



CICCHETTI

Piatto Piccolo



MAŁY TALERZYK

Krewetki Fritto panierowane w Panko 38zł

Krewetki (5szt.)/ majo chili/ Pinsa z ziołami/ sałata rzymska

Stek z Kalmara solankowego Fritto w panierce 33zł

Kalmar (5szt.)/ majo chili/ Pinsa z ziołami/ sałata rzymska/ cytryna

CICCHETTI z włoską makrelą Sgombro 24zł

Pinsa (2szt) / Makrela Sgombro/ kremowy serek z ziołami/ skórka z pomarańczy/ cipolla / ser Grana

Krab Soft Shell Fritto 36zł

Krab Soft Shell (1szt.) / Pinsa z ziołami / majo limonkowe/ sałata rzymska

Burrata z pesto bazyliowym 32zł

Ser Burrata (70g)/ pesto bazyliowe/ Pinsa z ziołami (2szt.)/ pomidory/ oliwa extra virgin/ świeża bazylia

Macka Kałamarnicy 33zł

Macka Kałamarnicy (80g)/ Pinsa z ziołami/ majo limonkowe/ tapenada z oliwek

MAŁY TALERZYK SPECIALE - zapytaj przy zamówieniu



Zobacz wideo
z Cicchetti!



Cicchetti to charakterystyczne dla Wenecji, niewielkie przekąski podawane do kieliszka wina lub drinka Aperol Spritz. Sprzedawane są na sztuki w bacari, czyli niewielkich tawernach. Cicchetti występują najczęściej w formie grillowanej polenty lub kawałka bagietki u nas jednak spróbujecie ich serwowanych na naszej autorskiej Pinsa Romana. Spróbujcie już dziś naszych domowych CHICCHETTI z najlepszej jakości owocami morza tylko w Pasta Bar.

Piatto Grande



DUŻY TALERZ

Krewetki smażone na maśle z czosnkiem 49zł

krewetki (5szt.)/ czosnek/ masło/ wywar krewetkowy/ jalapenio/ pomidorki koktajlowe/ pietruszka/ focaccia

Mule a'la Marinara w białym winie 48zł

mule (450g)/ białe wino/ czosnek/ czerwona cebula/ oliwa/ zioła/ czarny pieprz/ natka pietruszki

Bruschetta z pomidorami i pesto bazyliowym 39zł

Focaccia z pieca (6szt) / pesto bazyliowe/ pomidory/ czosnek/ świeża bazylia/ oliwa extra virgin/ crema balsamico

Carpaccio z polędwicy wołowej 53zł

wołowina(80g)/ pesto bazyliowe/ serca kapara/ zielony pieprz marynowany/ rukola/ ser Grana/ oliwa extra virgin/ focaccia z pieca

Tatar z polędwicy wołowej na grzance 59zł

polędwica wołowa(80g)/ grzanka/ sos aioli/ pomidor suszony/ kapary/ ser Grana/ chili/ oliwa truflowa/ cebulka Borettana / domowe marynowane grzyby w occie

Talerz włoskich serów długo dojrzewających 49zł

cztery rodzaje serów(150g)/ musztarda z sycylijskiej pomarańczy/ prażone orzechy włoskie/ sezonowe owoce/ grissini

Talerz włoskich wędlin długo dojrzewających 49zł

cztery rodzaje wędlin(150g)/ warzywa w zalewach octowych/ bruschetta z ziołami z pieca

DUŻY TALERZYK SPECIALE - zapytaj przy zamówieniu



Król na Grzybach



CICCHETTI

Oryginalna Włoska Bruschetta ze świeżymi **46zł**
borowikami i kurczakiem *borowiki/ kurczak*
pieczony w czerwonym curry/ kremowy serek
ze szczypiorkiem/ sos teriyaki

Pierozki Ha cao z krewetkami - gotowane **39zł**
na parze (5szt)/ świeże Borowiki/ krewetki (2szt)
szczypior/ sos sojowy/ olej chili/ imbir/ ocet ryżowy

ZUPA

Aksamitny krem z Borowika szlachetnego **33zł**
kremowa śmietanka/ groszek ptysiowy/ oliwa
rozmarynowa/ ser Grana

PIZZA

Pizza Bianca z borowikami i kurczakiem **49zł**
Biały sos/ mozzarella fior di latte/ borowiki/
gorgonzola/ kurczak pieczony w curry/
papryczki dolce/ jalapeno/

