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 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 estra virgin/ świeża bazylia

Macka Kałamarnicy — 33zł
Macka Kałamarnicy (80g)/ Pinsa z ziołami/ majo limonkowe/ tapenada z oliwek

MAŁY TALERZYK SPECIALE - zapytaj przy zamówieniu



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 z chleba tostowego na zakwasie — 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



Zobacz wideo z Cicchetti!


WŁOSKI STYL I AZJATYCKI SMAK
GĘSINA vs DYNIA
DANIA Z GRILLA YAKITORI
OPALANEGO SPECJALNYM AROMATYCZNYM
WĘGLEM DRZEWNYM
la CUCINA
RISTORANTE e PIZZERIA

ŚWIEŻA DYNIA

Krem z dyni hokkaido z pastą curry, trawą cytrynową i mlekiem kokosowym 22zł
Krem z dyni 250 ml/ prażynki kukurydziane/ chrupka nori/ olej rayu

Krem z dyni hokkaido z łososiem glazurowanym w teriyaki i kiełkami fasoli mung 36zł
Krem z dyni 300 ml/ sezonowany łosoś/ kiełki fasoli mung / świeża kolendra/ olej rayu

Spaghetti carbonara ze speckiem i pieczoną dynią 59zł
Świeży makaron/ speck/ puree z pieczonej dyni/ jajka/ śmietana / ser grana/ ser pecorino/ pieprz młotkowany/ świeża bazylia

Lasagne z ragu z piersi z gęsi w dyniowym sosie beszamelowym z żółtym curry 58zł
Świeży makaron/ pierś z gęsi/ warzywa korzeniowe/ białe wino / dyniowy beszame/ ser scamorza/ ser grana/ ser mozzarella/ sos dyniowy z mlekiem kokosowym/ świeża bazylia/ zioła

Ravioli z pieczoną gęsiną z sosem dyniowym z mlekiem kokosowym 38zł
Świeży makaron/ pieczona gęsina/ sos dyniowy z mlekiem kokosowym/ masło / papryczki dolce/ olej rayu/ świeża bazylia

Gnocchi dyniowe z sezonowanym łososiem, salami ventricina i marynowanym imbirem 57zł
Dyniowe ciasto/ sezonowany łosoś/ salami ventricina/ imbir marynowany/ czosnek / masło/ śmietana/ sos ostrygowy/ ser grana / świeża bazylia/ świeża kolendra/ olej rayu



NA SŁODKO 29zł

Tiramisu dyniowe z domową konfiturą tropikalną z cytrusami
Puree z pieczonej dyni/ mascarpone/ żółtka / likier amaretto/ ciasteczka amaretti/ ciasteczka savoiardi/ kawa/ domowa konfitura tropikalna z cytrusami

GĘSINA NA ŚW. MARCINA

Bruschetta z gęsimi pipami z grilla yakitori z puree z pieczonej dyni **42zł**
Focaccia/ ser mozzarella z rozmarynem/ gęsie pipy/ puree z pieczonej dyni / jalapeño/ sos teriyaki/ czerwona kapusta słodko-kwaśna / szczypiorek

