



# 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

19/23 zł

-  - Szef Kuchni poleca
- [VEG]** - danie wegetariańskie / vegetarian dish
- [P]** - danie pikantne / spicy dish
- [NEW]** - nowa pozycja lub receptura / new item or recipe
- [F]** - niedostępne w restauracji Trattoria Rucola, Francuska 6 / unavailable at Trattoria Rucola, Francuska 6 Street

\* Od 1 lipca 2020 roku cena zawiera 23% podatku VAT.

Cold appetizers

# Przystawki na zimno

**1. MARYNOWANE OLIWKI / PICKLED OLIVES** ..... 15 zł

**2. GRISSINI CON PECORINO** ..... 35 zł

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

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

**3. CAPRESE [VEG]** ..... 39 zł

Mozzarella di Bufala z pomidorami, polana pesto, oliwą extra virgin i gęstym sosem balsamicznym  
Mozzarella di Bufala and tomatoes, served with pesto, extra virgin olive oil and dense balsamico sauce

 **4. MOZZARELLA DI BUFALA [VEG]** ..... 49 zł

Mozzarella di Bufala na concasse z siekanymi pomidorami z oliwą czosnkową, bazylią, natką pietruszki i oliwą extra virgin, polana gęstym sosem balsamicznym, podana ze świeżo wypieczanymi domowymi bułeczkami

Mozzarella di Bufala on a tomato concasse mixed with garlic-infused olive oil, basil, parsley and extra virgin olive oil, served with dense balsamico sauce and freshly baked homemade buns

Dodatkowa szynka parmeńska / Additional Prosciutto Crudo Ham ..... 11 zł

Dodatkowo Focaccia / Additionally Focaccia ..... 19 zł

 **5. VITELLO TONNATO** ..... 51 zł

Cienko cięta duszona cielęcina polana sosem tuńczykowo-kaparowym, z dodatkiem kaparów i rukoli, podana ze świeżo wypieczanymi domowymi bułeczkami

Thinly sliced cooked veal, served cold with creamy sauce flavoured with tuna and capers, with addition of capers and arugula, served with freshly baked homemade buns

 **6. CARPACCIO DI POLIPO** ..... 55 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 ..... 65 zł \*

Dodatkowo Focaccia / Additionally Focaccia ..... 19 zł

Przy grupach liczących 4 osoby lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 4 or more people.

\* Od 1 lipca 2020 roku cena zawiera 23% podatku VAT.

Cold appetizers

## Przystawki na zimno

### 7. CARPACCIO ..... 55 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 ..... 65 zł

Dodatkowo Focaccia /Additionally Focaccia ..... 19 zł

### 8. ANTIPASTI (porcja dla 2 osób / portion for 2) ..... 79 zł

Oliwki w zalewie, owoce kaperu, 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) ..... 99 zł

Dodatkowo Focaccia /Additionally Focaccia ..... 19 zł



Przy grupach liczących 4 osoby lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 4 or more people.

Hot appetizers

# Przystawki na ciepło

## 1. PIECZYWO SEROWO-CZOSNKOWE / CHEESE & GARLIC BREAD [VEG] ..... 30 zł

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

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

## 2. BRUSCHETTA POMODORO [VEG] ..... 30 zł

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

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

## 3. BRUSCHETTA CON TALEGGIO E MOSTARDA [VEG] [P] ..... 30 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

## 4. PIECZYWO OLIWKOWE / OLIVES & FETA BREAD [VEG] ..... 30 zł

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

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

## 5. BRUSCHETTA MIELE E FICHI [VEG] ..... 30 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

## 6. GRIGLIATA VERDE [VEG] [P] ..... 45 zł

Grillowane warzywa: bakłażan, cukinia, papryka, pieczarka, por i cebula polane oliwą extra virgin, posypane świeżym oregano i natką pietruszki, podane z domową konfiturą pomidorowo-chilli oraz ze świeżo wypieczanymi domowymi bułeczkami

Grilled vegetables: aubergine, zucchini, paprika, champignon, leek and onion with olive oil, oregano and parsley, served with tomato-chilli chutney and freshly baked homemade buns

## 7. GAMBERI ..... 55 zł \*

Grillowane krewetki tygrysie XL na świeżych liściach sałaty z sosem: amaretto-miodowym lub limonkowo-miodowo-chilli (do wyboru)

Grilled tiger prawns XL served atop of fresh lettuce served with a dressing: amaretto-honey-flavoured or lime-honey-chilli-flavoured

## 8. GAMBERI AL VINO BIANCO ..... 55 zł \*

Krewetki tygrysie XL duszone w białym winie z czosnkiem, chilli, posypane natką pietruszki, podane ze świeżo wypieczanymi domowymi bułeczkami

Tiger prawns XL braised in white wine with garlic, chilli, topped with parsley, served with freshly baked homemade buns

Przy grupach liczących 4 osoby lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 4 or more people.