PASTA FRESCA

Pasta z wołowiną, borowikami **59zł**
i szynką Parmeńską
Świeży makaron/ wołowina/ szynka parmeńska/
borowiki/ śmietana/ jalapeno/ czosnek/ masło/
świeża bazylia/ ser Grana

Ravioli z borowikami i truflami **45zł**
Świeży makaron/ borowiki/ masło/ sos z pesto
bazyliowego/ św. bazylia/ ser Grana

Gnocchi faszerowane borowikami **49zł**
Świeże borowiki/ filet z piersi kurczaka/ masło/
czosnek/ śmietana/ jalapeno/ pietruszka/ świeża
bazylia/ ser Grana

Spaghetti alla Carbonara z Borowikami i Speck **59zł**
Świeży makaron/ Speck/ borowik/ jajko/ ser
Grana/ czarny pieprz



SAŁATY / SALADS

Sałata cezar/ sałata rzymska/ kurczak/ parmezan/ chips z szynki parmeńskiej/ ziołowe grzanki **49zł**
Caesar salad/ romaine lettuce/ chicken/ parmesan/ ham chips parma/ herbal croutons

Grillowany tuńczyk w sezamie/ mix sałat/ truskawki/ marynowane glony wakame/ jajko mollet/ imbir marynowany/ rzodkiew/ sos tysiąca wysp **52zł**
Grilled tuna with sesame seeds/ salad mix/ strawberries/ pickled wakame seaweed/ mollet egg/ pickled ginger/ radish/ thousand island sauce

Sałata La Cucina/ Mix sałat/ burrata/ pomidorki koktajlowe/ świeży arbuz/ oliwki Riviera/ vinegret cytrynowy **48zł**
La Cucina salad/ Lettuce mix/ burrata/ cherry tomatoes/ fresh watermelon/ Riviera olives/ lemon vinaigrette

ZUPY / SOUPS

Krem z pomidorów / mozzarella fior di latte/ pesto bazyliowe/ oliwa **vege** **26zł**
*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 **super food** **58zł**
*Di mare soup/ fish broth/ Argentinian shrimps 3 pcs/ squid brine/ mussels/ cherry tomatoes/ herbs/ parsley **super food***

Bulion wołowy - TYLKO W WEEKEND **29zł**
Beef broth - ONLY ON THE WEEKEND

Krem z pieczonej dyni / mleko kokosowe/ świeży imbir/ polenta kukurydziana/ kiełki młodych warzyw **28zł**
Pumpkin cream / coconut milk / fresh ginger / corn polenta / young vegetable sprouts



PASTY

Spaghetti frutti di mare

75zł

Świeży makaron/ krewetki argentyńskie/ kalmary/ mule/ pomidorki koktajlowe/ czosnek/ oliwa *super food*

Fresh homemade pasta/ argentinian shrimps/ squid mussels/ cherry tomatoes/ garlic/ oil

Spaghetti ragu alla bolognese

49zł

Świeży makaron/ 100% wołowina/ parmezan/ warzywa pomidory/ zioła

Fresh homemade pasta/ parmesan/ 100% beef/ vegetables tomatoes/ herbs

Spaghetti z burrata

52zł

Świeży makaron/ burrata/ pesto bazyliowe/ sos pomidorowy pomidorki/ koktajlowe/ świeża bazylia/ oliwa

Fresh homemade pasta/ burrata/ basil pesto/ tomato sauce cocktail tomatoes/ fresh basil/ olive oil

Gnocchi własnej produkcji/ szynka parmeńska/ pasta

57zł

truflowa/ śmietana *super food*

*Home-made gnocchi/ parma ham/ truffle paste/ cream *super food**

Świeży makaron z wołowiną

57zł

Świeży makaron/ wołowina/ szpinak/ jalapeno/ czosnek/ masło/ demi glace/ parmezan spicy

Fresh homemade pasta/ beef/ spinach/ jalapeno/ garlic/ butter/ demi glace/ parmesan

Świeży makaron con speck e pomodorini

55zł

Świeży makaron/ speck (wysokiej jakości włoska długo dojrzewająca szynka)/ sos pomidorowy/ pomidorki koktajlowe/ oliwa/ świeża bazylia/ pietruszka / parmezan

