



Trattoria Rucola

Prawdziwa włoska kuchnia domowa
Pizza na cienkim cieście

Real Italian home food
Pizza on a very thin crust



Selected days' offer

W wybrane dni

WŁOSKA ZUPA DNIA

Italian soup of the day

15/19/25 zł



- Szef Kuchni Poleca

[VEG]

- danie wegetariańskie / vegetarian dish

[P]

- danie pikantne / spicy dish



Cold appetizers

Przystawki na zimno

1. GRISSINI CON PECORINO 24 zł

Chrupiące paluszki z rukolą i serem Pecorino owinięte plastrami szynki Prosciutto Crudo, sos balsamiczny, podane z sosem miodowo-truflowym

Crunchy bread sticks with arugula and Pecorino cheese wrapped in Prosciutto Crudo ham, Balsamico sauce served with honey-truffle sauce and Balsamico sauce

2. GRISSINI CON FICHI 24 zł

Chrupiące paluszki z plasterkami świeżych fig owinięte plastrami szynki Prosciutto Crudo, polane gęstym sosem balsamicznym

Crunchy bread sticks with fresh fig wrapped in Prosciutto Crudo ham, served with dense Balsamico sauce



3. CARPACCIO DI POLIPO 26 zł

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

Thinly sliced octopus with lemon-garlic dressing and parsley, served with arugula and chopped tomato

Duża porcja / Large portion 36 zł

Dodatkowo Focaccia /Additionally Focaccia 7 zł

4. CAPRESE [VEG] 27 zł

Kulki sera Bocconcini z pomidorkami cherry, polane pesto i gęstym sosem balsamicznym

Bocconcini mozzarella and cherry tomatoes, served with pesto and dense Balsamico sauce



5. MOZZARELLA DI BUFALA [NOWOŚĆ/NEW] [VEG] 30 zł

Mozzarella di Bufala na concasse z siekanymi pomidorów z oliwą czosnkową, bazylią i pietruszką, polana gęstym sosem balsamicznym podana z grzanką

Mozzarella di Bufala on a tomato concasse mixed with garlic-infused olive oil, basil and parsley, served with dense Balsamico sauce and slice of grilled bread

6. PROSCIUTTO CRUDO E MELONE 32 zł

Kawałki melona i różyczki z cienkich plastrów szynki Prosciutto Crudo, polane gęstym sosem balsamicznym

Fresh melon and Prosciutto Crudo ham, served with dense Balsamico sauce

7. CARPACCIO 32 zł

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

Thinly sliced raw beef with capers, arugula, slices of Grana Padano cheese, extra-virgin olive oil and dense Balsamico sauce

Duża porcja / Large portion 42 zł

Dodatkowo Focaccia /Additionally Focaccia 7 zł

Przy grupach liczących 6 osób lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 6 or more people.

Cold appetizers

Przystawki na zimno

-  **8. VITELLO TONNATO** 35 zł
Cienko cięta duszona cielęcina polana sosem tuńczykowo-kaparówym,
podana z dodatkiem kaparów i rukoli
Thinly sliced cooked veal, served cold with creamy sauce flavoured with tuna and capers,
with addition of capers and arugula
- 9. BRESAOLA CON RUCOLA** 37 zł
Cienkie plastry włoskiej suszonej wędliny wołowej Bresaola z rukolą,
serem Grana Padano, oliwą extra virgin i gęstym sosem balsamicznym
Paper-thin slices of Italian air-dried salted beef, served with arugula,
Grana Padano cheese, extra-virgin olive oil and dense Balsamico sauce
-  **10. BRESAOLA CON FUNGHI PORCINI** 39 zł
Cienkie plastry włoskiej suszonej wędliny wołowej Bresaola z marynowanymi
włoskimi prawdziwkami, serem Grana Padano, oliwą extra virgin i gęstym sosem balsamicznym
Paper-thin slices of Italian air-dried salted beef, served with marinated boletus mushrooms,
Grana Padano cheese, extra-virgin olive oil and dense Balsamico sauce
- 11. ANTIPASTI** (porcja dla 2 osób / portion for 2) 47 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)
Olives, caper fruits, marinated Kalamata olives, Balsamico-marinated Cipollini onions,
sun-dried tomatoes, thin slices of Prosciutto Crudo ham, Italian sausage, fresh arugula,
slices of Grana Padano cheese, dense Balsamico sauce (portion for 2)
- Duża porcja (dla 3-4 osób) / Large portion (portion for 3-4) 59 zł
Dodatkowo Focaccia /Additionally Focaccia 7 zł

Hot appetizers

Przystawki na ciepło

1. FOCACCIA [VEG] 13 zł

Wypiekane cienkie ciasto drożdżowe z oliwą czosnkową, posypane rozmarynem i solą

Flat oven-baked Italian bread, served with home-made garlic-infused olive oil, fresh rosemary and salt

2. FOCACCIA CON SPINACI E TONNO [P] 28 zł

Tradycyjna włoska przekąska: wypiekane cienkie ciasto drożdżowe ze świeżym szpinakiem, kulkami sera Bocconcini, tuńczykiem, pomidorkami cherry i papryczkami chilli, polane oliwą extra virgin i gęstym sosem balsamicznym

Traditional Italian summer snack: flat oven-baked bread served with fresh spinach, Bocconcini mozzarella, tuna, cherry tomatoes and fresh chilli peppers, topped with extra virgin olive oil and dense Balsamico sauce

3. FOCACCIA CON SPINACI E PROSCIUTTO CRUDO 28 zł

Tradycyjna włoska przekąska: wypiekane cienkie ciasto drożdżowe ze świeżym szpinakiem, kulkami sera Bocconcini, szynką Prosciutto Crudo i pomidorkami cherry, polane oliwą extra virgin i gęstym sosem balsamicznym

Traditional Italian summer snack: flat oven-baked bread served with fresh spinach, Bocconcini mozzarella, Prosciutto Crudo and cherry tomatoes, topped with extra virgin olive oil and dense Balsamico sauce

4. PIECZYWO SEROWO-CZOSNKOWE / CHEESE & GARLIC BREAD [VEG] 17 zł

Pieczycwo wypiekane z włoskiego ciasta drożdżowego z serem mozzarella, oliwą czosnkową, posypane serem Grana Padano

Pizza dough oven-baked with mozzarella cheese, served with olive oil and Grana Padano cheese

5. PIECZYWO OLIVKOWE / OLIVES & FETA BREAD [VEG] 19 zł

Pieczycwo wypiekane z włoskiego ciasta drożdżowego z czarnymi oliwkami i serem feta, pesto z czarnych oliwek, oliwą czosnkową, posypane serem Grana Padano

Pizza dough oven-baked with black olives and feta cheese, served with black olive pesto, home-made garlic-infused olive oil and Grana Padano cheese

6. BRUSCHETTA POMODORO [VEG] 18 zł

Grzanki z włoskiego pieczywa z drobno posiekanymi pomidorami, serem kozim, bazylią, pesto i sosem balsamicznym

Italian grilled wheat bread topped with chopped tomatoes, goat cheese, pesto and Balsamico sauce

7. BRUSCHETTA CON TALEGGIO E MOSTARDA [VEG] [P] 18 zł



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

Italian wheat bread baked with Taleggio cheese, served with spicy red onion chutney

Przy grupach liczących 6 osób lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 6 or more people.