Hot appetizers

# Przystawki na ciepło

## 9. BUFALA CON PROSCIUTTO ..... 56 zł

Mozzarella di Bufala pieczona z plastrami szynki Prosciutto Crudo, podana z rukolą, czarnymi oliwkami, pomidorkami cherry i oliwą extra virgin

Mozzarella di Bufala baked with slices of Prosciutto Crudo ham, served with arugula, black olives, cherry tomatoes and extra-virgin olive oil

Focaccia

# Focaccia

## 1. FOCACCIA [VEG] ..... 19 zł

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

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

## 2. FOCACCIA CON SPINACI E TONNO [P] ..... 45 zł

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

Traditional Italian summer snack: flat oven-baked bread served with fresh spinach, Bocconcini mozzarella, tuna, cherry tomatoes and fresh chilli peppers, topped with home-made garlic-infused olive oil, dense balsamico sauce and oregano

## 3. FOCACCIA CON SPINACI E PROSCIUTTO CRUDO ..... 45 zł

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

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

## 4. FOCACCIA CARPACCIO E TARTUFO ..... 55 zł

Tradycyjna włoska przekąska: wypiekane cienkie ciasto drożdżowe z sosem truflowym na bazie trufli i świeżej śmietany, ser Mozzarella, carpaccio wołowe, rukola, czarny pieprz, oliwa czosnkowa (Prosimy pytać o dostępność produktu)

Traditional Italian snack: flat oven-baked bread served with truffle sauce based on truffles and fresh cream, Mozzarella cheese, beef carpaccio, arugula, black pepper, home-made garlic-infused olive oil  
(Ask the waiter about availability)

Przy grupach liczących 4 osoby lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 4 or more people.

\* Od 1 lipca 2020 roku cena zawiera 23% podatku VAT.

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 home-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]** ..... 35/47 zł  
Oliwa czosnkowa, ser Grana Padano  
Home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 2. FUNGHI [VEG]** ..... 39/52 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
- 3. COTTO** ..... 43/53 zł  
Szynka Cotto, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano  
Cotto ham, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 4. COTTO E FUNGHI** ..... 43/53 zł  
Szynka Cotto, pieczarki, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano  
Cotto ham, champignons, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 5. DECO** ..... 43/53 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
- 6. PEPERONI** ..... 43/53 zł  
Kiełbasa pepperoni, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano  
Pepperoni sausage, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 7. HAWAII** ..... 43/53 zł  
Szynka Cotto, ananas, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano  
Cotto ham, pineapple, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 8. AMERICANA** ..... 45/55 zł  
Kiełbasa pepperoni, świeża rukola, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano  
Pepperoni sausage, fresh arugula, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 9. CONTADINA [VEG]** ..... 45/55 zł  
Ser Mozzarella, ser Gorgonzola, blanszowany szpinak, gruszka, grillowane szparagi, orzechy  
włoskie, pestki dyni, gruszka, miód truflowy, ser Grana Padano  
Mozzarella cheese, Gorgonzola cheese, blanched spinach, pear, grilled asparagus,  
walnuts, pumpkin seeds, truffle honey, Grana Padano cheese

Przy grupach liczących 4 osoby lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 4 or more people.



# Pizza

- 10. ANCHOIS** ..... 45/55 zł  
 Anchois, kapary, czerwona cebula, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano  
 Anchovies, capers, red onion, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 11. PEPPERONI E ZUCCHINA** ..... 45/55 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
- 12. SALAME E FETA PICCANTE [P]** ..... 45/55 zł  
 Salami z koprem włoskim, zielone oliwki, ostre papryczki jalapeno, ser Feta, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano  
 Finocchiona (salami with fennel), green olives, marinated jalapeno peppers, Feta cheese, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 13. TONNO** ..... 45/55 zł  
 Kawałki tuńczyka, kapary, czerwona cebula, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano  
 Tuna, capers, red onion, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 14. CON POLLO** ..... 45/55 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
- 15. CAPRICCIOSA** ..... 45/56 zł  
 Szyńka Colto, marynowana czerwona papryka, duszone pieczarki, pesto, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano  
 Colto Ham, marinated red peppers, stewed champignons, pesto, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 16. CON SPINACI [VEG]** ..... 45/56 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
- 17. PANCETTA ROMA** ..... 45/56 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
- 18. CHILLI [P]** ..... 46/57 zł  
 Włoskie pikantne salami Spianata, pomidorki cherry, ser Feta, czarne oliwki, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano  
 Spicy Italian salami Spianata, cherry tomatoes, Feta cheese, black olives, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

# Pizza

## 19. 'NDUJA [P] ..... 46/57 zł

Pikantna kiełbasa 'Nduja, czerwona cebula, oliwki zielone, oliwki czarne, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Spicy Italian sausage 'Nduja, red onion, green olives, black olives, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

## 20. SPIANATA GORGONZOLA [P] ..... 46/57 zł

Ser Gorgonzola, kapary, włoskie pikantne salami Spianata, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Gorgonzola cheese, capers, spicy Italian salami Spianata, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

## 21. CARNEVALE [P] ..... 46/57 zł

Włoskie pikantne salami Spianata, ser kozi, marynowana czerwona papryka, czarne oliwki, pesto, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Spicy Italian salami Spianata, goat cheese, marinated red peppers, black olives, pesto, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

## 22. NAPOLETANA ..... 46/57 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

## 23. CAMPAGNOLA [VEG] [P] ..... 46/57 zł

Grillowany bakłazan, cukinia, pomidorki cherry, czerwona papryka, czerwona cebula, siekany czosnek, papryczki chilli, świeża rukola, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

