




## PRZYSTAWKI / STARTERS

- Mule marinara/ białe wino/ czosnek/ czerwona cebula/ oliwa/ zioła/ czarny pieprz/ natka pietruszki *super food*** 46 PLN  
*Mussels marinara/ white wine/ garlic/ red onion/ olive oil/ herbs/black pepper/ parsley*
- Bruschetta/ pomidor malinowy/ pesto bazyliowe/ czosnek/ oliwa/ świeża bazylia/ rukolla/ crema balsamico *vege*** 37 PLN  
*Bruschetta/ raspberry tomato/ basil pesto/ garlic/ olive oil/ fresh basil/ arugula/ crema balsamico*
- Bruschetta z gęsiami żołądkami/ krem z czarnej trufli/ grzyby/ pikle** 39 PLN  
*Bruschetta with goose stomachs/ black truffle cream/ mushrooms/ pickles*
- Ziemniak z ogniska/ domowy serek GZIK/ włoskie cebulki/ rukolla/ vinegret ziołowy *vege*** 34 PLN  
*Potato from the fire/ homemade GZIK cheese/ Italian onions/ arugula/ herb vinaigrette*
-  **Carpaccio z polędwicy wołowej/ pomidor suszony/ świeża pieczarka/ pomidorki koktajlowe/ płatki parmezanu/ rukola/ crema balsamico/ oliwa** 53 PLN  
*Beef tenderloin carpaccio/ dried tomato/ fresh mushroom/ cherry tomatoes/ parmesan flakes/ arugula/ crema balsamico/ olive oil*
-  **Talerz włoskich serów / musztarda figowa/ prażone orzechy włoskie/ grissini** 49 PLN  
*Italian cheese plate / fig mustard / roasted Italian nuts / grissini*
-  **Talerz włoskich wędlin/ warzywa piklowane/ bruschetta/ oliwa** 49 PLN  
*A plate of Italian cold cuts/ pickled vegetables/ bruschetta/ olive oil*
- Tatar z polędwicy wołowej/ pomidor suszony/ serca kapara/ płatki parmezanu/ marynowane cebulki/ ogórek małosolny/ żółtko/ majonez truflowy/ rukola *super food*** 56 PLN  
*Beef tenderloin tartare/ dried tomato/ caper hearts/ parmesan flakes/ pickled onions/ low-salt cucumber/ egg yolk/ truffle mayonnaise/ arugula*



## SAŁATY / SALADS

**Sałata cezar/ sałata rzymska/ kurczak/ parmezan/ chips z szynki parmeńskiej/ ziołowe grzanki** **44 PLN**

*Caesar salad/ romaine lettuce/ chicken/ parmesan/ ham chips parma/ herbal croutons*

**Sałata La Cucina/ pieczony ser typu camembert z rozmarynem/ miks sałat/ rukolla/ prażony słonecznik/ pomarańcza sycylijska/ pomidorki koktajlowe/ ogórek małosolny/ winegret balsamiczny/ grissini **vege**** **43 PLN**

*La Cucina salad/ baked Camembert cheese with rosemary/ salad mix/ arugula/ roasted sunflower seeds/ Sicilian orange/ cherry tomatoes/ low-salt cucumber/ balsamic vinaigrette/ grissini*

## ZUPY / SOUP

**Aksamitny krem z białych szparagów/ pieczony kurczak w czerwonym curry/ makaron ryżowy/ olej sezamowy **super food**** **32 PLN**

*Velvety cream of white asparagus/ baked red chicken curry/ rice noodles/ sesame oil*

**Krem z pomidorów/ mozzarella fior di latte/ pesto bazyliowe/ oliwa** **26 PLN**

*Tomato cream/ mozzarella fior di latte/ basil pesto/ olive oil **vege***

**Zupa di mare/ bulion rybny/ krewetki argentyńskie 3 szt/ kalmary solankowe/ mule/ pomidorki koktajlowe/ zioła/ pietruszka** **49 PLN**

*Di mare soup/ fish broth/ Argentinian shrimps 3 pcs/ squid brine/ mussels/ cherry tomatoes/ herbs/ parsley **super food***

**Bulion wołowy - TYLKO W WEEKEND** **26 PLN**

*Beef broth - ONLY ON THE WEEKEND*




## PASTY / RISOTTO

**Spaghetti frutti di mare/ krewetki argentyńskie/ kalmary/ mule/ pomidorki koktajlowe/ czosnek/ oliwa *super food*** 69 PLN