Fresh pasta/ speck (high-quality italian long-ripened ham)/ tomato sauce/ cherry tomatoes/ olive oil/ fresh basil/ parsley/ parmesan

PASTA E SPECIALE - ZAPYTAJ KELNERA
PASTA E SPECIALE - ASK THE WAITERS



RYBY / FISH

Stek z tuńczyka/ ziemniaki/ puree z młodej marchewki z imbirem **89zł**
 duszona kapusta stożkowa z warzywami **super food**
*Tuna steak/ potatoes/ baby carrot puree with ginger/ stewed conical cabbage with vegetables **super food***

Stek z kalmara w sosie krewetkowym/ jalapeno/ risotto ze świeżymi **78zł**
 kurkami/ pomidorki koktajlowe/ masło/ parmezan/ świeże zioła **super food**
*Squid steak in shrimp sauce/ jalapeno/ risotto with fresh chanterelles cherry tomatoes/ butter/ parmesan/ fresh herbs **super food***

Filet z Dorady/ pieczone ziemniaki z rozmarynem/ sałatka **84zł**
 z sezonowymi warzywami/ ser Feta
Gilt head bream fillet/ roasted potatoes with rosemary/ salad with seasonal vegetables/ Feta cheese

MIĘSA / MEAT

Stek z polędwicy wołowej/ upieczone ziemniaki/ rukola/ pomidorki **147zł**
 koktajlowe/ płatki parmezan/ sos demi glace balsamico/ oliwa
Beef tenderloin steak/ baked potatoes/ arugula/ cherry tomatoes parmesan flakes/ demi glace balsamico sauce/ olive oil

Wątróbka z indyka/ malina z rozmarynem/ jalapeno/ mix sałat **52zł**
 warzywa piklowane/puree z ziemniaka/ sos demi glace/ crema balsamico
Turkey liver/ raspberry with rosemary/ jalapeno/ salad mix/ pickled vegetables/ potato puree/ demi glace sauce/ crema balsamico

Policzek wołowy duszony w czerwonym winie z rozmarynem/ puree **77zł**
 z ziemniaka/ duszony szpinak/ parmezan/ sos własny pieczeniowy
Beef cheek stewed in red wine with rosemary/ potato puree/ stewed spinach/ parmesan/ own sauce

Burger Svizzera/ bułka domowa/ wołowina 200 g/ sałata/ boczek **51zł**
 pomidor/ cebula czerwona/ ketchup własnej produkcji/ majonez
Svizzera burger/ home-made bun/ beef 200 g/ lettuce/ bacon tomato/ red onion/ home-made ketchup/ mayonnaise

Grillowany kurczak Supreme ok. 250 g/ chlebową panierka/ młode **59zł**
 ziemniaki z rozmarynem/ mizeria z ogórka małosolnego/ sos z czarnej trufli
Grilled chicken Supreme approx. 250 g/ bread coating/ new potatoes with rosemary/ cucumber cucumber/ black truffle sauce



DESERY / DESEETRS

Beza Pavlova/ pieczony jogurt/ konfitura jagodowa **36zł**
Pavlova meringue/ baked yogurt/ blueberry jam

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

Semifreddo Różane z malinami/ beza/ konfitura **33zł**
 jagodowa/ owoce/ kruszonka waniliowa
Semifreddo Rose with raspberries/ meringue / berry jam/ fruit/ vanilla crumble

Cannolo Sycylijskie własnej produkcji/ kremowy **32zł**
 ser ricotta/ pistacje prażone gourmet/ konfitura
Home-made Sicilian cannolo/ creamy ricotta cheese / pistachios roasted gourmet/ jam

Tiramisu z kremem mascarpone PISTACJOWYM **36zł**
 / krem pistacja/ prażone pistacje gourmet/ biszkopty
 Savoiardy z winem marsala/ sos kakaowy
TYLKO W WEEKEND

*Tiramisu with PISTACHIO mascarpone cream
 / pistachio cream/ roasted gourmet pistachios
 / Savoiardy sponge cakes with marsala wine
 / cocoa sauce
 ONLY ON THE WEEKEND*

Fondant czekoladowy/ konfitura z wiśni/ lody dyniowe **35zł**
Chocolate fondant/ cherry jam/ pumpkin ice cream