Hot appetizers

Przystawki na ciepło

-  **8. BRUSCHETTA MIELE E FICHI [NOWOŚĆ/NEW] [VEG]** 20 zł
Grzanki z włoskiego pieczywa z plasterkami koziego sera, świeżą figą, orzechami włoskimi, płatkami migdałów, miodem i oliwą truflową
Italian grilled wheat bread topped with sliced goat cheese, fresh fig, walnuts, almond flakes, honey and truffle oil
- 9. BRUSCHETTA BRESAOLA** 22 zł
Grzanki z włoskiego pieczywa z pastą z czarnych oliwek, marynowanym karczochem i plasterkami włoskiej suszonej wędliny wołowej Bresaola
Italian grilled wheat bread topped with black olives tapenade, marinated artichokes and air-dried Bresaola beef
- 10. CAPONATA [NOWOŚĆ/NEW] [VEG]** 24 zł
Caponata warzywna z bakłażana i czerwonej cebuli w sosie pomidorowym z zielonymi oliwkami i kaparami, podana z grzankami
Sicilian caponata consisting of cooked vegetables: eggplant, onion, green olives and capers in tomato sauce, served with grilled bread
-  **11. BOCCONCINI CON PROSCIUTTO CRUDO [NOWOŚĆ/NEW]** 29 zł
Kulki sera Bocconcini owinięte plasterkami szynki Prosciutto Crudo, zapieczone w piecu, podane na świeżej rukoli z pomidorkami cherry i czarnymi oliwkami, polane oliwą extra virgin i gęstym sosem balsamicznym
Bocconcini mozzarella cheeses wrapped in Prosciutto Crudo ham, oven-baked and served on arugula with cherry tomatoes and black olives, topped with extra virgin olive oil and dense Balsamico sauce
- 12. GAMBERI** 39 zł
9 grillowanych krewetek tygrysich na świeżych liściach sałaty z sosem: amaretto-miodowym lub limonkowo-miodowo-chilli (do wyboru)
Grilled prawns (9 pcs) served atop of fresh lettuce served with a dressing: amaretto-honey-flavoured or lime-honey-chilli-flavoured



Pizza

Pizza

Każda pizza na włoskim cienkim cieście drożdżowym z sosem pomidorowym, serem mozzarella, z dodatkiem oryginalnych składników najwyższej jakości, doprawiana solą i oregano.

Each pizza is made on a very thin crust, topped with house-made tomato sauce, mozzarella cheese and original ingredients of best quality, seasoned with salt and oregano.

Średnia 28 cm / duża 38 cm
medium 28 cm / large 38 cm

1. MARGHERITA [VEG] 24 / 29 zł

Oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

2. PEPPERONI 31/ 38 zł

Kiełbasa pepperoni, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Pepperoni sausage, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

3. COTTO 31/38 zł

Szynka Cotto, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Cotto ham, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

4. MADDALENA [NOWOŚĆ/NEW] [VEG] [P] 32/39 zł

PIZZA BEZ SERA: sos pomidorowy, duszone pieczarki, czerwona cebula, cukinia, karczochy, suszone pomidory, czarne oliwki, siekane papryczki jalapeno, oliwa czosnkowa

PIZZA WITHOUT CHEESE: tomato sauce, stewed champignons, red onion, zucchini, artichokes, sundried tomatoes, black olives, jalapeno peppers, home-made garlic-infused olive oil

5. HAWAII 32/39 zł

Szynka Cotto, ananas, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Cotto ham, pineapple, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

6. BUFALA [NOWOŚĆ/NEW] [VEG] 32/39 zł

Włoska mozzarella z bawolego mleka, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Italian mozzarella cheese made from the milk of the water buffalo, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

7. COTTO E FUNGHI [NOWOŚĆ/NEW] 32/39 zł

Szynka Cotto, duszone pieczarki, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Cotto ham, stewed champignons, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

8. FUNGHI [VEG] 32/39 zł

Duszone pieczarki, grzyby leśne, pesto, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Stewed champignons, forest mushrooms, pesto, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

Przy grupach liczących 6 osób lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 6 or more people.

Pizza

Pizza

9. CAPRICCIOSA 35/42 zł

Szynka Cotto, marynowana czerwona papryka, duszone pieczarki, pesto, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Cotto Ham, marinated red peppers, stewed champignons, pesto, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

10. DECO 35/42 zł

Kurczak marynowany w czosnku i chilli, czerwona cebula, marynowana czerwona papryka, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Chicken breast marinated in garlic and chilli, red onion, marinated red peppers, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

11. AMERICANA [P] 35/42 zł

Kiełbasa pepperoni, świeża rukola, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Pepperoni sausage, fresh arugula, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

12. VALOSSIMO 35/42 zł

Kurczak marynowany w czosnku i chilli, świeże pomidory, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Chicken breast marinated in garlic and chilli, fresh tomatoes, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

13. CON SPINACI [VEG] 35/42 zł

Ser feta, szpinak, czerwona cebula, czarne oliwki, pesto, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Feta cheese, spinach, red onion, black olives, pesto, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

14. ANCHOIS 36/43 zł

Anchois, kapary, czerwona cebula, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Anchovies, capers, red onion, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

15. PEPERONI E ZUCCHINA 36/43 zł

Kiełbasa pepperoni, cukinia, ser kozi, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Pepperoni sausage, zucchini, goat cheese, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

16. PANCETTA ROMA 36/43 zł

Wędzony boczek, duszone pieczarki, czerwona cebula, czarne oliwki, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Smoked bacon, stewed champignons, red onion, black olives, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

17. SALAME E FETA PICCANTE [P] 36/43 zł

Salami z koprem włoskim, zielone oliwki, ostre papryczki jalapeno, ser feta, oliwa chilli, ser Grana Padano

Finocchiona (salami with fennel), green olives, marinated jalapeno peppers, feta cheese, home-made chilli-infused olive oil, Grana Padano cheese

Przy grupach liczących 6 osób lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 6 or more people.

Pizza

- 18. TONNO** 37/44 zł
 Kawałkin tuńczyka, kapary, czerwona cebula, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano
 Tuna, capers, red onion, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 19. CINQUE FORMAGGI [VEG]** 37/44 zł
 Ser mozzarella, ser kozi, ser feta, ser Gorgonzola, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano
 Mozzarella cheese, goat cheese, feta cheese, Gorgonzola cheese, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 20. PICCANTE [P]** 38/46 zł
 Włoskie pikantne salami, świeże pomidory, marynowana czerwona papryka, ostre papryczki jalapeno, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano
 Spicy Italian salami, fresh tomatoes, marinated red peppers, marinated jalapeno peppers, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 21. CON POLLO** 38/46 zł
 Kurczak marynowany w czosnku i chilli, marynowane karczochy, suszone pomidory, pesto, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano
 Chicken breast marinated in garlic and chilli, marinated artichokes, sun-dried tomatoes, pesto, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 22. 'NDUJA [NOWOŚĆ/NEW] [P]** 38/46 zł
 Pikantna kiełbasa 'Nduja, czerwona cebula, oliwki zielone, oliwki czarne, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano
 Spicy Italian salami 'Nduja, red onion, green olives, black olives, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 23. CHILLI [P]** 38/46 zł
 Włoskie pikantne salami, pomidorki cherry, ser feta, czarne oliwki, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano
 Spicy Italian salami, cherry tomatoes, feta cheese, black olives, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 24. CARNEVALE** 39/47 zł
 Włoskie pikantne salami, ser kozi, marynowana czerwona papryka, czarne oliwki, pesto, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano
 Spicy Italian salami, goat cheese, marinated red peppers, black olives, pesto, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 25. NAPOLETANA** 39/47 zł
 Kulki sera Bocconcini, czarne oliwki, anchois, kapary, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano
 Bocconcini mozzarella, black olives, anchovies, capers, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

Pizza

26. VEGETARIANA [VEG] 39/47 zł

Ser kozi, marynowana czerwona papryka, marynowane karczochy, szpinak, duszone pieczarki, pesto, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Goat cheese, marinated red peppers, marinated artichokes, spinach, stewed champignons, pesto, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