*Spaghetti frutti di mare/ Argentinian shrimps/ squid/ mussels/ cherry tomatoes/garlic/olive oil*

**Spaghetti ragu alla bolognese/parmezan/ 100% wołowina/ warzywa/ pomidory/ zioła** 39 PLN

*Spaghetti ragu alla bolognese/ parmesan/ 100% beef/ vegetables/ tomatoes/ herbs*

 **Spaghetti z Burrata/ pesto bazyliowe/ sos pomidorowy/ pomidorki koktajlowe/ świeża bazylia/ oliwa** 45 PLN

*Spaghetti with Burrata/ basil pesto/ tomato sauce/ cocktail tomatoes / fresh basil/ olive oil*

**Pyzy z pieczoną kaczką/ czerwona kapusta/ sos pieczeniowy/ skwarki z kaczki/ cebulka dymka/ czarny pieprz** 44 PLN

*Dumplings with roasted duck/ red cabbage/ roast sauce/ duck cracklings/ spring onion/ black pepper*

**Gnocchi własnej produkcji/ szynka parmeńska/ pasta truflowa/ śmietana *super food*** 52 PLN

*Home-made gnocchi/ Parma ham/ truffle paste/ cream*

**Gnocchi z kremem z kasztanów jadalnych/ półgęsek z kaczki/ marynowany kalafior/ pistacje gourmet/ parmezan *super food*** 47 PLN

*Gnocchi with chestnut cream/duck half-goose/ marinated cauliflower/ gourmet pistachios/ parmesan*

**Pappardelle z wołowiną/ szpinak/ jalapeno/ czosnek/ masło/ demi glace/ parmezan *spicy*** 52 PLN

*Pappardelle with beef/ spinach/ jalapeno/ garlic/ butter/ demi glace/ parmesan*

**Tagliatelle z kurczakiem i suszonymi pomidorami/ grzyby/ śmietana/ czosnek/ parmezan/ rukola** 49 PLN

*Tagliatelle with chicken and sun-dried tomatoes/ mushrooms/ cream/ garlic/ parmesan/ arugula*

**Risotto z zielonymi szparagami/ pesto bazyliowe/ pomidorki koktajlowe/ św. bazylia/ masło/ parmezan *super food*** 44 PLN

*Risotto with green asparagus/ basil pesto/ tomatoes cocktail/ saint basil/ butter/ parmesan*



## RYBY / FISH

**Stek z tuńczyka/ ryż jaśminowy/ puree z młodej marchewki  
z imbirem/ duszona kapusta stożkowa z warzywami *super food*** **87 PLN**

*Tuna steak/ jasmine rice/ baby carrot puree with ginger/  
stewed conical cabbage with vegetables*

**Stek z kalmara w sosie krewetkowym/ jalapeno/ risotto  
z zielonymi szparagami/ pomidorki koktajlowe/ masło/  
parmezan/ świeże zioła *super food*** **74 PLN**

*Squid steak in shrimp sauce/ jalapeno/ risotto with greens  
asparagus/ cherry tomatoes/ butter/ parmesan/ fresh herbs*

**Filet z Dorady/ pieczone ziemniaki z rozmarynem/ mix sałat/  
pomidory koktajlowe/ piklowane warzywa/ winegret  
cytrynowy** **74 PLN**

*Sea bream fillet/ baked potatoes with rosemary/ salad mix/  
tomatoes cocktail/ pickled vegetables/ lemon vinaigrette*




## MIĘSA / MEAT

**Stek z polędwicy wołowej/ upieczone ziemniaki/ rukola/ pomidorki  
koktajlowe/ płatki parmezan/ sos demi glace balsamico/ oliwa** **135 PLN**  
*Beef tenderloin steak/ baked potatoes/ arugula/ cherry tomatoes/  
parmesan flakes/ demi glace balsamico sauce/ olive oil **super food***

**Wątróbka z indyka/ malina z rozmarynem/ jalapeno/ mix sałat/  
warzywa piklowane/puree z ziemniaka/ sos demi glace/ crema  
balsamico** **42 PLN**  
*Turkey liver/ raspberry with rosemary/ jalapeno/ salad mix/ pickled  
vegetables/ potato puree/ demi glace sauce/ crema balsamico*

**Filet z Kaczki Sous vide/ puree z młodej marchewki z imbirem/  
młody burak zasmażany/ piklowana rzodkiew/ sos demi glace  
z pomarańczą **super food**** **74 PLN**  
*Sous vide duck fillet/ young carrot puree with ginger/ fried young  
beetroot/ pickled radish/ demi glace sauce with orange*