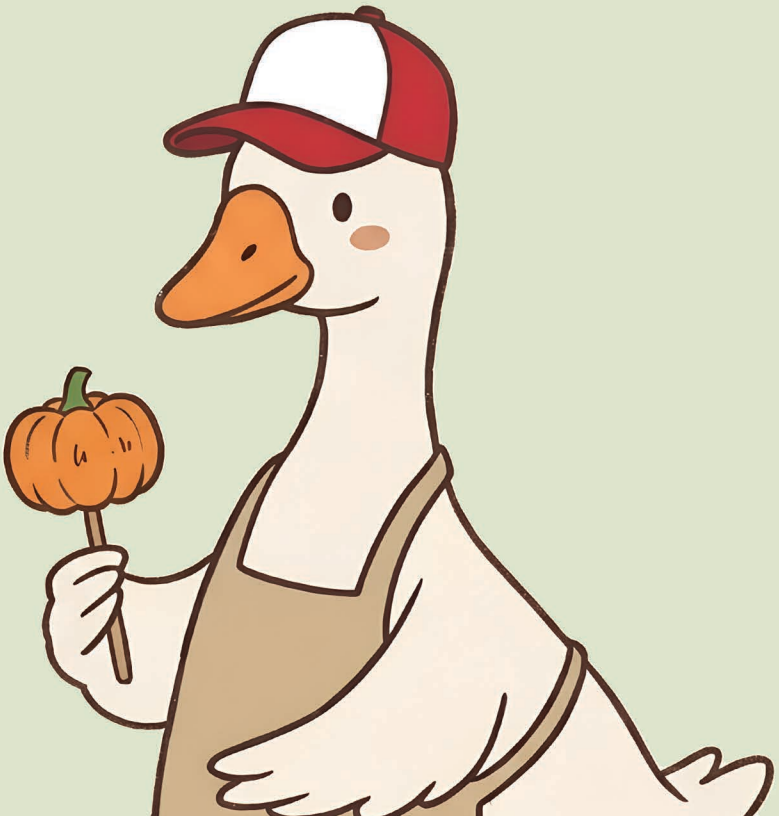
Bułeczki bao z gęsimi pipami z kimchi z dynią **36zł**
Bułeczki 2 szt./ majo dyniowe z chili/ gęsie pipy w glazurze/ kimchi z dynią / kiełki fasoli mung/ glony wakame/ kolendra/ koperek/ chrupki nori z sezamem / olej rayu

Dyniowe kluski z dziurką z gulaszem z gęsich pip w sosie grzybowym z miso **46zł**
Kluski 7 szt./ gęsie pipy/ sos z grzybów leśnych/ kimchi z dynią/ winegret miso / piklowane warzywa/ olej rayu

Peklowana pierś z gęsi z grilla yakitori z włoską kapustą z guanciale **74zł**
Filet z gęsi/ kluski dyniowe/ duszona włoska kapusta ze skwarkami z guanciale / kimchi z dynią/ sos teriyaki ze śliwką/ świeże zioła

Dyniowe pyzy z pieczoną piersią z gęsi **48zł**
Ciasto z pieczoną dynią/ pierś z gęsi/ jabłko/ kapusta słodko-kwaśna/ kimchi z dynią/ prażone guanciale/ sos teriyaki pieczeniowy/ szczypiorek/ tymianek

Pizza z gęsimi pipami w teriyaki z puree z pieczonej dyni **46zł**
Puree z dyni/ mozzarella fior di latte/ gęsie pipy w glazurze teriyaki / ser gorgonzola / kimchi z dynią/ ser scamorza/ piklowana dynia/ olej rayu





CIEKAWOSTKA

Klasyczny grill ogrodowy, restauracyjny służy do wrzucenia dużej ilości jedzenia na raz (kiełbaski, mięso, ryby, warzywa). GRILL YAKITORI to narzędzie do tzw. grillowania rzemieślniczego. Piecze się na nim partiami.

Jego unikalna konstrukcja polega na zastosowaniu grubych ścianek z ziemi okrzemkowej , które perfekcyjnie kumulują ciepło. Urządzenie emituje bardzo wysoką temperaturę i promieniowanie podczerwone prosto w górę, co pozwala na błyskawiczne karmelizowanie , nadanie chrupkości skórce oraz nasycenie potrawy głębokim UMAMI.

la CUCINA

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/ olie 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



la CUCINA

PASTY

Spaghetti frutti di mare **75zł**
Świeży makaron/ krewetki argentyńskie/ kalmary/ mule/ pomidorki koktajlowe/ czosnek/ oliwa super food
Fresh homemade pastai frutti di mare/ 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 burratą **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 truflowa/ śmietana super food **57zł**
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



la CUCINA

RYBY / FISH

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

Stek z kalmara w sosie krewetkowym/ jalapeno/ sezonowe risotto / pomidorki koktajlowe/ masło/ parmezan/ świeże zioła super food
Squid steak in shrimp sauce/ jalapeno/ seasonal risotto / cherry tomatoes/ butter/ parmesan/ fresh herbs super food — **78zł**