27. CAMPAGNOLA [VEG] [P] 39/47 zł

Bakłażan, cukinia, pomidorki cherry, czerwona papryka, czerwona cebula, siekany czosnek, papryczki chilli, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Eggplant, zucchini, cherry tomatoes, red bell-peppers, red onion, sliced garlic, fresh chilli peppers, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

28. DATTERINO 39/47 zł

Dojrzewający ser kozi w plastrach, boczek, daktyle, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Goat cheese, bacon, dates, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

29. FRUTTI DI MARE 39/47 zł

Małże, krewetki, kalmary, ośmiorniczki, cytryna, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Mussels, prawns, squids, baby octopus, lemon, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

30. PROSCIUTTO CRUDO 39/47 zł

Szynka Prosciutto Crudo, świeża rukola, pomidorki cherry, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Prosciutto Crudo ham, fresh arugula, cherry tomatoes, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese



31. TUTTO QUANTO 40/48 zł

Kiełbasa pepperoni, szynka Cotto, włoskie pikantne salami, marynowana czerwona papryka, duszone pieczarki, czerwona cebula, czarne oliwki, pesto, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Pepperoni sausage, Cotto ham, spicy Italian salami, marinated red peppers, stewed champignons, red onion, black olives, pesto, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

32. PRIMA 40/48 zł

Kiełbasa pepperoni, wędzony boczek, czarne oliwki, czerwona cebula, kapary, pomidorki cherry, marynowana czerwona papryka, pesto, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Pepperoni sausage, smoked bacon, black olives, red onion, capers, cherry tomatoes, marinated red peppers, pesto, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese



33. SACCO DI SALUMI [P] 40/48 zł

Salami z koprem włoskim, wędzony boczek, włoskie pikantne salami, szynka, zielone oliwki, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Finocchiona (salami with fennel), smoked bacon, spicy Italian salami, ham, green olives, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

Pizza

Pizza

-  **34. PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA** 41/49 zł
Szynka Prosciutto Crudo, włoska mozzarella z bawolego mleka,
oliwa czosnkowa, ser Grana Padano
Prosciutto Crudo ham, Italian mozzarella cheese made from the milk of the water buffalo,
home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 35. CON SALMONE** 42/50 zł
Norweski wędzony łosoś, czerwona cebula, kapary, cytryna, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano
Smoked Norwegian salmon, red onion, capers, lemon, home-made
garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 36. FUMO [P]** 42/50 zł
Krewetki, szynka Cotto, tabasco, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano
Prawns, Cotto ham, Tabasco, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 37. PROSCIUTTO CRUDO E FORMAGGI** 42/50zł
Ser mozzarella, ser kozi, ser feta, ser Gorgonzola, szynka Prosciutto Crudo,
oliwa czosnkowa, ser Grana Padano
Mozzarella cheese, goat cheese, feta cheese, Gorgonzola cheese,
Prosciutto Crudo ham, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 38. BRESAOLA [P]** 42/50 zł
Włoska suszona wędlina wołowa, pomidorki cherry, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano
Italian air-dried beef, cherry tomatoes,
home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 39. TARTUFO** 42/50 zł
Szynka Prosciutto Crudo, grillowany bakłazan, pasta truflowa, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano
Prosciutto Crudo ham, thinly sliced grilled eggplant, truffle paste, home-made
garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
-  **40. BRESAOLA E FUNGHI PORCINI** 42/50 zł
Włoska suszona wędlina wołowa, marynowane prawdziwki,
natka pietruszki, cytryna, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano
Italian air-dried salted beef, marinated boletus mushrooms,
Parsley, lemon, garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 41. GAMBERI [P]** 42/50 zł
Krewetki, szpinak, czerwona cebula, pietruszka, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano
Prawns, spinach, red onion, parsley, home-made garlic-infused olive oil,
Grana Padano cheese
- 42. TRATTORIA RUCOLA** 45/55 zł
Dowolna kompozycja. Maksymalnie 5 składników.
Customer's choice composition. Maximum 5 ingredients.

Przy grupach liczących 6 osób lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 6 or more people.

Calzone

Calzone

Faszerowany pieróg z włoskiego ciasta drożdżowego, podany z warzywnym sosem Napolitana i posypyany serem Grana Padano

Typical Italian turnover made of pizza dough, served with Napolitano sauce and Grana Padano cheese

1. CALZONE CON VERDURA **[VEG]** 37zł

Farsz: ser mozzarella, marynowane karczochy, marynowana czerwona papryka, świeży szpinak, duszone pieczarki, czarne oliwki

Stuffed with mozzarella cheese, marinated artichokes, marinated red peppers, fresh spinach, stewed champignons, black olives

2. CALZONE AMALII 39 zł

Farsz: ser mozzarella, włoskie pikantne salami, kiełbasa pepperoni, marynowana czerwona papryka, świeży szpinak, duszone pieczarki, czarne oliwki

Stuffed with mozzarella cheese, spicy Italian salami, pepperoni sausage, marinated red peppers, fresh spinach, stewed champignons, black olives

Pasta

Pasta

Świeże makarony domowe, przyrządzane według sprawdzonych receptur na bazie starannie wybranych składników

Home-made Italian pasta, freshly prepared, basing on proved recipes with ingredients of best quality

Opcjonalnie oferujemy świeże domowe makarony pełnoziarniste [NOWOŚĆ/NEW] +3 zł
We also offer home-made wholegrain pastas

1. SPAGHETTI AGLIO OLIO [VEG] [P] 29 zł

Makarony jajeczne troccoli z oliwą extra virgin, czosnkiem, papryczką chilli, posypany pietruszką i serem Grana Padano

Troccoli egg pasta spiced with extra-virgin olive oil, garlic and chilli peppers, topped with parsley and Grana Padano cheese

2. SPAGHETTI BOLOGNESE 34 zł

Makarony jajeczne troccoli z sosem pomidorowo-warzywnym, mielonym mięsem wołowym, czerwonym winem, posypany serem Grana Padano

Troccoli egg pasta with tomato-based vegetable ragout with minced beef and red wine, topped with Grana Padano cheese

3. TAGLIATELLE PESTO SICILIANO [NOWOŚĆ/NEW] [VEG] 34 zł

Makarony jajeczne tagliatelle z zielonym pesto, serem Ricotta i pomidorkami cherry, posypany serem Grana Padano

Tagliatelle egg pasta tossed with pesto, Ricotta cheese and cherry tomatoes, topped with Grana Padano cheese

4. SPAGHETTI ALL NORMA [VEG] 35 zł

Makarony jajeczne troccoli z sosem pomidorowo-warzywnym, bakłazanem, czarnymi oliwkami i liśćmi bazylii, posypany serem Pecorino i Grana Padano

Troccoli egg pasta with tomato-based vegetable ragout with eggplant, black olives and fresh basil, topped with Pecorino and Grana Padano cheeses

5. PAPPARDELLE FRESCA CON BOCCONCINI [VEG] 35 zł

Makarony jajeczne pappardelle z oliwą extra virgin, pomidorkami cherry, świeżą bazylią i kulkami mozzarelli bocconcini, posypany serem Grana Padano

Pappardelle egg pasta prepared with extra-virgin olive oil, cherry tomatoes, fresh basil and bocconcini mozzarella, topped with Grana Padano cheese

6. GNOCCHI PARMA E PESTO [NOWOŚĆ/NEW] [P] 36 zł

Kopytka ziemniaczane gnocchi z sosem z zielonego pesto, szynką Prosciutto Crudo i pomidorkami cherry, posypane serem Grana Padano

Italian potato dumplings served with pesto, Prosciutto Crudo ham and cherry tomatoes, topped with Grana Padano cheese

Przy grupach liczących 6 osób lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 6 or more people.