 **Policzek wołowy duszony w czerwonym winie z rozmarynem/  
puree z ziemniaka/ duszony szpinak/ parmezan/ sos własny  
pieczeniowy** **69 PLN**  
*Beef cheek stewed in red wine with rosemary/ potato puree/  
stewed spinach/ parmesan/ own sauce*


**Burger Svizzera/ bułka domowa/ wołowina 200 g/ sałata/ boczek/  
pomidor/ cebula czerwona/ ketchup własnej produkcji/ majonez** **46 PLN**  
*Svizzera burger/ home-made bun/ beef 200 g/ lettuce/ bacon/  
tomato/ red onion/ home-made ketchup/ mayonnaise*

**Kurczak kukurydziany supreme 250 g/ duszone zielone szparagi/  
fasolka szparagowa/ ryż jaśminowy/ cebulka dymka/ pomarańcza  
sycylijska/ sos curry** **59 PLN**  
*Corn chicken supreme 250 g/ stewed green asparagus/ green beans/  
jasmine rice/ spring onion/ Sicilian orange/ curry sauce*



## DESERY / DESSERTS

**Beza Pavlova/ pieczony jogurt/ lemon curd/ konfitura malinowa** **34 PLN**  
*Pavlova meringue/ baked yogurt/ lemon curd/ raspberry jam*

 **Panna Cotta z wanilią z Madagaskaru/ konfitura z owoców tropikalnych/ kruszonka waniliowa** **27 PLN**  
*Panna Cotta with Madagascar vanilla/ tropical fruit jam/ vanilla crumble*

**Semifreddo Różane z malinami/ beza/ konfitura malinowa/ maliny/ beza/ kruszonka waniliowa/ konfitura malinowa** **32 PLN**  
*Semifreddo Rose with raspberries/ meringue/ raspberry jam/ raspberries/ meringue/ vanilla crumble/ raspberry jam*

**Puchar lodowy La Cucina/ lody rzemieślnicze śmietankowe (3 gałki)/ Konfitura owocowa/ sos słony karmel/ rurka z bitą śmietaną/ świeże owoce/ ciastko waniliowe/ kruszonka** **28 PLN**  
*La Cucina ice cream cup of artisan cream ice cream (3 scoops)/ fruit jam/ salted caramel sauce/ tube with whipped cream/ fresh fruit/ vanilla cookie/ streusel*

 **Cannolo Sycylijskie własnej produkcji/ kremowy ser ricotta/ pistacje prażone gourmet/ konfitura *super food*** **29 PLN**  
*Home-made Sicilian cannolo, creamy ricotta cheese/ pistachios roasted gourmet/ jam*

 **Tiramisu z kremem mascarpone PISTACJOWYM/ krem pistacja/ prażone pistacje gourmet/ biszkopty Savoirdy z winem marsala/ sos kakaowy - TYLKO W WEEKEND *super food*** **36 PLN**  
*Tiramisu with PISTACHIO mascarpone cream/ pistachio cream/ roasted gourmet pistachios/ Savoirdy sponge cakes with marsala wine/ cocoa sauce - ONLY ON THE WEEKEND*



## PIZZA

New!

### PIZZA CALZONE



pasta pomidorowa/ mozzarella fior di latte/ szynka cotto/  
pieczarki/ pomidorki koktajlowe/ rukola/ oliwa  
*tomato paste/ mozzarella fior di latte/ cotto ham/  
mushrooms/ cherry tomatoes/ arugula/ olive oil*

42 PLN

New!

### PIZZA GORGONZOLA E SPINACI *super food*

biały sos/ mozzarella fior di latte/ gorgonzola DOP/ szpinak/  
jalapeno/ czosnek/ parmezan/ oliwa  
*white sauce/ mozzarella fior di latte/ gorgonzola DOP/  
spinach/ jalapeno/ garlic/ parmesan/ olive oil*

44 PLN

### PIZZA FORMAGGIO E PERE E PEPE *gourmet*

mozzarella fior di latte/ gorgonzola/ gruszka/ mascarpone/  
orzech włoski w karmelu/ kwiaty  
*mozzarella fior di latte/ gorgonzola/ pear/ mascarpone/  
walnut in caramel/ flowers*