MIĘSA / MEAT

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

Wątróbka z indyka/ malina z rozmarynem/ jalapeno/ mix sałat 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 — **52zł**

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

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

Grillowany kurczak Supreme ok. 250 g/ chlebowa panierka/ młode 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 — **59zł**



la CUCINA

DESERY / DESEETRS

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

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

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

Cannolo Sycylijskie własnej produkcji/ kremowy ser ricotta/ pistacje prażone gourmet/ konfitura — **32zł**
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 śmietankowe — **35zł**
Chocolate fondant/ cherry jam/ cream ice cream

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



PIZZA ROSSA



Ty kroisz na miejscu. Na wynos kroimy my.

MARGHERITA KRÓLOWA PIZZY 29zł
Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / mozzarella fior di latte / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7

MARGHERITA di Bufala D.O.P 36zł
Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / Bufala D.O.P / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1

ROMANA CON ANCHOIS 34zł
Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / mozzarella fior di latte / kapary/ oliwki Riviera / anchois / czosnek / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 4, 7

PROSCIUTTO COTTO E FUNGI 39zł
Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / mozzarella fior di latte / szynka Prosciutto Cotto (szynka włoska gotowana) / pieczarki / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7

SALAMI NAPOLI 44zł
Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / mozzarella fior di latte / salami Napoli / pieczarki / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7



NOWA PIZZA NOWA RECEPTURA I CIASTO

Ciasto dojrzewające przez minimum 50 godzin to zupełnie inny wymiar smaku. Naturalny zakwas, starannie dobrane włoskie mąki z regionalnych młynów oraz długa fermentacja sprawiają, że jest lekkostrawne i bogate w białko, błonnik, minerały oraz wartości odżywcze.

DIAVOLA 46zł
Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / mozzarella fior di latte / salami Spianata calabra TOP (salami dojrzewające z regionu włoskiego regionu Kalabria) / czerwona cebula / oliwki / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7

CAPRICIOSA 47zł
Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / mozzarella fior di latte / szynka Prosciutto Cotto (szynka włoska gotowana) / karczochy / pieczarki / oliwki Riviera / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7

PARMA 52zł
Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / mozzarella fior di latte / szynka Parmeńska DOP (wysokiej jakości włoska szynka wieprzowa, dojrzewająca przez minimum 18 miesięcy.) / rukola / pomidorki koktajlowe / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7

NDUJA CALABRESE 46zł
Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / mozzarella fior di latte Nduja Calabrese (tradycyjna, niezwykle aromatyczna i bardzo pikantna kiełbasa smarowna pochodząca z Kalabrii, z okolic miejscowości Spilinga / Spianata Pikante / mascarpone / cebula karmelizowana / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7

QUATRO CARNI 49zł
Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / mozzarella fior di latte salami Spianata calabra TOP (salami dojrzewające z regionu włoskiego regionu Kalabria) / Pancetta Affumicata (włoski boczek wędzony) / szynka Prosciutto Cotto (szynka włoska gotowana) / salami Napoli / cebula czerwona słodko kwaśna / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7

SALSICCIA E FRIARIELLI 46zł
Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / mozzarella fior di latte / salsiccia (włoska kiełbasa wieprzowa) / friarielli (brokuł neapolitański) / czosnek / bazylia / Jalapeno / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7

ALLE VERDURE GRIGLIATE 39zł
Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Pugli/ mozzarella fior di latte / warzywa grillowane (cukinia, bakłażan, pieczarki, papryka) / pietruszka / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7

PIZZA CALZONE CAPRICIOSA 47zł
Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / mozzarella fior di latte / szynka Prosciutto Cotto (szynka włoska gotowana) / karczochy / pieczarki / oliwki Riviera / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7

TONNO 44zł
Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / mozzarella fior di latte / tuńczyk / cebula czerwona / oliwki / kapary / świeża natka pietruszki /oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 4, 7

BURRATINA 48zł
Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / mozzarella fior di latte / szynka Prosciutto Cotto (szynka włoska gotowana) / Burrata D.O.P / pomidory suszone / świeży szpinak / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7

PIZZA BIANCA

Ty kroisz na miejscu. Na wynos kroimy my.