Pasta

Pasta

7. SPAGHETTI ALL MATRICIANA [P] 36 zł

Makaron jajeczny troccoli z prażonym włoskim boczkiem w pikantnym sosie pomidorowym, posypyany serem Pecorino i Grana Padano

Troccoli egg pasta with fried Italian bacon in spicy tomato sauce, topped with Pecorino and Grana Padano cheeses

8. SPAGHETTI CARBONARA ALL ROMANA 36 zł

Makaron jajeczny troccoli z tradycyjnym rzymskim sosem na bazie żółtka, prażonego włoskiego boczku i czarnego pieprzu, posypyany serem Grana Padano

Troccoli egg pasta with traditional Roman sauce, made with egg yolk, fried Italian bacon and ground black pepper, topped with Grana Padano cheese

9. PACCHERI DELLA NONNA [VEG] 36zł

Makaron paccheri z kremowym sosem z sera Gorgonzola, ze świeżym szpinakiem i pomidorkami cherry, posypyany orzechami włoskimi i serem Grana Padano

Paccheri pasta served with creamy Gorgonzola sauce, spinach leaves and cherry tomatoes, topped with walnuts and Grana Padano cheese

10. GNOCCHI TARTUFI [VEG] 37 zł

Kopytka ziemniaczane gnocchi nadziewane kozim serem i trufkami, z sosem maślano-śmietanowym, porzem, pomidorkami cherry i świeżym tymiankiem, posypyany serem Grana Padano

Italian potato dumplings stuffed with goat cheese and truffles, served with creamy butter sauce, leek, cherry tomatoes and fresh thyme, topped with Grana Padano cheese

11. PAPPARDELLE POLLO 37 zł

Makaron jajeczny pappardelle z sosem śmietanowym, kurczakiem i pesto, posypyany serem Grana Padano

Pappardelle egg pasta with creamy sauce spiced with pesto and spicy chicken, topped with Grana Padano cheese

12. BUSIATE SALSICCE [NOWOŚĆ/NEW] [P] 37 zł

Makaron busiate z pikantnym sosem pomidorowo-warzywnym z włoskim pikantnym salami, czerwoną cebulą, zielonymi oliwkami i białym winem, posypyany serem Grana Padano

Busiate pasta with spicy tomato-based vegetable ragout made with spicy Italian sausage, red onion, green olives and white wine, topped with Grana Padano cheese

13. GNOCCHI PORCINI [VEG] 39 zł

Kopytka ziemniaczane gnocchi nadziewane borowikami z sosem maślano-śmietanowym, kurkami, cebulą, rozmarynem i pietruszką, posypyany serem Grana Padano

Italian potato dumplings stuffed with wild bolete mushrooms, served with creamy butter sauce, chanterelles, onion, rosemary and parsley, topped with Grana Padano cheese

Pasta

14. TORTELLI GIGANTI RICOTTA [VEG] 39 zł

Pierogi tortelli z nadzieniem ze szparagów i sera ricotta, podane w sosem śmietanowym ze świeżym szpinakiem, posypane serem Grana Padano

Tortelli pasta filled with ricotta cheese and asparagus, tossed with creamy sauce and fresh spinach, topped with Grana Padano cheese

15. TAGLIATELLE VITELLO 39 zł

Makaron jajeczny tagliatelle z sosem winno-szałwiowym, z cielęciną, porzem, orzeszkami pinii i rozmarynem, posypany serem Grana Padano

Tagliatelle egg pasta with sauce made with white wine, sage, veal, leek, pine nuts and fresh rosemary, topped with Grana Padano cheese

16. PACCHERI DELLA CONTADINA 42 zł

Makaron paccheri z kremowym sosem z sera Gorgonzola, prażonym włoskim boczkiem i zielonymi szparagami, posypany orzechami włoskimi i serem Grana Padano

Paccheri pasta with creamy Gorgonzola sauce with fried Italian bacon and green asparagus, topped with walnuts and Grana Padano cheese

17. TAGLIATELLE PARMA 42 zł

Makaron jajeczny tagliatelle z sosem śmietanowym, szynką Prosciutto Crudo, pomidorkami cherry, suszonymi pomidorami, posypany pietruszką i serem Grana Padano

Tagliatelle egg pasta with creamy sauce spiced with Prosciutto Crudo ham, cherry tomatoes and sun-dried tomatoes, topped with parsley and Grana Padano cheese

18. FIOCCHI PERA 42zł

Pierozki fiocchi z nadzieniem z gruszki i sera ricotta w sosie śmietanowo-gruszkowo-chilli, z dodatkiem orzechów włoskich, różyczek szynki Prosciutto Crudo i świeżej rukoli, posypane serem Grana Padano

Fiocchi pasta filled with ricotta cheese and pear, tossed with creamy sauce spiced with chilli peppers, pear and walnuts, topped with Prosciutto Crudo ham, fresh arugula and Grana Padano cheese

19. TORTELLACCI FRUTTI DI MARE [P] 42 zł

Cztery duże pierogi tortellacci z ciemnego ciasta z dodatkiem sepii, nadziewane mięsem ze skorupiaków i serem ricotta, z oliwą extra virgin, płatkami czosnku, papryczką chilli i kolendrą, posypane serem Grana Padano

4 large sepia-spiced tortellacci stuffed with shellfish filling and ricotta cheese, prepared with extra-virgin olive oil, chopped garlic, chilli and coriander, topped with Grana Padano cheese

20. SPAGHETTI AI GAMBERI E ZUCCHINA [NOWOŚĆ/NEW] [P] 44 zł

Makaron jajeczny troccoli z krewetkami, pomidorkami cherry, cukinią, czerwoną cebulą, papryczkami chilli i sosem na bazie białego wina, posypany pietruszką i serem Grana Padano

Troccoli egg pasta with prawns, cherry tomatoes, zucchini, red onion, chilli peppers in white-wine-sauce, topped with parsley and Grana Padano cheese

Pasta

Pasta

 **21. TAGLIATELLE CON PORCINI E MANZO** 44 zł

Makaron jajeczny tagliatelle z sosem śmietanowo-grzybowym, podgrzybkami, cebulą i kotlecikami z polędwicy wołowej, posypany serem Grana Padano

Tagliatelle egg pasta with wild bolete mushrooms and onion in creamy mushroom sauce, served with beef cutlets, topped with Grana Padano cheese

22. TAGLIATELLE ZINGARELLA [P] 44 zł

Makaron jajeczny tagliatelle z sosem miodowo-chilli z dodatkiem białego wina, z krewetkami tygrysimi, czerwoną papryką, czerwoną cebulą, posypany pietruszką i serem Grana Padano

Tagliatelle egg pasta with honey-chilli sauce, made with white wine, prawns, red peppers and red onion, topped with parsley and Grana Padano cheese



Risotto

Risotto

Tradycyjne włoskie danie na bazie ryżu i dodatków wysokiej jakości

Traditional Italian dish made of creamy-cooked rice with ingredients of best quality

1. RISOTTO POLLO 36 zł

Tradycyjne włoskie risotto z kurczakiem marynowanym w czosnku i chilli oraz groszkiem, posypane pietruszką i serem Grana Padano

Traditional Italian risotto with chicken breast marinated in garlic and chilli and green peas, topped with parsley and Grana Padano cheese

 **2. RISOTTO CON TALEGGIO, FUNGHI E TARTUFO [VEG]** 36 zł

Tradycyjne włoskie risotto z serem Taleggio, grzybami leśnymi i pastą truflową, posypane natką pietruszki i serem Grana Padano