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

## 24. BUFALA [VEG] ..... 46/57 zł

Włoska mozzarella z bawolego mleka, pomidorki cherry, świeża bazylia, oliwa czosnkowa

Italian mozzarella cheese made from the milk of the water buffalo, cherry tomatoes, fresh basil, home-made garlic-infused olive oil

## 25. QUATTRO FORMAGGI [VEG] ..... 47/59 zł

Ser mozzarella, ser Gorgonzola, ser francuski, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Mozzarella cheese, Gorgonzola cheese, French cheese, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

## 26. PICCANTE [P] ..... 47/59 zł

Włoskie pikantne salami Spianata, świeże pomidory, marynowana czerwona papryka, ostre papryczki jalapeno, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Spicy Italian salami Spianata, fresh tomatoes, marinated red peppers, marinated jalapeno peppers, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

# Pizza

## 27. VEGETARIANA [VEG] ..... 47/59 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

## 28. PROSCIUTTO CRUDO ..... 51/63 zł

Szynka Prosciutto Crudo, świeża rukola, pomidory, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

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



## 29. TUTTO QUANTO [P] ..... 51/63 zł

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

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

## 30. PRIMA ..... 51/63 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

## 31. PROSCIUTTO CRUDO E FORMAGGI ..... 51/63 zł

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

## 32. TARTUFO ..... 51/63 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

## 33. PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA ..... 52/64 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

Pizza

Pizza

**34. FRUTTI DI MARE** ..... 53/64 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

**35. GAMBERI [P]** ..... 55/67 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

**36. TRATTORIA RUCOLA** ..... 55/67 zł

Dowolna kompozycja. Maksymalnie 5 składników.

Customer's choice composition. Maximum 5 ingredients.

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] ..... 49zł

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 TRADIZIONE ..... 51 zł

Farsz: Ser mozzarella świeże pieczarki, włoska szynka Cotto. Wszystko polane sosem pomidorowym i posypane oregano.

Stuffed with mozzarella cheese, fresh champignons, Cotto ham. Tomato sos and oregano

## 3. CALZONE AMALII [P] ..... 53 zł

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

Stuffed with mozzarella cheese, spicy Italian salami Spianata , 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 the best quality ingredients

**1. SPAGHETTI AGLIO OLIO [VEG] [P]** ..... 32 zł

Makaron jajeczny troccoli z oliwą extra virgin, czosnkiem, papryczką chilli, posypyany natką pietruszki 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. FUSILLI PESTO GENOVESE [VEG]** ..... 39 zł

Makaron bezjajeczny fusilli z zielonym pesto przygotowywany według receptury Genova posypyany serem Grana Padano

Eggless fusilli pasta with green pesto prepared according to the Genova recipe topped with Grana Padano cheese

**3. SPAGHETTI AGLIO E OLIO DELLA NONNA CESARINA [VEG] [P]** ..... 39 zł

Makaron jajeczny troccoli z oliwą extra virgin, czosnkiem, papryczką chilli, kaparami, anchois, pomidorkami cherry, zielonymi oliwkami, posypyany natką pietruszki i serem Grana Padano

Troccoli egg pasta spiced with extra-virgin olive oil, garlic, chilli peppers, capers, anchovies, cherry tomatoes, green olives, topped with parsley and Grana Padano cheese

**4. GNOCCHI ALLA CALABRESE [P]** ..... 45 zł

Kopytka ziemniaczane gnocchi z sosem pomidorowym, pikantną kiełbasą 'Nduja, kulkami mozzarelli bocconcini, natką pietruszki i serem Grana Padano

Italian potato dumplings served with tomato sauce, spicy 'Nduja sausage, mozzarella bocconcini balls, parsley and Grana Padano cheese

**5. TAGLIATELLE RAGU BOLOGNESE** ..... 47 zł

Makaron jajeczny tagliatelle z sosem bolognese, posypyany serem Grana Padano

Tagliatelle egg pasta with ragout bolognese, topped with Grana Padano cheese

**6. TAGLIATELLE CARBONARA DI ASPARAGI [VEG]** ..... 49 zł

Makaron jajeczny tagliatelle z sosem na bazie żółtka i masła, zielonymi szparagami, białą cebulą i czosnkiem, posypyany serem Grana Padano

Tagliatelle egg pasta with egg yolk and butter sauce, green asparagus, white onion and garlic, topped with Grana Padano cheese

**7. PAPPARDELLE FRESCA CON BOCCONCINI [VEG]** ..... 49 zł



Makaron jajeczny pappardelle z oliwą extra virgin, pomidorkami cherry, świeżą bazylią i kulkami mozzarelli bocconcini, posypyany serem Grana Padano

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

Przy grupach liczących 4 osoby lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 4 or more people.