SCHIACCIATA 19zł
Rozmaryn / sól morska / oliwa 1

LA CUCINA 52zł
Biały sos / mozzarella fior di latte / pasta truflowa szynka Parmeńska DOP (wysokiej jakości włoska szynka wieprzowa, dojrzewająca przez minimum 18 miesięcy) / rukola / oliwa truflowa / ser Grana Padano 1, 7

CARBONARA 43zł
Biały sos / mozzarella fior di latte / jajko / Pancetta Affumicata (włoski boczek wędzony) / ser Pecorino Romano / czerwona cebula / czarny pieprz / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 3, 7

VENTRICIANA BIANCA 46zł
Biały sos/ mozzarella fior di latte / salami Ventrciana (peklowana kiełbasa wieprzowa, składająca się z chudych i tłustych części w zmiennych proporcjach, doprawiona solą, ziołami i suszoną czerwoną papryką peperoncino) / ser Straciatella/ papryczki Dolce / czosnek / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7

QUATTRO FORMAGGI 49zł
Biały sos / mozzarella fior di latte / ser Grana Padano / Taleggio D.O.P / scamorza (podwędzany, miękki ser z mleka krowiego) / cebula karmelizowana / bazylia / oliwa extra vergine 1, 7



TIROLESE 46zł
Biały sos / mozzarella fior di latte / scamorza (podwędzany, miękki ser z mleka krowiego) / Speck (włoska wędzona szynka z mięsa wieprzowego, pochodzi z regionu południowego Tyrolu) / grzyby leśne, marynowane - Chiodini / cebula czerwona / pieprz / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7

MORTADELLA E BURRATA 52zł
Biały sos / mozzarella fior di latte / pesto bazyliowe / pistacje / Mortadella Bologna con pistacchio IGP (gotowana szynka z mięsa wieprzowego z dodatkiem słoniny oraz pistacji) / ser Straciatella / papryczki Peperoncini Dolce / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7, 8

POLLO E GORGONZOLA 45zł
Biały sos / mozzarella fior di latte / kurczak marynowany w czerwonym curry / ser Gorgonzola / Jalapeno / słodko-kwaśna cebula czerwona 1, 7, 11

GAMBERI E VENTRICIANA 49zł
Biały sos / mozzarella fior di latte / krewetki (6szt) / salami Ventrciana) peklowana kiełbasa wieprzowa, składająca się z chudych i tłustych części w zmiennych proporcjach, doprawiona solą, ziołami i suszoną czerwoną papryką peperoncino) / czosnek / pomidorki koktajlowe / natka pietruszki / pomidory suszone / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 2, 7

ALEGRENY
14 głównych alergenów pokarmowych (zgodnie z przepisami UE):

1. Zboża zawierające gluten: Pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica khorasan.
2. Skorupiaki: Krewetki, kraby, homary.
3. Jaja: Jaja kurze i produkty pochodne.
4. Ryby: Ryby i produkty pochodne (z wyłączeniem żelatyny rybnej).
5. Orzeszki ziemne (arachidowe): Obecne w olejach, masłach orzechowych.
6. Soja: Soja i produkty pochodne.
7. Mleko: Mleko krowie i produkty pochodne, w tym laktoza.
8. Orzechy z drzew orzechowych: Migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacjowe.
9. Seler: Korzeń, nasiona, seler naciowy.
10. Gorczyca (musztarda): I produkty pochodne.
11. Nasiona sezamu: I produkty pochodne.
12. Dwutlenek siarki i siarczyny: Stosowane jako konserwanty (np. w suszonych owocach, winie), jeśli stężenie przekracza \(10 \text{ mg/kg}\).
13. Łubin: Używany w niektórych wyrobach piekarniczych.
14. Mięczaki: Małże, ostrygi, ślimaki, kalmary.