PIZZA

NEW

PIZZA MELANZANE

47zł

pasta pomidorowa/ mozzarella fior di latte/ bakłażan/ bułka
tarta karmelizowana/ czosnek/ pietruszka / oliwa czosnkowa/ świeża
bazylia/ prażone orzechy włoskie/ oliwa
*tomato paste / fior di latte mozzarella / eggplant / breadcrumbs
caramelized / garlic / parsley / garlic oil / fresh basil / roasted
walnuts / olive oil*

NEW

PIZZA PERA E GORGONZOLA

48zł

biały sos/ mozzarella fior di latte/ gruszka/ ser Gorgonzola/ Chili
z miodem/ prażone orzechy włoskie
*white sauce/ fior di latte mozzarella/ pear/ Gorgonzola
cheese/ honey chili/ roasted walnuts*

NEW

PIZZA NDUJA E RICOTTA

48zł

biały sos/ mozzarella fior di latte/ Nduja/ świeża Ricotta/ papryczki
Dolce/ rukola
*white sauce/ fior di latte mozzarella/ Nduja/ fresh ricotta/ bell
peppers Dolce/ arugula*

PIZZA CALZONE

44zł

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*

SCHIACCIATA **vege** / **lactose free**

27zł

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

MARINARA **vege** / **lactose free**

29zł

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

MARGHERITA **vege**

35zł

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

BUFALA **vege**

47zł

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



PIZZA

QUATTRO FORMAGGI *vege*

49zł

biały sos/ cztery rodzaje sera

white sauce/ four types of cheese

ALLE VERDURE GRIGLIATE *vege*

39zł

pasta pomidorowa/ mozzarella fior di latte/ warzywa

grillowane/ bazylia

tomato paste/ mozzarella fior di latte/ vegetables

grilled/ basil

PROSCIUTTO COTTO E FUNGI

44zł

pasta pomidorowa/ mozzarella fior di latte/ szynka

cotto/ pieczarki/ oliwa

tomato paste/ fior di latte mozzarella/ cotto ham

cotto/ olive oil/ mushrooms

CAPRICIOSA

49zł

pasta pomidorowa/ mozzarella fior di latte/ szynka

cotto/ karczochy/ pieczarki/ oliwki

tomato paste/ fior di latte mozzarella/ cotto

ham/ artichokes/ mushrooms/ olives

GRASSONE

49zł

pasta pomidorowa/ mozzarella fior di latte/ pancetta/ salami

napoli/ cebula

tomato paste/ fior di latte mozzarella/ pancetta/ napol

salami/ onion

PARMA

52zł

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

44zł

pasta pomidorowa/ mozzarella fior di latte/ salami

napoli/ pieczarki/ bazylia

tomato paste/ fior di latte mozzarella/ napol salami

mushrooms/ basil



PIZZA

DIAVOLA spicy

46zł

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

67zł

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

54zł

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

53zł

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

Krem pomidorowy

15zł

Tomato cream

Bulion wołowy - tylko w weekend

15zł

Weekend broth

Gnocchi bolognese

25zł

Gnocchi Bolognese

Gnocchi / masło

20zł

Gnocchi Butter

Gnocchi z sosem pomidorowym

22zł

Gnocchi with tomato sauce

Filecik drobiowy / puree ziemniak/ mini sałatka

25zł

Chicken fillet / mashed potato / mini salad



la CUCINA

Bar menu



Koktajle

BEZALKOHOLOWE



Aperol bezalkoholowy	26zł
Fake negroni	25zł
Virgin mojito	26zł
Hugo bezalkoholowy	26zł

Spritz

Hugo	34zł
Prosecco / St. Germain / limonka / mięta	
Italicus Spritz	34zł
Italicus / Prosecco / limonka / cytryna	
Aperol Spritz	34zł
Aperol / Prosecco / pomarańcza / woda gazowana	
Campari Spritz	34zł
Campari / Prosecco / pomarańcza / woda gazowana	

Koktajle

Pistachio Martini	40zł
wódka infuzowana wanilią/ likier pistacjowy/ amaretto / pianka z białej czekolady	