Pasta

# Pasta

-  **8. TAGLIATELLE PESTO SICILIANO [VEG]** ..... 49 zł  
Makaron jajeczny 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
- 9. SPAGHETTI ALLA NORMA [VEG]** ..... 49 zł  
Makaron jajeczny 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
- 10. LASAGNE** ..... 49 zł  
Tradycyjna włoska lasagna z sosem bolognese, beszamelem, mozzarellą i Grana Padano.  
Traditional italian lasagne made of bolognese sauce, bechamel, mozzarella and Grana Padano cheese.
-  **11. GNOCCHI PARMA E PESTO** ..... 49 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
- 12. PACCHERI DELLA NONNA [VEG]** ..... 49 zł  
Makaron paccheri z kremowym sosem śmietanowym z sera Gorgonzola, ze świeżym szpinakiem i pomidorkami cherry, posypany 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
- 13. TORTELLI GIGANTI RICOTTA [VEG]** ..... 49 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
- 14. SPAGHETTI CARBONARA ALLA ROMANA** ..... 53 zł  
Makaron jajeczny troccoli z tradycyjnym rzymskim sosem na bazie żółtka, prażonego włoskiego boczku i czarnego pieprzu, posypany 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
- 15. SPAGHETTI ALLA MATRICIANA [P]** ..... 53 zł  
Makaron jajeczny troccoli z prażonym włoskim boczkiem w pikantnym sosie pomidorowym, posypany serem Pecorino i Grana Padano  
Troccoli egg pasta with fried Italian bacon in spicy tomato sauce, topped with Pecorino and Grana Padano cheeses

Przy grupach liczących 4 osoby lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 4 or more people.

# Pasta

## 16. GNOCCHI TARTUFI [VEG] ..... 53 zł

Kopytka ziemniaczane gnocchi nadziewane kozim serem i truflami, z sosem maślano-śmietanowym, porem, 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

## 17. PAPPARDELLE POLLO ..... 53 zł

Makaron jajeczny pappardelle z kurczakiem w sosie śmietanowym z pesto, posypyany serem Grana Padano

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

## 18. GNOCCHI PORCINI [VEG] ..... 53 zł

Kopytka ziemniaczane gnocchi nadziewane borowikami z sosem maślano-śmietanowym, kurkami, cebulą, rozmarynem i natką pietruszki, 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

## 19. PACCHERI DELLA CONTADINA ..... 56 zł

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

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

## 20. TAGLIATELLE PARMA ..... 56 zł

Makaron jajeczny tagliatelle z sosem śmietanowym, szynką Prosciutto Crudo, pomidorkami cherry, suszonymi pomidorami, posypyany natką pietruszki 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

## 21. FIOCCHI PERA [P] ..... 56 zł

Pierozki fiocchi z nadzieniem z gruszki i sera Ricotta w sosie śmietanowym z gruszką i chilli, z dodatkiem orzechów włoskich, różyczek z 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

## 22. TAGLIATELLE VITELLO ..... 59 zł

Makaron jajeczny tagliatelle z sosem winno-szałwiowym, cielęciną, porem, pastą truflową, orzeszkami pinii, oliwą truflową i rozmarynem, posypyany serem Grana Padano

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



Pasta

# Pasta

**23. BUSIATE CON MANZO E 'NDUJA [P]** ..... 59 zł

Makaron busiate z polędwicą wołową, pikantną kiełbasą 'Ndują, dynią, kurkami, natką pietruszki, białą cebulą, szałwią i tymiankiem, posypany serem Grana Padano

Busiate pasta with beef, 'Nduja sausage, pumpkin, chanterelles, parsley, white onion, sage and thyme, topped with Grana Padano cheese

 **24. TAGLIATELLE CON PORCINI E MANZO** ..... 59 zł

Makaron jajeczny tagliatelle z sosem śmietanowym, podgrzybkami, polędwicą wołową, cebulą, tymiankiem, natką pietruszki, posypany serem Grana Padano

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

**25. TORTELLACCI FRUTTI DI MARE [P]** ..... 59 zł

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

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

 **26. SPAGHETTI AI GAMBERI E ZUCCHINA [P]** ..... 59 zł \*

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

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

**27. TAGLIATELLE ZINGARELLA [P]** ..... 59 zł \*

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

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

**28. SPAGHETTI AL TARTUFO** ..... 69 zł

Makaron jajeczny troccoli ze świeżą czarną lub białą truflą. (Prosimy pytać o dostępność produktu)

Troccoli egg pasta with fresh black or white truffle. (Ask the waiter about availability)

Przy grupach liczących 4 osoby lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 4 or more people.

\* Od 1 lipca 2020 roku cena zawiera 23% podatku VAT.

Risotto

# Risotto

Tradycyjne włoskie danie na bazie ryżu i dodatków wysokiej jakości

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

## 1. RISOTTO POLLO ..... 50 zł

Tradycyjne włoskie risotto z kurczakiem marynowanym w czosnku oraz groszkiem, natką pietruszki i serem Grana Padano

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

## 2. RISOTTO CON TALEGGIO, FUNGHI E TARTUFO [VEG] ..... 55 zł

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

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

## 3. RISOTTO PARMA E PISTACCHIO ..... 55 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] ..... 59 zł \*

Tradycyjne włoskie risotto z krewetkami tygrysiami XL, czosnkiem i papryczką chilli, posypane natką pietruszki i serem Grana Padano

Traditional Italian risotto with tiger prawns XL, garlic and chilli peppers, topped with parsley and Grana Padano cheese

## 5. RISOTTO GAMBERI E ASPARAGI ..... 59 zł \*

Tradycyjne włoskie risotto z krewetkami tygrysiami XL, białą cebulą, czosnkiem i zielonymi szparagami, posypane serem Grana Padano

Traditional Italian risotto with tiger prawns XL, onion, garlic and green asparagus, topped with Grana Padano cheese