Traditional Italian risotto with Taleggio cheese, forest mushrooms and truffle paste, topped with parsley and Grana Padano cheese

 **3. RISOTTO PARMA E PISTACCHIO [NOWOŚĆ/NEW]** 39 zł

Tradycyjne włoskie risotto z pesto pistacjowym, szynką Prosciutto Crudo, marynowaną gruszką, serem Gorgonzola i kruszonymi pistacjami, posypane serem Grana Padano

Traditional Italian risotto with pistachio pesto, Prosciutto Crudo ham, pear, Gorgonzola cheese and crushed pistachios, topped with Grana Padano cheese

4. RISOTTO GAMBERI [P] 44 zł

Tradycyjne włoskie risotto z krewetkami tygrysiami i papryczką chilli, posypane pietruszką i serem Grana Padano

Traditional Italian risotto with prawns spiced and chilli peppers, topped with parsley and Grana Padano cheese

 **5. RISOTTO GAMBERI E ASPARAGI** 44 zł

Tradycyjne włoskie risotto z krewetkami tygrysiami i zielonymi szparagami, posypane pietruszką i serem Grana Padano

Traditional Italian risotto with prawns and green asparagus, topped with parsley and Grana Padano cheese

Dania główne mięsne

1. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 54zł

Eskalopki cielęce z szałwią, szynką Prosciutto Crudo i sosem na bazie białego wina podane z kopytkami ziemniaczanymi gnocchi

Veal escallops prepared with Prosciutto Crudo ham, sage and white-wine-dressing, served with Italian dumplings

2. VITELLO CON VERDURA 54 zł

Grillowane kotleciki cielęce podane z pikantnym dżemem pomidorowym, grillowanymi warzywami: bakłażanem, cukinią, pieczarką, cebulą i papryką oraz oliwą extra virgin i świeżym tymiankiem

Grilled thin veal cutlets served with spicy home-made tomato jam and grilled vegetables: eggplant, zucchini, champignon, onion and bell pepper seasoned with extra virgin olive oil and fresh thyme

3. FILETTO PEPE 69 zł

Stek z polędwicy wołowej z sosem z zielonego pieprzu z dodatkiem brandy podany z ziemniakami rozmarynowymi i pieczarkami podsmażonymi na maśle

Sirloin steak in a green-peppercorn-dressing with a hint of a brandy, served with rosemary potatoes and champignons fried in butter

4. FILETTO CON PEPERONATA 69 zł

Stek z polędwicy wołowej z konfiturą z czerwonej cebuli i tradycyjną włoską peperonatą (ziemniaki, papryka, bakłażan i cebula przesmażone w pikantnym sosie pomidorowym)

Sirloin steak served with spicy red onion chutney and traditional Italian peperonata (potatoes, bell peppers, eggplant and onion stewed in tomato sauce)

Side dishes

Dodatki do dań

1. INSALATA MISTA [VEG] 12 zł

Świeże liście sałaty, pomidorki cherry, ogórek, czerwona cebula, ocet winny

Mix of fresh lettuce, cherry tomatoes, cucumber, red onion and wine vinegar

2. GRANA SPINACI [VEG] 12 zł

Liście szpinaku baby, domowy sos vinegrette, sos balsamiczny,

posypane serem Grana Padano

Baby spinach, spiced with home-made vinaigrette, Balsamico sauce,

topped with Grana Padano cheese

3. RUCOLA [VEG] 12 zł

Świeże liście rukoli, domowy sos vinegrette, świeża gruszka, sos balsamiczny,

posypane serem Grana Padano

Fresh arugula, home-made vinaigrette and fresh pear, Balsamico sauce,

topped with Grana Padano cheese

4. RUCOLA E CHERRY [VEG] 13 zł

Świeże liście rukoli, domowy sos vinegrette, pomidorki cherry, zielone oliwki, sos balsamiczny,

posypane serem Grana Padano

Fresh arugula, home-made vinaigrette, cherry tomatoes, green olives, Balsamico sauce,

topped with Grana Padano cheese



Salaty

1. VERDURA [NOWOŚĆ/NEW] [VEG] 26 zł

Świeże liście roszponki, kulki sera Bocconcini, pomidorki cherry, grillowane: dynia, bakłażan, cukinia, papryka, dressing czosnkowo-cytrynowy, gęsty sos balsamiczny, posypane pietruszką, podane z grzanką

Lamb's lettuce, Bocconcini mozzarella, cherry tomatoes and grilled vegetables: pumpkin, eggplant, zucchini and bell peppers, with garlic-lemon dressing and parsley, dense Balsamico sauce, served with grilled bread

2. PANCETTA [NOWA RECEPTURA/NEW RECIPE] 30 zł

Świeże liście szpinaku baby i rukoli, prażony boczek, suszone pomidory, ogórek, orzeszki pinii, domowy sos vinegrette, gęsty sos balsamiczny, ser Grana Padano

Mix of baby spinach and arugula, fried bacon, sundried tomatoes, cucumber and pine nuts, served with home-made vinegrette, dense Balsamico sauce, topped with Grana Padano cheese

3. INSALATA CAPRINO E FICHI [NOWOŚĆ/NEW] [VEG] 32 zł

Świeże liście szpinaku baby i roszponki, plastry grillowanego sera koziego, grillowane szparagi, świeża figa, płátky migdałów, pestki dyni, orzechy włoskie, dressing miodowy, gęsty sos balsamiczny

Mix of baby spinach and lamb's lettuce, slices of grilled goat cheese, grilled asparagus, fresh fig, almond flakes, pumpkin seeds and walnuts, served with a honey dressing and dense Balsamico sauce

4. INSALATA DI POLLO 32 zł

Świeże liście sałaty, grillowany bakłażan, grillowana cukinia, grillowana marynowana papryka, oliwki Kalamata, kulki sera Bocconcini, grillowany kurczak, gęsty sos balsamiczny

Fresh lettuce, slices of grilled eggplant and zucchini, bell peppers, Kalamata olives, Bocconcini mozzarella, grilled chicken, red home-made vinegrette, dense Balsamico sauce

5. INSALATA DI TONNO [NOWOŚĆ/NEW] 35 zł

Świeże liście roszponki i rukoli, kawałki tuńczyka, marynowana czerwona cebula, kapary, pomidorki cherry, smażone ziemniaki, sos vinegrette miodowo-musztardowy, gęsty sos balsamiczny

Mix of lamb's lettuce and arugula, marinated red onion, capers, cherry tomatoes, tuna, fried potatoes, served with a honey-mustard vinegrette and dense Balsamico sauce

6. PARMA [NOWOŚĆ/NEW] 35 zł

Świeże liście roszponki, pomidorki cherry, seler naciowy, szynka Prosciutto Crudo, plastry grillowanego sera koziego, świeże figi, płátky migdałów, oliwa extra virgin, gęsty sos balsamiczny



Lamb's lettuce with cherry tomatoes, celery sticks, Prosciutto Crudo ham, slices of grilled goat cheese, fresh fig and almond flakes, served with extra virgin olive oil and dense Balsamico sauce

7. POLLO E GORGONZOLA 35 zł

Świeże liście szpinaku baby i rukoli, grillowany kurczak, ser Gorgonzola, świeża gruszka, orzechy włoskie, marynowane cebulki Cipollini, sos truskawkowo-balsamiczny

Mix of baby Baby spinach and arugula, grilled chicken, Gorgonzola cheese, fresh pear, walnuts, marinated Cipollini onions, topped with strawberry-Balsamico dressing