43 PLN

### SCHIACCIATA *vege / lactose free*

rozmaryn/ sól morska/ oliwa  
*rosemary/ sea salt/ olive oil*

24 PLN

### MARINARA *vege / lactose free*

pasta pomidorowa/ czosnek/ oregano  
*tomato paste/ garlic/ oregano*

26 PLN

### MARGHERITA *vege*

pasta pomidorowa/ mozzarella fior di latte/ oregano  
*tomato paste/ fior di latte mozzarella/ oregano*

31 PLN

### BUFALA *vege*

pasta pomidorowa/ mozzarella fior di latte/ bufala/  
pomidorki koktajlowe/ bazylia/ oliwa  
*tomato paste/ fior di latte mozzarella/ bufala/ cherry  
tomatoes/ basil/ olive oil*

43 PLN





## PIZZA

**QUATTRO FORMAGGI *vege*** 44 PLN

biały sos/ cztery rodzaje sera  
*white sauce/ four types of cheese*

**ALLE VERDURE GRIGLIATE *vege*** 39 PLN

pasta pomidorowa/ mozzarella fior di latte/ warzywa grillowane/ bazylia  
*tomato paste/ mozzarella fior di latte/ vegetables grilled/ basil*

**PROSCIUTTO COTTO E FUNGI** 39 PLN

pasta pomidorowa/ mozzarella fior di latte/ szynka cotto/ pieczarki/ oliwa  
*tomato paste/ fior di latte mozzarella/ cotto ham cotto/ olive oil/ mushrooms*

**CAPRICIOSA** 42 PLN

pasta pomidorowa/ mozzarella fior di latte/ szynka cotto/ karczochy/ pieczarki/ oliwki  
*tomato paste/ fior di latte mozzarella/ cotto ham/ artichokes/ mushrooms/ olives*

**GRASSONE** 44 PLN

pasta pomidorowa/ mozzarella fior di latte/ pancetta/ salami napoli/ cebula  
*tomato paste/ fior di latte mozzarella/ pancetta/ napoli salami/ onion*

**PARMA** 48 PLN

pasta pomidorowa/ mozzarella fior di latte/ szynka parmeńska/ rukola/ pomidorki koktailowe/ parmezan/ oliwa  
*tomato paste/ fior di latte mozzarella/ ham parma cheese/ arugula/ cherry tomatoes/ parmesan cheese/ oil*

**NAPOLI** 40 PLN

pasta pomidorowa/ mozzarella fior di latte/ salami napoli/ pieczarki/ bazylia  
*tomato paste/ fior di latte mozzarella/ napoli salami/ mushrooms/ basil*





## PIZZA

**DIAVOLA *spicy***

**42 PLN**

*pasta pomidorowa/ mozzarella fior di latte/ salami spianata/  
czerwona cebula/ oliwki/ oregano  
tomato paste/ mozzarella fior di latte/ salami spianata/  
red onion/ olives/ oregano*

**FRUTTI DI MARE *super food***

**62 PLN**

*pasta pomidorowa/ krewetki argentyńskie/ kalmary/ mule/  
pomidorki koktajlowe/ mozzarella fior di latte/ oliwa  
tomato paste/ Argentinian shrimps/ calamari/ mussels/  
cherry tomatoes/ fior di latte mozzarella/ olive oil*

**LA CUCINA *super food***

**52 PLN**

*pasta truflowa/ mozzarella fior di latte/ szynka crudo/  
rukola/ płatki parmezanu/ oliwa  
truffle paste/ fior di latte mozzarella/ crudo ham/  
arugula/ parmesan flakes/ olive oil*

**QUATRO CARNI *super food***

**47 PLN**

*biały sos/ mozzarella fior di latte/ salami spianata/ oliwa/  
pancetta/ szynka cotto/ czerwona cebula/  
white sauce/ fior di latte mozzarella/ spicy salami/ olive oil/  
pancetta/ cotto ham/ red onion*



## DANIA DLA DZIECI / KIDS MENU

<b>Krem pomidorowy</b> <i>Tomato cream</i>	<b>15 PLN</b>
<b>Bulion wołowy - tylko w weekend</b> <i>Weekend broth</i>	<b>15 PLN</b>
<b>Gnocchi bolognese</b> <i>Gnocchi Bolognese</i>	<b>25 PLN</b>
<b>Gnocchi / masło</b> <i>Gnocchi Butter</i>	<b>20 PLN</b>
<b>Gnocchi z sosem pomidorowym</b> <i>Gnocchi with tomato sauce</i>	<b>22 PLN</b>
<b>Filecik drobiowy / puree ziemniak / mini sałatka</b> <i>Chicken fillet / mashed potato / mini salad</i>	<b>25 PLN</b>