VEGE SUPERFOOD SPICY SEAFOOD

SPRITZ

Aperol Spritz **35zł**
Aperol / Prosecco / pomarańcza / woda gazowana

Campari Spritz **35zł**
Campari / Prosseco / pomarańcza / woda gazowana

Italicus Spritz **35zł**
Italicus Rosolio di Bergamotto / Procecco / limonka / tonic

Limoncello Spritz **35zł**
Limoncello / prosecco / cytryna / woda gazowana

Hugo **35zł**
St. Germain / Prosecco / mięta / woda gazowana / limonka

Negroni Sbagliato **32zł**
Campari / Carpano Classico Rosso / prosecco / pomarańcza


Campari Spritz


Negroni

APERITIF DIGESTIV

Aperol	15zł
Campari	18zł
Cynar	18zł
Jagermeister	19zł
Fernet Branca	22zł
Tessellis Absinthe Verte	35zł
Grappa (zapytaj kelnera)	

KOKTAJLE

Cosmopolitan **38zł**
Stock Citron / Cointreau / limonka / żurawina

Pornstar Martini **40zł**
Wódka infuzowana wanilią / Passoa / marakuja / wanilia / cytryna / Prosecco

Chocolate & Orange Espresso Martini **38zł**
Tesselis gorzka czekolada - pomarańcza / Kahlua / espresso

Tessellis Sour **38zł**
Tessellis biała czekolada - ananas / sweet & sour / białko wegańskie / Orange Bitters

Mai Tai **40zł**
Havana Club 7 / Bumbu Original / Cointreau / migdały / limonka

Jungle Bird **38zł**
Botucal Mantuano/ Campari / ananas/ limonka / agawa


Cosmopolitan


Tessellis Sour

Negroni **36zł**
Beefeater / Campari / Carpano Classico Rosso

Crimson Velvet **38zł**
Tessellis Sloe Gin / Cointreau / limonka / Angostura Bitters

Dolce Rosa **35zł**
Malfy Gin Rosa / rabarbar / grejpfrut / cytryna / woda gazowana

Il Padrone **38zł**
Woodford Reserve / Cynar / Carpano Classico Rosso / Angostura Bitters / Orange Bitters

la CUCINA

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Aperol 0% **26zł**
Orange Spritz / tonic / pomarańcza

Hugo 0% **26zł**
Kwiat czarnego bzu / limonka / mięta / tonic

Rossini 0% **26zł**
Bezalkoholowe Prosecco / truskawka

Virgin Mojito **26zł**
Limonka / mięta / woda gazowana

Negroni Sbagliato 0% **26zł**
Martini Vibrante / Crodino / prosecco 0%

Fake Negroni **26zł**
Sunbitter / Orange Spritz / tonic / pomarańcza

Metropolitan 0% **26zł**
Gordon's 0% / Triple Sec 0% / żurawina / cytryna / prosecco 0%

Mai Tai 0% **26zł**
Captain Morgan 0% / Triple Sec 0% / migdały / limonka


Mai Tai / Mai Tai 0%


Italicus Spritz / Limoncello Spritz


Dolce Rosa


Negroni

WÓDKA 40 ml

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

RUM 40 ml

Havana Club 3 YO	20zł
Havana Club 7 YO	24zł
Bumbu Oryginal	28zł
Botucal Mantuano	26zł