## 6. RISOTTO MARE E MONTI [NEW] ..... 59 zł \*

Tradycyjne włoskie risotto z krewetkami tygrysiami XL, kalmarami, podgrzybkami, kurkami, białą cebulą i czosnkiem, posypane natką pietruszki, skórką z limonki i serem Grana Padano

Traditional Italian risotto with tiger prawns XL, squids, bolete mushrooms, chanterelles, white onion, garlic, topped with parsley, lime zest and Grana Padano cheese

## 7. RISOTTO AL TARTUFO ..... 69 zł \*




Tradycyjne włoskie risotto ze świeżą czarną lub białą truflą (Prosimy pytać o dostępność produktu)

Traditional Italian risotto with fresh black or white truffle (Ask the waiter about availability)

Przy grupach liczących 4 osoby lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 4 or more people.

\* Od 1 lipca 2020 roku cena zawiera 23% podatku VAT.

# Dania główne

-  **1. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** ..... 89 zł  
Eskalopki cielęce z szałwią, szynką Prosciutto Crudo, natką pietruszki i maślanym sosem na bazie białego wina podane z kopytkami ziemniaczanymi gnocchi i małą sałatką  
Veal escallops prepared with Prosciutto Crudo ham, sage, parsley and buttery white-wine-sauce with Italian dumplings and small salad
- 2. VITELLO CON VERDURA** ..... 89 zł  
Grillowane kotleciki cielęce marynowane w czosnku i tymianku, serwowane z grillowanymi warzywami: bakłażan, cukinia, pieczarki, cebula i papryka oraz oliwa extra virgin i oregano, podane z domową konfiturą pomidorowo-chilli  
Grilled thin veal cutlets marinated with Garlic and thyme, served with grilled vegetables: eggplant, zucchini, champignon, onion and bell pepper seasoned with extra virgin olive oil and oregano, served with tomato-chilli chutney
-  **3. FILETTO PEPE** ..... 109zł  
Stek z polędwicy wołowej (200g) 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** ..... 109 zł  
Stek z polędwicy wołowej (200g) z konfiturą z czerwonej cebuli i tradycyjną włoską peperonatą (ziemniaki, papryka, bakłażan i cebula przesmażone w pikantnym sosie pomidorowym)  
Sirloin steak served with spicy red onion chutney and traditional Italian peperonata (potatoes, bell peppers, eggplant and onion stewed in tomato sauce)
- 5. FILETTO TARTUFO** ..... 129 zł  
Stek z polędwicy wołowej (200g) z sosem truflowym, ziemniakami zapiekanymi z serem francuskim. Wszystko posypane świeżą truflą  
Sirloin steak served with truffle dressing, baked potatoes with french cheese.  
All served with fresh truffle (Ask the waiter about availability)
-  **6. COTOLETTA ALLA MILANESE** ..... 129 zł  
Stek cielęcy z kostką (350g) w chrupiącej włoskiej panierce z dodatkiem sera Grana Padano, serwowany z różyczkami ziemniaczanymi oraz ćwiartką cytryny  
Veal steak with bone (350g) in crispy Italian breading with Grana Padano cheese, served with potato dippers and a quarter of a lemon

Side dishes

## Dodatki do dań

### 1. INSALATA MISTA [VEG] ..... 21 zł

Mix sałat, pomidorki cherry, ogórek, czerwona cebula, oliwa extra virgin, ocet winny, gęsty sos balsamiczny

Lettuce mix, cherry tomatoes, cucumber, red onion, extra virgin olive oil, dense balsamico sauce, and wine vinegar

### 2. GRANA SPINACI [VEG] ..... 21 zł

Liście szpinaku baby, domowy sos vinegrette, gęsty sos balsamiczny, posypane serem Grana Padano

Baby spinach, spiced with home-made vinaigrette, dense balsamico sauce, topped with Grana Padano cheese

### 3. RUCOLA [VEG] ..... 21 zł

Świeże liście rukoli, świeża gruszka, domowy sos vinegrette, gęsty sos balsamiczny, posypane serem Grana Padano

Fresh arugula, fresh pear, home-made vinaigrette and dense balsamico sauce, topped with Grana Padano cheese

### 4. RUCOLA E CHERRY [VEG] ..... 21 zł



Świeże liście rukoli, domowy sos vinegrette, pomidorki cherry, zielone oliwki, gęsty sos balsamiczny, posypane serem Grana Padano

Fresh arugula, home-made vinaigrette, cherry tomatoes, green olives, dense balsamico sauce, topped with Grana Padano cheese



Przy grupach liczących 4 osoby lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 4 or more people.