Salaty

-  **8. INSALATA DI GAMBERI [P] [NOWOŚĆ/NEW]** 35 zł
 Świeże liście roszponki, grillowane krewetki (4 szt.), bataty, duszone pomidorki cherry, grillowana papryczka chilli, sos czosnkowo-cytrynowy, gęsty sos balsamiczny, posypane szczypiorkiem i rukolą
 Lamb's lettuce with grilled prawns, sweet potatoes, sautéed cherry tomatoes and grilled chilli peppers, served with garlic-lemon dressing, dense Balsamico sauce and topped with chive and arugula
- 9. BRESAOLA E FICHI** 36 zł
 Świeże liście sałaty, grillowane szparagi, roladki z cienkich plastrów włoskiej suszonej wędliny wołowej nadziewanych serem Mascarpone i świeżą figą, orzeszki pinii, nasiona granatu, dressing czosnkowo-cytrynowy, oliwa extra virgin, gęsty sos balsamiczny, ser Grana Padano
 Fresh lettuce, grilled asparagus, thin slices of air-dried beef wrapped around Mascarpone cheese and fresh fig, pine nuts, pomegranate seeds, served with garlic-lemon dressing, extra virgin olive oil and dense Balsamico sauce, topped with Grana Padano cheese
- 10. SALMONE [NOWA RECEPTURA/NEW RECIPE]** 38 zł
 Świeże liście roszponki, roladki z wędzonego łososia norweskiego ze Straciatella di Bufala koperkowa, pomidorki cherry, czerwona cebula, kapary, skórka pomarańczowa, migdały, dressing cytrynowy, gęsty sos balsamiczny
 Lamb's lettuce with smoked salmon rolled with dill-spiced cream cheese, cherry tomatoes, red onion, capers, orange peel, almonds flakes, lemon dressing, dense Balsamico sauce
- 11. INSALATA DI ZUCCA E GAMBERI** 38 zł
 Świeże liście rukoli i sałaty, grillowana dynia marynowana, grillowane krewetki (6 szt.), pomidorki cherry, Mozzarella di Bufala, dressing czosnkowo-cytrynowy, gęsty sos balsamiczny
 Mix of fresh salad and arugula, grilled marinated pumpkin, grilled prawns (6 pcs.), cherry tomatoes and pieces of Mozzarella di Bufala, spiced with a garlic-lemon dressing, dense Balsamico sauce
-  **12. RUCOLA E MANZO** 38 zł
 Plastry polędwicy wołowej pieczonej w piecu, liście rukoli, oliwa truflowa, gęsty sos balsamiczny, plastry sera Grana Padano
 Slices of oven-baked beef served on fresh arugula with truffle olive oil, dense Balsamico sauce, and slices of Grana Padano cheese

Kid's menu

Menu dla dzieci

- 1. BRODO** 10 zł
Rosół wołowy z marchewką i makaronem
Beef broth with carrot and pasta
- 2. PICCOLO PASTA [VEG]** 10 zł
Makaron busiate z masłem
Busiate pasta with butter
- 3. PICCOLO NAPOLETANA [VEG]** 14 zł
Makaron jajeczny troccoli z sosem pomidorowo-warzywnym,
posypany serem Grana Padano
Troccoli egg pasta with tomato-based vegetable ragout,
topped with Grana Padano cheese
- 4. PICCOLO BOLOGNESE** 17 zł
Makaron jajeczny troccoli z sosem pomidorowo-warzywnym i mielonym mięsem
wołowym, posypany serem Grana Padano
Troccoli egg pasta with tomato-based vegetable ragout with minced beef,
topped with Grana Padano cheese
- 5. POLLINO CON PATATE ARROSTO** 21 zł
Grillowana pierś kurczaka, opiekane ziemniaki, surówka z tartej marchwi i jabłek
Grilled chicken breast served with fried potatoes and home-made carrot and apple salad
- 6. GELATO E CIOCCOLATO** 13 zł
2 kulki lodów waniliowych z sosem czekoladowym lub malinowym
2 scoops of vanilla ice-cream served with chocolate or raspberry sauce



Przy grupach liczących 6 osób lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 6 or more people.

Desserts

1. PANNA COTTA [NOWE SMAKI/NEW SAUCES] 17 zł

Tradycyjny włoski deser waniliowy na zimno podany z domowej produkcji sosem: czekoladowy/mus malinowy/mus mango/słony karmel

Traditional Italian pudding-style dessert made of cooled cream, served with home-made sauce: chocolate/raspberry/mango/salty caramel

2. CREME BRULEE 17 zł

Krem waniliowy uwieńczony warstwą skarmelizowanego cukru

Vanilla custard base topped with a layer of hard caramel

3. TIRAMISU 19 zł

Klasyczny włoski deser z dodatkiem amaretto

Classic Italian dessert, flavoured with amaretto liquor

4. DOLCE CIOCCOLATO 19 zł

Ciastko z gęstej masy czekoladowej, podane z kulką lodów waniliowych i sosem pistacjowym

Rich chocolate cake served with a vanilla ice-cream and pistachio sauce

5. TORTA AL MANGO 19 zł

Włoski sernik na chrupiącym spodzie owsianym z galaretką z mango i ananasa, polany sosem z mango

Italian cheesecake on crunchy muesli crust, with pineapple-mango jelly, served with home-made mango sauce

6. SOUFLÉ AL CIOCCOLATO 23 zł

Suflet na ciepło wypełniony płynną czekoladą, podany z kulką lodów waniliowych i kremem Pasticcera

Chocolate soufflé served warm, filled with liquid dark chocolate, served with a vanilla ice-cream and with Crema Pasticcera

7. PERA E GELATO [NOWA RECEPTURA/NEW RECIPE] 23 zł

Gruszka gotowana w czerwonym winie z sokiem malinowym, miodem i cynamonem, podana z kremem Pasticcera, 2 kulkami lodów waniliowych i sosem pistacjowym

Pear cooked in red wine with raspberry syrup, honey and cinnamon, served with Crema Pasticcera, 2 scoops of vanilla ice-cream and pistachio sauce

Italian ice-cream desserts

Desery lodowe Bindi

1. MARENCO LUNGA 23 zł

Beza przekładana lodowym kremem waniliowym, przybrana owocami i musem owocowym

Italian crushed meringue and semifreddo terrine, served with home-made fruit mousse

2. LIMONCELLO 22 zł

Lody cytrynowe z likierem Limoncello podane w kieliszku

Fresh lemon ice cream with swirls of Limoncello liqueur sauce, served in a glass

3. CREMA E PISTACCHIO 22 zł

Lody pistacjowe z czekoladą i prażonymi pistacjami

Custard ice cream swirled with chocolate and pistacchio flavoured ice cream,
topped with crushed pistacchio praline



Tea

Herbaty

Herbaty Mighty Leaf Tea – stworzone z najbardziej niesamowitych mieszanek herbat najwyższej jakości, czajniczek 0,36 l

Mighty Leaf Tea handpicked and handcrafted to create the essence of the quality, 0,36 l jar

1. ENGLISH BREAKFAST ORGANIC 12 zł

Mieszanka czarnych liści herbacianych o bogatym mocnym smaku

A robust blend of premium organic black tea leaves from India

2. HIMALAYAN PEAK DARJEELING ORGANIC 12 zł

Delikatna czarna herbata z upraw Darjeeling Himalayan

Highly aromatic bouquet, with a classic muscatel finish

3. ORGANIC EARL GREY 12 zł

Czarna, organiczna herbata połączona z pąkami cytrusów i plasterkami bergamotki

Made of rich organically grown black tea leaves and golden buds with a twist of citrusy organic bergamot

4. EARL GREY DECAF 12 zł

Mieszanka herbat czarnych z Ceylonu i Chin z pomarańczową nutą owocu bergamoty

High-grown black tea from Ceylon and China combine with the smoky orange notes of bergamot fruit