TEQUILA 40 ml

El Jimador Blanco	18zł
El Jimador Reposado	18zł

COGNAC BRANDY 40 ml

Hennessy VOSP	39zł
Metaxa 5*	28zł

VERMOUTH 40 ml

Martini Bianco	21zł
Martini Extra Dry	21zł
Carpano Classico Rosso	25zł

WHISKY BURBON 40 ml

Jack Daniels	22zł
Jack Daniels Single Barrel	32zł
Gentelman Jack	25zł
Jameson	22zł
Monkey Shoulder Smokey	28zł
Glendronach 12	28zł
Glenglassaugh Portsoy	30zł
Chivas 18	32zł
Chivas 12	27zł

GIN 40 ml

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

LIKIERY

Italicus	24zł
St-Germain	24zł
Limoncello	20zł
Cointreau	20zł
Amaretto	18zł
Baileys	18zł
Kahlua	18zł
Passoa	18zł

la CUCINA

KAWY

Kawa La Cucina 24zł
Espresso/ spienione mleko / gałka lodów rzemieślniczych / bita śmietana / kruszonka waniliowa

Kawa Affogato 18zł
Gałka lodów rzemieślniczych / espresso

Ice Latte 19zł
espresso doppio / mleko orzechowe, kokosowe, karmelowe, waniliowe

Espresso 6zł
Espresso macchiato 6zł
Espresso doppio 8zł
Espresso doppio macchiato 8zł
Americano 9zł
Cappuccino 10zł
Flat White 10zł
Latte macchiato 12zł

Latte smakowe 14zł
orzechowe, kokosowe, karmelowe, waniliowe

Matcha latte sezonowa 23zł





HERBATY

Herbata sezonowa 18zł
napar z czarnej herbaty/ syrop smakowy / dodatki / cytrusy

Herbata czarna Classic 8zł
napar z czarnej herbaty/ cytryna

Imbryk herbaty Richmont 21zł
english breakfast / earl grey / gunpowder green / green jasmine / peppermint green / white / mango / mexican dream / rooibos / raspberry & pear / blueberry & strawberry

DODATKI

Mleko bez laktozy 3zł
Mleko owsiane 3zł
Mleko sojowe 3zł
Sok malinowy 1zł

NAPOJE ZIMNE

Pepsi / Pepsi Max 13zł
Mirinda / 7up
Schweppes Tonic 200ml

Woda Aqua Carpatica 12zł
gazowana, niegazowana 330 ml

Woda mineralna 22zł
San Pellegrino 750ml

Woda mineralna 22zł
Aqua Panna 750ml

Sok Toma 12zł
jabłkowy, pomarańczowy,
porzeczkowy / 250ml

Karafka wody 18zł
z cytrusami 1l

Lemoniada klasyczna 15/37zł
własnej receptury 250ml/ 1l

Lemoniada sezonowa 15/37zł
(zapytaj kelnera o smak)
250ml / 1l

Sok ze swieżych owoców 19zł
pomarańcz, grejpfrut, mix 250ml

Sunbitter 13zł

Crodino 13zł

PEPSI · PEPSI ZERO CUKRU · MIRINDA · 7up · Schweppes · Toma · AQUA CARPATICA



PIWO

Raciborskie klasyczne 0,3l / 0,5l 5%	**16/19zł**
Raciborskie Bezalkoholowe 0,5l but.	**18zł**
Raciborskie Miodowe 0,5l but. 4,5%	**18zł**
Raciborskie Twierdzowe 0,5l but. 4,5%	**18zł**
Raciborskie Pszeniczne 0,5l but. 5,5%	**18zł**
Birra moretti 0,33l 4,6%	**19zł**
Ichnusa 0,33l 4,7%	**19zł**