# Salaty

-  **1. VERDURA [VEG]** ..... 39 zł  
 Mix sałat, kulki sera Bocconcini, pomidorki cherry, grillowane: dynia, bakłażan, cukinia, papryka, dressing czosnkowo-cytrynowy, gęsty sos balsamiczny, posypane pietruszką, podana za świeżo wypieczanymi domowymi bułeczkami  
 Lettuce mix, Bocconcini mozzarella, cherry tomatoes and grilled vegetables: pumpkin, eggplant, zucchini and bell pepper, with garlic-lemon dressing and parsley, dense balsamico sauce, served with freshly baked homemade buns
- 2. PANCETTA** ..... 39 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. GORGONZOLA** ..... 39 zł  
 Świeże liście szpinaku, gruszka marynowana, orzechy włoskie, ser Gorgonzola, oliwa extra virgin, oliwa truflowa i gęsty sos balsamiczny  
 Spinach's lettuce, marinated pear, walnuts, Gorgonzola cheese, extra-virgin olive oil, truffle olive and dense balsamico sauce
- 4. INSALATA MEDITERRANEA [VEG]** ..... 39 zł  
 Pomidor, pomidorki cherry, marynowane oliwki Kalamata, czerwona cebula, świeży ogórek, papryka świeża, bazylia, ser Feta, oregano, oliwa extra virgin, podana za świeżo wypieczanymi domowymi bułeczkami  
 Tomato, cherry tomatoes, marinated Kalamata olives, red onion, fresh cucumber, fresh pepper, basil, Feta cheese, oregano, extra-virgin olive oil, served with freshly baked homemade buns
-  **5. POLLO E GORGONZOLA** ..... 45 zł  
 Świeże liście szpinaku baby i rukoli, grillowany kurczak, ser Gorgonzola, świeża gruszka, orzechy włoskie, marynowane cebulki Cipollini, sos truskawkowo-balsamiczny  
 Mix of baby spinach and arugula, grilled chicken, Gorgonzola cheese, fresh pear, walnuts, marinated Cipollini onions, topped with strawberry-balsamico dressing
- 6. INSALATA DI POLLO** ..... 45 zł  
 Mix sałat, grillowany bakłażan, grillowana cukinia, grillowana papryka, oliwki Kalamata, kulki sera Bocconcini, grillowany kurczak, gęsty sos balsamiczny  
 Lettuce mix, slices of grilled eggplant and zucchini, bell peppers, Kalamata olives, Bocconcini mozzarella, grilled chicken, dense balsamico sauce
- 7. INSALATA DI TONNO** ..... 45 zł  
 Mix sałat, kawałki tuńczyka, marynowana czerwona cebula, kapary, pomidorki cherry, smażone ziemniaki, sos vinegrette miodowo-musztardowy, gęsty sos balsamiczny  
 Lettuce mix, marinated red onion, capers, cherry tomatoes, tuna, fried potatoes, served with a honey-mustard vinegrette and dense balsamico sauce

# Salaty

## 8. INSALATA CAPRINO E FICHI [VEG] ..... 49 zł

Świeże liście szpinaku i mix sałat, plastry grillowanego sera koziego, grillowane szparagi, świeża figa, płatki migdałów, pestki dyni, orzechy włoskie, dressing miodowy, gęsty sos balsamiczny

Fresh spinach leaves and salad mix, slices of grilled goat cheese, grilled asparagus, fresh fig, almond flakes, pumpkin seeds and walnuts, served with a honey dressing and dense balsamico sauce

Dodatkowa szynka parmeńska / additional Prosciutto Crudo Ham ..... 11 zł

## 9. PARMA ..... 49 zł

Mix sałat, pomidorki cherry, seler naciowy, szynka Prosciutto Crudo, plastry grillowanego sera koziego, świeże figi, płatki migdałów, oliwa extra virgin, gęsty sos balsamiczny

Lettuce mix 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

## 10. RUCOLA E MANZO ..... 54 zł

Plastry polędwicy wołowej pieczonej w piecu, liście rukoli, marynowane prawdziwki, oliwa trufflewa, gęsty sos balsamiczny, plastry sera Grana Padano

Slices of oven-baked beef served on fresh arugula with marinated boletus mushrooms, truffle olive oil, dense balsamico sauce, and slices of Grana Padano cheese

## 11. INSALATA DI GAMBERI ..... 55 zł \*

Mix sałat, grillowane krewetki tygrysie XL, bataty, duszone pomidorki cherry, grillowana papryka ramiro, sos czosnkowo-cytrynowy, gęsty sos balsamiczny, posypane szczypiorkiem i rukolą

Lettuce mix with grilled tiger prawns XL, sweet potatoes, sautéed cherry tomatoes and grilled ramiro pepper, served with garlic-lemon dressing, dense balsamico sauce and topped with chive and arugula

## 12. INSALATA DI ZUCCA E GAMBERI ..... 56 zł \*

Mix sałat, grillowana dynia marynowana, grillowane krewetki tygrysie XL, pomidorki cherry, Mozzarella di Bufala, dressing czosnkowo-cytrynowy, gęsty sos balsamiczny

Lettuce mix, grilled marinated pumpkin, grilled tiger prawns XL, cherry tomatoes and pieces of Mozzarella di Bufala, spiced with a garlic-lemon dressing, dense balsamico sauce

Kid's menu

# Menu dla dzieci

- 1. BRODO** ..... 15 zł  
Rosół wołowy z marchewką i makaronem  
Beef broth with carrot and pasta
- 2. PICCOLO PASTA [VEG]** ..... 17 zł  
Włoskie kopułka gnocchi z masłem, posypane serem Grana Padano  
Italian potato dumplings with butter, topped with Grana Padano cheese
- 3. PICCOLO NAPOLETANA [VEG]** ..... 19 zł  
Makaron jajeczny troccoli z sosem pomidorowym, posypany serem Grana Padano  
Troccoli egg pasta with tomato sauce, topped with Grana Padano cheese
- 4. PICCOLO RAGU BOLOGNESE** ..... 29 zł  
Makaron jajeczny tagliatelle z sosem bolognese, posypany serem Grana Padano  
Tagliatelle egg pasta with ragout bolognese topped with Grana Padano cheese
- 5. POLLINO CON PATATE ARROSTO** ..... 29 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** ..... 19 zł  
2 kulki lodów śmietankowych z sosem czekoladowym lub malinowym  
2 scoops of milk ice-cream served with chocolate or raspberry sauce



Przy grupach liczących 4 osoby lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 4 or more people.