Negroni	35zł
Beefeter / Campari / Martini Rosso	

Amaretto Sour	35zł
Amaretto/ sweet & sour/ białko jajka / Angostura Bitters	

Garibaldi	30zł
Campari / świeży sok z pomarańczy	

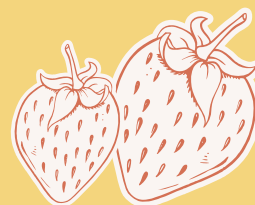
Pornstar Martini	40zł
Prosecco / wódka infuzowana wanilią / puree passion fruit / syrop cukrowy / sok z limonki / passoa	

Jungle Bird	38zł
Botucal Mantuano/ Campari / sok z ananasa/ sok z limonki / syrop z agawy	

Ramazotti Tonic	30zł
Amaro Ramazotti / tonic	

Aperitif Digestiv

Campari	18zł
Aperol	15zł
Jagermeister	22zł
Fernet branca	19zł
Grappa	22zł
Amaro Ramazzotti	21zł



Wódka

Tessellis	22zł
Biała czekolada - ananas	
Tessellis	22zł
Gorzka czekolada - pomarańcz	
Ostoya	19zł
Belvedere	29zł

Rum

Havana Club 3 YO	20zł
Havana Club 7 YO	24zł
Bumbu Oryginal	24zł
Botucal Mantuano	28zł



Tequila

El Jimador Blanco	18zł
El Jimador Reposado	18zł

Cognac Brandy

Hennessy VOSP	39zł
Metaxa 5*	28zł

Whisky Bourbon

J.Daniels	22zł
J.D. Single Barrel	32zł
Woodfoord Reserve	28zł
Gentelman Jack	25zł
Jameson	22zł
BenRiach Smoky Ten	28zł
Glendronach 12	28zł
Glenglassaugh Portsoy	30zł
Chivas 18	32zł
Chivas 12	27zł

Gin

Mare Mediterranean	27zł
Tessellis Sloe	25zł
Beefeater	18zł
Malfy Con Arancia	26zł

Likiery

Baileys	18zł
Amaretto	18zł
Limoncello	20zł
Sambuca	18zł
Italicus	24zł
Cointreau	16zł

Kawy

Kawa La Cucina 24zł

Espresso/ spienione mleko
/ gałka lodów rzemieślniczych
/ bita śmietana/ kruszonka
waniliowa

Kawa Affogato 18zł

Gałka lodów rzemieślniczych
/ espresso

Espresso 6zł

Espresso macchiato 6zł

Espresso doppio 8zł

Espresso doppio macchiato 8zł

Americano 9zł

Cappuccino 10zł

Flat White 10zł

Latte macchiato 12zł

Latte 14zł

orzechowe, kokosowe, karmelowe,
waniliowe

Herbaty

Herbata sezonowa 18zł

napar z czarnej herbaty/ syrop
poziomkowy/ konfitura malinowa
/ cytryna/ pomarańcz

Herbata czarna Classic 8zł

napar z czarnej herbaty/ cytryna

Imbryk herbaty Richmond 21zł

english breakfast/ earl grey/ raspberry/
mango/ green jasmin/ gunpowder green/
pepper mint/ mexican dream/ roibos

DODATKI

Mleko bez laktozy 3zł

Mleko owsiane 3zł

Sok malinowy 1zł

Napoje zimne

Aqua carpatica 12zł

gazowana/niegazowana 330 ml

Woda mineralna 22zł

San Pellegrino 750ml

Woda mineralna 22zł

Aqua Panna 750ml

Pepsi/pepsi max/7up 13zł

/tonic 200ml

Napój 12zł

jabłkowy/ pomarańczowy
porzeczkowy /250ml

Karafka wody z cytrusami 1l 18zł

Lemoniada klasyczna 15/37zł

własnej receptury 250ml/ 1l

Lemoniada sezonowa 15/37zł

(zapytaj kelnera o smak) 250ml/ 1l

Sok ze świeżych owoców 19zł

pomarańczy/grejpfruta / mix 250ml

Sunbitter 13zł

Crodino 13zł

Piwo

Raciborskie 0,5l/ 0,3l 5% 19/16zł

Raciborskie Bezalkoholowe 0,5l but 18zł

Raciborskie Miodowe 0,5l but 4,5% 18zł

Raciborskie Twierdzone 0,5l but 4,5% 18zł

Raciborskie Pszeniczne 0,5l but 5,5% 18zł

Birra moretti 0,3l 4,6% 19zł

Ichnusa 0,3l 4,7% 19zł