5. ORANGE JASMINE 12 zł

Kompozycja pomarańczy, jaśminu i wanilii oraz bujnych liści czarnej herbaty

Made from Ceylon and Chinese black tea leaves teeming with notes of orange, vanilla and jasmine blossoms

6. ORCHID OOLONG 12 zł

Liście herbaty oolong z bukietem kwiatów i dodatkiem kokosa

A fragrant bouquet of floral notes balanced with a touch of coconut in a rich, soothing infusion

7. CELEBRATION 12 zł

Ekzotyczna mieszanka najlepszych liści czarnej herbaty z Chin oraz owoców Dalekiego Wschodu z nutą likieru czekoladowego

A beautiful and exotic blend of high-grade Chinese tea leaves infused with Chinese fruit, Longan, with notes of chocolate liquor

8. ORGANIC HOJICHA 12 zł

Organiczna japońska herbata zielona, o nucie prażonych orzechów; niski poziom kofeiny

A mixture of pan-fired and slow roasted green tea leaves that yield a rich, nutty brew, within the green tea category, Hojicha contains lower levels of caffeine

Tea

Herbaty

9. JASMINE MIST ORGANIC 12 zł

Zapach kwiatów arabskiego jaśminu połączony z wysokiej klasy liśćmi zielonej, chińskiej herbaty

A classic Chinese green tea scented with Arabian jasmine blossoms

10. GREEN TEA PASSION 12 zł

Najlepsze liście chińskiej zielonej herbaty ze słodkimi tropikalnymi owocami

Made from the finest-grade loose green tea leaves from China, Japan and Taiwan, blend with tantalizing, tropical fruits of pineapple, guava and strawberry

11. JADE ORGANIC 12 zł

Łagodna i smaczna kompozycja zielonych herbat

Made from dragonwell loose green tea leaves, offers a rich and nutty character with a smooth, buttery finish

12. WHITE LOTUS 12 zł

Liście białej herbaty z nutami imbiru i cytryny

Blends smooth, delicate white tea leaves with zesty notes of ginger and nuances of citrusy lemon myrtle for a refreshing infusion

13. AFRICAN AMBER 12 zł

Liście afrykańskiego rooibosa z owocową nutą, bogata w antyutleniacze

A caffeine-free Rooibos blend teeming with tropical fruit and blossoms, rich in anti-oxidants

14. CHAMOMILE CITRON 12 zł

Odświeżający napój skomponowany z kwiatów egipskiego rumianku i cieniutkich plasterków owoców cytrusowych

A refreshing infusion made with Soothing Egyptian Chamomile flowers and subtle slices of citrus fruit

15. GINGER TWIST 12 zł

Trawa cytrynowa, tropikalne owoce i mięta z dotykem imbiru i żeń-szenia, napar z potężną dawką antyutleniaczy

A harmonious mix of lemongrass, tropical fruits and mint blended with a touch of ginger and ginseng, with a powerful dose of anti-oxidants

16. VERBENA MINT ORGANIC 12 zł

Orzeźwiający napar z liści francuskiej verbeny i marokańskiej mięty

Made of organic mint and verbena, it overcomes you with soft citrus notes of verbena leaves balanced with a beautiful hint of mint

Coffee

Kawy

Wszystkie kawy bazują na mieszance 9 odmian ziaren Arabica, przygotowywanej przez włoską rodzinę Goppion od 1858 roku i gwarantują nadzwyczajne doznania smakowe

All kinds of coffee are based on the special blend of 9 kinds of Arabica beans, including the most sought-after Jamaica Blue Mountain, prepared by the Italian family Goppion since 1858 and guarantee an extra-ordinary taste

- | | |
|---|----------|
| 1. ESPRESSO | 8 zł |
| Mała mocna czarna kawa o wyrazistym smaku i aromacie | |
| Short strong black coffee | |
| 2. ESPRESSO DOPPIO | 10 zł |
| Podwójne espresso | |
| Double espresso | |
| 3. AMERICANO | 9 zł |
| Pojedyncze espresso przedłużone gorącą wodą | |
| Single espresso with addition of hot water | |
| 4. ESPRESSO MACCHIATO | 10/12 zł |
| Pojedyncze espresso z dodatkiem mleka i piany mlecznej | |
| Espresso with a small amount of milk | |
| 5. CAPPUCCINO | 12 zł |
| Pojedyncze espresso z dużą ilością piany mlecznej | |
| Espresso with both steamed and frothed milk | |
| 6. LATTE | 13/15 zł |
| Pojedyncze espresso z dużą ilością mleka | |
| Espresso with steamed milk | |
| 7. LATTE MACCHIATO | 13/15 zł |
| Pojedyncze espresso z mlekiem i pianą mleczną | |
| Layered coffee drink made with espresso and foamed milk | |
| 8. MOKKA | 15/17 zł |
| Pojedyncze/podwójne espresso z mlekiem, dodatkiem czekolady oraz bitej śmietany | |
| Espresso/ double espresso with steamed milk, chocolate syrup and whipped cream | |

Przy grupach liczących 6 osób lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 6 or more people.

Cold drinks

Napoje zimne

1. COCA-COLA, COLA ZERO, FANTA, SPRITE, KINLEY 0,2 l * 7 zł

*od maja 2017 dostępne w butelkach 0,25l

2. WODA TRATTORIA RUCOLA - MINERAL WATER 0,45 l 7 zł

Gazowana lub niegazowana 0,75 l 12 zł

Sparkling or still

3. KROPLA (gazowana, niegazowana) 0,33 l 7 zł

0,75 l 15 zł

4. KINGA PIENIŃSKA - MINERAL WATER 0,33 l 7 zł

Woda mineralna (gazowana, niegazowana, naturalna)

Mineral water (sparkling, still, natural)

5. WŁOSKA WODA MINERALNA LEVICO - ITALIAN MINERAL WATER LEVICO 0,75 l 16 zł

Gazowana lub niegazowana

Sparkling or still

6. NESTEA 0,25 l 7 zł

Mrożona herbata (cytryna, brzoskwinia)

Ice-tea (lemon, peach)

7. CAPPY 0,25 l 7 zł

Sok owocowy (pomarańcza, jabłko, pomidor, multiwitamina, czerwony grejpfrut, czarna porzeczka)

Fruit juice (orange, apple, tomato, multivitamin, red grapefruit, black currant)

8. LA KOGUTA 0,3 l 8 zł

Sok tłoczony (jabłko, jabłko-gruszka, jabłko-burak, jabłko-rabarbar)

Pressed juices (apple, apple&pear, apple&beetroot)

9. WODA KOKOSOWA 0,25 l 11 zł

Woda kokosowa

Coconut water

Home-made drinks

Napoje domowe

1. SOK ŚWIEŻO WYCISKANY - FRESH PRESSED JUICE 0,35 l 15 zł

Z pomarańczy, grejpfrutów lub mieszany

Fresh pressed juice (orange, red grapefruit or mixed)

2. DOMOWA MROŻONA HERBATA – HOME-MADE ICED TEA 0,35 l 13 zł

Domowa mrożona herbata z dodatkiem cytryny i miodu

Dzbanek 0,9 l 29 zł

Home-made iced tea, made with lemon and honey

3. DOMOWA LEMONIADA – HOME-MADE LEMONADE 0,35 l 13 zł

Domowy napój cytrynowy z dodatkiem miodu,
mięty i pomarańczy

Dzbanek 0,9 l 29 zł

Home-made lemonade, made with honey,
fresh mint and orange slices

4. DOMOWA LEMONIADA SPECJALNA – HOME-MADE LEMONADE 0,35 l 15 zł

Domowy napój cytrynowy z dodatkiem miodu i specjalnych składników dnia.