# Desserts

## 1. PANNA COTTA ..... 25 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 ..... 29 zł

Krem waniliowy uwieńczony warstwą skarmelizowanego cukru

Vanilla custard base topped with a layer of hard caramel

## 3. TIRAMISU ..... 29 zł

Klasyk włoski deser z dodatkiem amaretto

Classic Italian dessert, flavoured with amaretto liquor

## 4. FLUTE LIMONCELLO ..... 31 zł

Lody cytrynowe z sosem limoncello

Lemon ice cream with limoncello sauce

## 5. MARENGO LUNGA ..... 32 zł

Beza przekładana lodowym kremem waniliowym, przybrana owocami i musem malinowym

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

## 6. SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO ..... 33 zł

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

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

## 7. MOUSSE AL PISTACCHIO ..... 33 zł

Mus pistacjowy z kruszonką czekoladową

Pistachio mousse with chocolate crumble

## 8. SOUFFLÉ AL PISTACCHIO ..... 33 zł

Suflet czekoladowy na ciepło wypełniony płynną pistacją, podany z kulką lodów śmietankowych oraz kremem Pasticcera

Warm chocolate soufflé, filled with liquid pistachio, served with a milk ice-cream and with Crema Pasticcera



Tea

# Herbaty

**PIAG THE FRESH TEA** – prawdziwie smaczna herbata, tworzona zgodnie z ideami slow life i zero waste. Czajniczek 0,36 l

**PIAG THE FRESH TEA** - really tasty tea, created in accordance with the ideas of slow life and zero waste. 0,36 l jar



**1. Wake Me Up! Breakfast** ..... 16 zł

Liście czarnej herbaty pochodzące z indyjskiej prowincji Assam, Chin oraz Cejlonu

Black tea blend inspired by traditional English Breakfast

**2. Epic Grey** ..... 16 zł

Liście czarnych indyjskich herbat Assam i Darjeeling nasączonych naturalnym olejkami bergamotki

Gorgeous Earl Grey - black tea with natural oil of Bergamot

**3. Indian Chai** ..... 16 zł

Liście herbat Assam, cynamon, imbir, pieprz, kardamon, skórka pomarańczowy, goździki, naturalny aromat pomarańczowo-korzenny

Spiced black tea

**4. China Lung Ching** ..... 16 zł

100% liści zielonej herbaty Lung Ching (Longjing)

China green tea also known as Dragon's Well

**5. China Jasmine with blossoms** ..... 16 zł

Liście zielonej chińskiej herbaty, 1% kwiatów jaśminu

Green tea flavored with jasmine flowers

**6. Cherry Blossom** ..... 16 zł

Liście chińskiej zielonej herbaty, naturalny aromat wiśni, płatki róż i piwonii

Green tea with noble cherry flavor

 **7. Japanese Sakura** ..... 16 zł

Liście zielonej japońskiej herbaty, prażony ryż, preparowany ryż, migdał, płatki czerwonych chabrów, naturalny aromat

Scented green tea

**8. Jolly Green Fellow** ..... 16 zł

kompozycja liści chińskich zielonych herbat Sencha, kawałki suszonych owoców mango, pomarańczy, płatki aksamitki, płatki niebieskich i czerwonych chabrów, naturalny aromat mango

Sweet and fruity green tea

**9. Mint La-La-Land** ..... 16 zł

Chińska zielona herbata, liście mięty pieprzowej, liście moringi, liście mięty zielonej, płatki słoneczników oraz niebieskich i czerwonych chabrów

The ever lasting love of Mint Green Tea

Tea

# Herbaty

**10. Yummy Rooibos** ..... 16 zł

Rooibos, skórka pomarańczy, płatki słoneczników i róż, naturalny aromat

Refreshing and fruity rooibos

**11. Awesome Fruits** ..... 16 zł

Hibiskus, kosteczki suszonego jabłka, czarny bez, dzika róża, liście i owoce jeżyny, maliny, czarne porzeczki, suszone kawałki truskawek

... are here for you! You just need to brew!

**12. Apple!** ..... 16 zł

Suszone kawałki jabłuszek, kwas cytrynowy, witamina C

Simply the best ! Fruit tea blend

**13. Grapefruit Band** ..... 16 zł

Kawałki suszonego jabłka, dzikiej róży, hibiskusa, papai, ananasów, skórka pomarańczy, płatki niebieskich chabrów

Naturally flavored organic fruit tea blend

**14. Power Supplier** ..... 16 zł

Płatki marchewki, liście mięty zielonej, imbir, wyłtoki jabłkowe, trawa cytrynowa, liście oliwne, płatki zielonej papryki

Herbal infusion with Ginger recommended not only for superheroes!

