie pomidorowym	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 PASTA 19 zł Włoskie kopytka gnocchi z masłem, podane z serem Grana Padano
PICCOLO NAPOLETANA 25 zł Makaron troccoli z sosem pomidorowym, podany z serem Grana Padano	PICCOLO RAGU BOLOGNESE 29 zł Makaron tagliatelle z sosem bolognese, podany z serem Grana Padano
POLLINO CON PATATE ARROSTO 32 zł Grillowana pierś kurczaka, opiekane ziemniaki, surówka z tartej marchwi i jabłek	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 - 0,25 l

12 zł

NAPOJE ciąg dalszy 30	
WODA TRATTORIA RUCOLA – MINERAL WATER - 0,38 l 10 zł gazowana lub niegazowana	WODA TRATTORIA RUCOLA – MINERAL WATER - 0,75 l 15 zł gazowana lub niegazowana
KROPLA BESKIDU / KROPLA DÉLICE - 0,33 l 10 zł gazowana lub niegazowana	KROPLA BESKIDU / KROPLA DÉLICE - 0,75 l 15 zł gazowana lub niegazowana
WŁOSKA WODA MINERALNA SAN BENARDO - 0,75 l 24 zł gazowana lub niegazowana	FUZETEA - 0,25 l 12 zł mrożona herbata (cytryna z trawą cytrynową , brzoskwinia z hibiskusem)
CAPPY 0,25 12 zł sok owocowy (pomarańcza, jabłko, multiwitamina, czerwony grejpfrut)	WODA KOKOSOWA - 0,28 l 12 zł 100% naturalna
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY - 0,35 l 24 zł z pomarańczy, grejpfrutów lub mieszany	DOMOWA MROŻONA HERBATA - 0,35 l 21 zł domowa mrożona herbata z dodatkiem cytryny i miodu
DOMOWA MROŻONA HERBATA - 0,9 l 46 zł domowa mrożona herbata z dodatkiem cytryny i miodu	DOMOWA LEMONIADA - 0,35 l 21 zł domowy napój cytrynowy z dodatkiem miodu, mięty i pomarańczy
DOMOWA LEMONIADA - 0,9 l 46 zł domowy napój cytrynowy z dodatkiem miodu, mięty i pomarańczy	DOMOWA LEMONIADA SPECJALNA - 0,35 l 23 zł domowy napój cytrynowy z dodatkiem miodu i specjalnych składników dnia
DOMOWA LEMONIADA SPECJALNA - 0,9 l 49 zł domowy napój cytrynowy z dodatkiem miodu i specjalnych składników dnia	DOMOWA HERBATA ZIMOWA - 0,35 l 25 zł czarna herbata z dodatkiem miodu i soku malinowego, podana z plastrem pomarańczy i cytryny z goździkami i cynamonem

ALKOHOLE 35	
Książęce Lager - 0,33 l 17 zł z beczki	Książęce Lager - 0,5 l 21 zł z beczki
PERONI NASTRO AZZURRO - 0,25 l 17 zł z beczki	PERONI NASTRO AZZURRO - 0,4 l 21 zł z beczki
WINO DOMOWE - 0,125 l 21 zł Stradalta Bianca / Merlot	WINO DOMOWE - 0,5 l 69 zł Stradalta Bianca / Merlot

ALKOHOLE

ciąg dalszy

35

WINO GRZANE - 0,24 l białe lub czerwone	36 zł	WINO MUSUJACE PROSECCO - 0,125 l Prosecco D.O.C Veneto	25 zł
WINO MUSUJACE PROSECCO - 0,75 l Prosecco D.O.C Veneto	130 zł	Pecorino Villa Adami, Abruzzo - 125 ml kieliszek / butelka	29 zł
Pecorino Villa Adami, Abruzzo - 750 ml kieliszek / butelka	129 zł	Pinot Grigio Villa San Martino, Friuli - 125 ml kieliszek / butelka	32 zł
Pinot Grigio Villa San Martino, Friuli - 750 ml kieliszek / butelka	145 zł	Grillo Coste a Preola Tunuta Gorgi, Sicily - 750 ml butelka	165 zł
Gavi di Gavi La Smilla, Piedmont - 750 ml butelka	175 zł	Sauvignon Tenuta Luisa, Friuli - 750 ml butelka	219 zł
Bardolino Chiaretto Bonazzi Dario e Fabio, Veneto - 750 ml butelka	159 zł	Montepulciano d'Abruzzo Villa Adami, Abruzzo - 125 ml kieliszek / butelka	29 zł
Montepulciano d'Abruzzo Villa Adami, Abruzzo - 750 ml kieliszek / butelka	129 zł	Chianti Classico Fattoria Le Fonti, Tuscany - 125 ml kieliszek / butelka	37 zł
Chianti Classico Fattoria Le Fonti, Tuscany - 750 ml kieliszek / butelka	185 zł	Barbera d'Asti Pian Scorrone Il Falchetto, Piedmont - 750 ml butelka	165 zł
Primitivo Villa Schinosa, Puglia - 750 ml butelka	175 zł	Valpolicella Classico Superiore Ripasso La Dama, Veneto - 750 ml butelka	250 zł
Barolo Fabio Oberto, Piedmont - 750 ml butelka	339 zł	GRAPPA GOLD ORO (41%) - 40 ml 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%) - 40 ml 23 zł kieliszek/ butelka
JACK DANIELS (40%) - 0,7 l 299 zł kieliszek/ butelka	Negroamaro La Pruina, Puglia - 125 ml 32 zł kieliszek / butelka
Negroamaro La Pruina, Puglia - 750 ml 139 zł kieliszek / butelka	