Home-made lemonade, made with honey and special ingredients of the day.

5. DOMOWA HERBATA ZIMOWA / HOME-MADE WINTER TEA 0,35 l 13 zł

Czarna herbata z dodatkiem miodu i soku malinowego, podana z plasterkiem pomarańczy i cytryny z goździkami i cynamonem

Home-made tea with honey and raspberry syrup, served with slices of orange and lemon with cloves and cinnamon

6. DOMOWA LEMONIADA ZIMOWA / HOME-MADE WINTER LEMONADE [NOWOŚĆ/NEW] 0,35 l 13 zł

Domowy napój cytrynowy na ciepło z dodatkiem pieczonej dyni, imbiru i świeżego oregano

Home-made hot lemonade with pumpkin, ginger and fresh oregano



Przy grupach liczących 6 osób lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 6 or more people.

Beer

Piwa

1. **HEINEKEN** 0,25 l 9 zł
Z beczki / draught
2. **HEINEKEN** 0,5 l 14 zł
Z beczki / draught
3. **MORETTI** 0,33 l 14 zł
Butelka / bottled
4. **PERONI** 0,33 l 12 zł
Butelka / bottled
5. **ŻYWIEC** 0,33 l 9 zł
Butelka / bottled
6. **ŻYWIEC NISKOALKOHOLOWY - LOW ALCOHOL** 0,33 l 8 zł
Butelka / bottled
7. **DESPERADOS** 0,4 l 12 zł
Butelka / bottled
8. **PAULANER** 0,5 l 15 zł
Piwo pszeniczne, butelka / wheat beer, bottled

Wines

Wina

1. VINO DELLA CASA Villa Albius Sicilia

BIAŁE / WHITE

- Karafka / carafe 1 l 74 zł
Karafka / carafe 0,5 l 42 zł
Karafka / carafe 0,25 l 24 zł
Kieliszek / glass 0,125 l 13 zł

CZERWONE / RED

- Karafka / carafe 1 l 74 zł
Karafka / carafe 0,5 l 42 zł
Karafka / carafe 0,25 l 24 zł
Kieliszek / glass 0,125 l 13 zł

2. WINO GRZANE / MULLED WINE 0,25 l 24 zł

Wino grzane na bazie wina czerwonego Villa Albius z dodatkiem miodu, syropu malinowego i pomarańczy z goździkami

Mulled wine with honey, raspberry syrup, with orange slices with cloves

Przy grupach liczących 6 osób lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 6 or more people.

Wines

Wina

3. WINO MUSUJACE PROSECCO / PROSECCO SPARKLING WINE

Val D'Oca Prosecco Doc Oro Treviso

Butelka / bottle 0,75 l 85 zł

Kieliszek / glass 0,125 l 17 zł

4. BELLINI

Drink na bazie prosecco z musem brzoskwinowym

Refreshing cocktail of Prosecco sparkling wine with peach puree

Butelka / bottle 0,75 l 85 zł

Butelka / bottle 0,2 l 26 zł

5. WINO W BUTELKACH / BOTTLED WINE

BIAŁE / WHITE

Anterra Pinot Grigio, bianco (białe / white)

Butelka / bottle 0,75 l 65 zł

Castel Firmian Pinot Grigio, bianco (białe / white)

Butelka / bottle 0,75 l 89 zł

Soave Classico, bianco (białe/white) [NOWOŚĆ/NEW]

Butelka / bottle 0,75 l 89 zł

Bosc dla Rei Moscato D'Asti Batasiolo, bianco (białe / white)

Butelka / bottle 0,75 l 109 zł

Gavi Del Comune Di Gavi Batasiolo, bianco (białe / white)

Butelka / bottle 0,75 l 109 zł

Kieliszek / glass 0,125 l 20 zł

Livio Felluga Sharis Chardonnay, bianco (białe / white)

Butelka / bottle 0,75 l 149 zł

CZERWONE / RED

Passatempo Vino Rosso, rosso (czerwone/red) [NOWOŚĆ/NEW]

Butelka / bottle 0,75 l 65 zł

Pruneo Primitivo Salento, rosso (czerwone / red)

Butelka / bottle 0,75 l 79 zł

Feudo Arancio Nero d'Avola, rosso (czerwone/red) [NOWOŚĆ/NEW]

Butelka / bottle 0,75 l 79 zł

Valpolicella Classico Superiore Domini Veneti, rosso (czerwone/red)

Butelka / bottle 0,75 l 99 zł

Przy grupach liczących 6 osób lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 6 or more people.



Wines

Wina

Chianti Classico San Felice, rosso (czerwone/red)

Butelka / bottle 0,75 l 129 zł

Kieliszek / glass 0,125 l 22 zł

Le Difese Tenuta San Guido, rosso (czerwone/red)

Butelka / bottle 0,75 l 199 zł

Barolo Batasiolo, rosso (czerwone/red)

Butelka / bottle 0,75 l 269 zł

Brunello Di Montalcino Campogiovanni, rosso (czerwone/red)

Butelka / bottle 0,75 l 299 zł

Italian spirits

Alkohole Włoskie

1. GRAPPA (41%) 40 ml 15 zł

Tradycyjna włoska wódka z winogron. Podajemy schłodzoną.

Traditional Italian grape-based pomace brandy. Served chilled.

2. LIMONCELLO (30%) 40 ml 14 zł

Tradycyjny likier cytrynowy. Serwujemy zmrożony.

Traditional Italian lemon liqueur. Served chilled.

3. BRANCA MENTA (28%) 40 ml 14 zł

Ziołowy likier z dodatkiem mięty. Serwujemy zmrożony.

A herbal digestif amaro with addition of peppermint. Served chilled.

4. FERNET BRANCA (39%) 40 ml 14 zł

Wódka ziołowa. Serwujemy zmrożoną.

Herbal spirit. Served chilled.

5. BOMBARDINO 100 ml 20 zł

Włoski ajerkoniak serwowany na ciepło z pianą mleczną oprószoną czekoladą.

Italian eggnog-based drink, served hot, with whipped cream on top sprinkled with chocolate.

6. BOMBARDINO ESPRESSO 100 ml 20 zł

Włoski ajerkoniak serwowany na ciepło z espresso i pianą mleczną oprószoną czekoladą.

Italian eggnog-based drink, served hot with espresso, with whipped cream on top sprinkled with chocolate.

Other spirits

Inne alkohole

1. CHOPIN VODKA (40%)	50 ml 15 zł butelka / bottle 0.7 l 189 zł
2. BALLANTINES (40%)	40 ml 14 zł butelka / bottle 0.7 l 189 zł
3. JACK DANIELS (40%)	40 ml 16 zł butelka / bottle 0.7 l 229 zł
4. CHIVAS REGAL 12' (40%)	40 ml 20 zł butelka / bottle 0.7 l 289 zł
5. CHIVAS REGAL 18' (40%)	40 ml 35 zł butelka / bottle 0.7 l 469 zł



Trattoria Rucola

ul. Francuska 6, Saska Kępa

tel. **22 616 12 59**
francuska6@trattoriarucola.pl

czynne
poniedziałek-niedziela 12.00 - 22.00

Trattoria Rucola

ul. Miodowa 1, Stare Miasto

tel. **888 57 54 57**
miodowa1@trattoriarucola.pl

czynne
poniedziałek-niedziela 12.00 - 22.00

Trattoria Rucola

ul. Krucza 6/14, Centrum

tel. **22 465 18 36**
krucza6@trattoriarucola.pl

czynne
niedziela-czwartek 12.00-22.00
piątek-sobota 12.00-23.00