la CUCINA

la CUCINA

WINA BIAŁE

ANTICO ROSONE TREBBIANO-CHARDONNAY *Włochy — Emilia-Romania* *Lekkie i świeże wino o aromatach jabłek, gruszek i białych kwiatów. W ustach delikatne, owocowe i przyjemnie orzeźwiające.*	**87** PLN	**18** PLN
PINOT GRIGIO DOP 2024 *Włochy — Veneto* *W nosie nuty cytrusów, gruszki i zielonego jabłka. W ustach świeże, lekkie i sprężyste, idealne do lekkich dań i przystawek.*	**115** PLN	
GRAN SASSO PECORINO ALTA QUOTA IGP 2024 *Włochy — Abruzja* *Aromaty brzoskwiń, cytrusów i białych kwiatów. W ustach pełniejsze, soczyste i mineralne, z elegancką kwasowością.*	**135** PLN	**28** PLN
CLOS HENRI ESTATE SAUVIGNION BLANC 2024 *Nowa Zelandia — Marlborough* *Wyrazisty sauvignon blanc z aromatami limonki, agrestu i ziół. W smaku świeże, mineralne i intensywne, z długim, czystym finiszem.*	**149** PLN	**32** PLN
HAUS KLOSTERBERG RIESLING QUALITÄTSWEIN TROCKEN 2023 *Niemcy — Mozela* *Riesling o aromatach jabłek, cytrusów i brzoskwini. W ustach soczysty, mineralny i bardzo świeży, z wyraźną kwasowością.*	**149** PLN	**30** PLN
VELENOSI QUERCI ANTICA VERDICCHIO 2024 *Włochy — Marche* *W aromacie cytrusy, jabłka i delikatne zioła. W ustach lekkie, świeże i harmonijne, z przyjemną mineralnością.*	**109** PLN	**23** PLN
GRAN SASSO TREBBIANO D'ABRUZZO 2024 *Włochy — Abruzja* *Świeże i łatwe w odbiorze wino o aromatach jabłek, gruszek i cytrusów. W ustach lekkie, owocowe i przyjemnie rześkie.*	**89** PLN	**19** PLN
ARESTI TRISQUEL CHARDONNAY GRAN RESERVA 2022 *Chile — Curicó Valley* *Bardziej złożone chardonnay z nutami dojrzałych owoców, wanilii i subtelnego tostowego akcentu. W ustach pełne, gładkie i eleganckie.*	**139** PLN	
ROBERT VIC PREIGNES TRADITION VIOGNIER 2024 *Francja — Langwedocja-Roussillon* *Aromaty moreli, brzoskwini i kwiatów. W smaku miękkie, aromatyczne i przyjemnie owocowe, z delikatnie kremowym charakterem.*	**95** PLN	**20** PLN

WINA CZERWONE

LUCCARELLI NEGROAMARO PUGLIA IGT 2024 *Włochy — Apulia* *Owocowe i miękkie, z aromatami dojrzałych wiśni, śliwek i przypraw. W ustach gładkie, przyjemne i uniwersalne.*	**95** PLN	**20** PLN
BAROLO TRE UTIN DOCG 2020 *Włochy — Piemont* *Mocno zbudowane i eleganckie barolo o aromatach wiśni, skóry i przypraw. W ustach wytrawne, złożone i długie, z dużym potencjałem.*	**289** PLN	
GRAN SASSO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 2024 *Włochy — Abruzja* *Uniwersalne czerwone wino z nutami wiśni, śliwek i lekkich przypraw. W ustach soczyste, dobrze zbalansowane i bardzo przystępne.*	**87** PLN	**18** PLN
CAMPO MARINA PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 2022 *Włochy — Apulia* *Intensywnie owocowe, z aromatami dojrzałych śliwek, czereśni i słodkich przypraw. W ustach miękkie, pełne i lekko półwytrawne w odbiorze.*	**139** PLN	**30** PLN
3 CRU AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2019 *Włochy — Veneto* *Bogate i eleganckie amarone z aromatami suszonych owoców, czekolady i przypraw korzennych. W ustach aksamitne, pełne i długie.*	**299** PLN	
PARTICULAR BIANCHI MALBEC 2022 *Argentyna — Mendoza* *Aromaty dojrzałych śliwek, czarnych owoców i wanilii. W smaku pełne, soczyste i dobrze zbudowane, świetne do czerwonych mięs.*	**179** PLN	
CARMÉNÈRE ESTATE SELECTION Curicó Valley *Chile — Curicó Valley* *W nosie czarne owoce, przyprawy i delikatna papryka. W ustach miękkie, średnio zbudowane i przyjemnie owocowe.*	**85** PLN	**19** PLN
WAKEFIELD ESTATE SHIRAZ Clare Valley 2022 *Australia — Clare Valley* *Intensywny shiraz z aromatami jeżyn, jagód i pieprznych przypraw. W ustach pełny, miękki i wyrazisty.*	**125** PLN	**26** PLN
LONG BARN RESERVE CABERNET SAUVIGNON 2022 *USA — Napa Valley* *Aromaty czarnych porzeczek, śliwek i nut dębowych. W ustach pełne, gładkie i dobrze zbalansowane, z lekkim akcentem wanilii.*	**119** PLN	

la CUCINA

WINA BEZALKOHOLOWE

DIVIN SAUVIGNON BLANC 0.0% *Francja — Dolina Loary* *W nosie świeże cytrusy, agrest i delikatne nuty ziołowe. W ustach lekkie, rześkie i dobrze zbalansowane, z przyjemną kwasowością.*	**79** PLN	**17** PLN
DIVIN PINOT NOIR 0.0% *Francja — Dolina Loary* *Aromaty czerwonych owoców, wiśni i malin z subtelnym korzennym akcentem. W smaku lekkie, owocowe i miękkie, bardzo przyjemne w odbiorze.*	**79** PLN	**17** PLN
DIVIN SAUVIGNON BLANC SPARKLING BLUSH ROSE 0.0% *Francja — Dolina Loary* *Delikatnie musujące, świeże i owocowe. W nosie czerwone owoce, cytrusy i kwiaty, w ustach lekkie, rześkie i bardzo orzeźwiające.*	**89** PLN	**19** PLN
VINA 0 CLASSIC SPARKLING BEZALKOHOLOWE *Francja* *Lekkie i świeże wino musujące o owocowym charakterze. W aromacie cytrusy i zielone jabłko, w ustach rześkie, proste i przyjemne.*	**75** PLN	**15** PLN

SZAMPANY I PROSSECO

LOUIS ROEDERER CRYSTAL 2012 *Francja — Szampania* *Elegancki i złożony szampan o aromatach cytrusów, białych kwiatów, migdałów i pieczywa tostowego. W ustach precyzyjny, kremowy i długi, z wyjątkową finezją.*	**1950** PLN	
DOM PERIGNON BLANC 2015 *Francja — Szampania* *Szampan klasy premium z nutami dojrzałych owoców, cytrusów, brioche i delikatnych przypraw. W ustach pełny, harmonijny i bardzo długi.*	**1290** PLN	
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE *Francja — Szampania* *Klasyka szampana, w nosie pieczone jabłko, orzechy i delikatny tost. W ustach wyważony, elegancki i owocowy, z kremową strukturą.*	**590** PLN	
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL *Francja — Szampania* *Świeży i uniwersalny szampan o aromatach jabłek, gruszek i cytrusów. W ustach lekki, harmonijny i przyjemnie musujący.*	**490** PLN	
MONTELVINI PROSECCO DOC EXTRA DRY *Włochy — Veneto* *Lekkie, świeże prosecco o aromatach białych kwiatów, jabłek i cytrusów. W ustach rześkie, delikatnie owocowe i bardzo łatwe w odbiorze.*	**139** PLN	**28** PLN

WINA DESEROWE

MOSCATO D'ASTI DOCG 2024 *Włochy — Piemont* *Lekko musujące, aromatyczne wino o nutach brzoskwini, gruszki i kwiatów. W ustach delikatnie słodkie, świeże i bardzo przyjemne..*	**119** PLN	**25** PLN

WINA RÓŻOWE

KEYA CHIARETTO BARDOLINO CLASSICO DOP 2023 *Włochy — Veneto* *Lekkie i świeże różowe wino o aromatach truskawek, poziomek i dzikich ziół. W ustach rześkie, delikatne i bardzo uniwersalne.*	**115** PLN