**15. Chamomile Blues** ..... 16 zł

Główki rumianku, skórka pomarańczy, dzika róża, trawa cytrynowa, melisa, kawałki suszonych pomarańczy, liście mięty pieprzowej, hibiskus, werbena, czarny bez, płatki kwiatów pomarańczy

An intriguing herbal infusion, drink and be as cool as cucumber

**16. Super Girl!** ..... 16 zł

Biała chińska herbata naturalnie nasyciona aromatem brzoskwiń i ananasów, płatki aksamitki

Amazing white tea not only for connoisseur. You are worth it!

**17. Milky Oolong** ..... 16 zł

Zielony oolong z Tajwanu, naturalny aromat

Green oolong tea with milky taste - sunshine in a cup!

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** ..... 11 zł  
Mała mocna czarna kawa o wyrazistym smaku i aromacie  
Short strong black coffee
- 2. AMERICANO** ..... 13 zł  
Pojedyncze espresso przedłużone gorącą wodą  
Single espresso with addition of hot water
- 3. ESPRESSO MACCHIATO** ..... 13/15 zł  
Pojedyncze espresso z dodatkiem mleka i piany mlecznej  
Espresso with a small amount of milk
- 4. ESPRESSO DOPPIO** ..... 15 zł  
Podwójne espresso  
Double espresso
- 5. CAPPUCCINO** ..... 16 zł  
Pojedyncze espresso z dużą ilością piany mlecznej  
Espresso with both steamed and frothed milk
- 6. LATTE** ..... 15/17 zł  
Pojedyncze lub podwójne espresso z dużą ilością mleka  
Espresso or double espresso with steamed milk
- 7. LATTE MACCHIATO** ..... 15/17 zł  
Pojedyncze lub podwójne espresso z dodatkiem ciepłego mleka i piany mlecznej  
Espresso or double espresso with a drop of hot milk and frothed milk
- 8. FLAT WHITE** ..... 16 zł  
Podwójne espresso z mlekiem i pianą mleczną  
Layered coffee drink made with espresso and foamed milk
- 9. CAPPUCCINO DOPPIO** ..... 17 zł  
Podwójne espresso z dużą ilością piany mlecznej  
Double espresso z dużą ilością piany mlecznej

Przy grupach liczących 4 osoby lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 4 or more people.

Cold drinks

# Napoje zimne

1.   0,25 l ..... 10 zł

2.   0,25 l ..... 10 zł

3.  **KINLEY**® 0,25 l ..... 10 zł  
Tonic Water, Pink Aromatic Berry, Elderflower Zero Cukru

4. **KROPLA BESKIDU**®  0,33 l ..... 10 zł  
niegazowana      gazowana      0,75 l ..... 15 zł

5.  0,25 l ..... 10 zł

Mrożona herbata (cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem)  
Ice-tea (lemon, peach)

6. **Cappy**® 0,25 l ..... 10 zł  
Sok owocowy (pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, grejpfrutowy)  
Fruit juice (orange, apple, multiwitamin, red grapefruit)

7.  **BURN**® 0,25 l ..... 13 zł

8. **WODA TRATTORIA RUCOLA - MINERAL WATER [F]** 0,38 l ..... 10 zł  
Gazowana lub niegazowana      0,75 l ..... 15 zł  
Sparkling or still

9. **SOK** 0,2 l ..... 10 zł  
Włoski sok owocowy ZUEGG (o dostępne smaki zapytaj kelnera)  
Italian juice ZUEGG (ask the waiter about available flavors)

10. **WODA KOKOSOWA** 0,28 l ..... 12 zł  
100% naturalna  
100% natural

11. **WŁOSKA WODA MINERALNA S.BERNARDO - ITALIAN MINERAL WATER S.BERNARDO** 0,75 l ..... 20 zł  
Gazowana lub niegazowana  
Sparkling or still

Przy grupach liczących 4 osoby lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 4 or more people.

Home-made drinks

# Napoje domowe

- 1. DOMOWA MROŻONA HERBATA – HOME-MADE ICED TEA** 0,35 l ..... 19 zł  
Domowa mrożona herbata z dodatkiem cytryny, pomarańczy i miodu DzbANEK 0,9 l ..... 36 zł  
Home-made iced tea, made with lemon, orange and honey
- 2. DOMOWA LEMONIADA – HOME-MADE LEMONADE** 0,35 l ..... 19 zł  
Domowy napój cytrynowy z dodatkiem miodu, mięty i pomarańczy DzbANEK 0,9 l ..... 36 zł  
Home-made lemonade, made with honey, fresh mint and orange slices
- 3. DOMOWA LEMONIADA SPECJALNA [F] HOME-MADE LEMONADE [F]** 0,35 l ..... 19 zł  
Domowy napój cytrynowy z dodatkiem miodu i specjalnych składników dnia DzbANEK 0,9 l ..... 36 zł  
Home-made lemonade, made with honey and special ingredients of the day.
- 4. DOMOWA HERBATA ZIMOWA – HOME-MADE WINTER TEA** 0,35 l ..... 20 zł  
Czarna herbata z dodatkiem miodu i soku malinowego, podana z plasterkiem pomarańczy, grejpfruta i cytryny z goździkami i cynamonem  
Home-made tea with honey and raspberry syrup, served with slices of orange, red grapefruit and lemon with cloves and cinnamon
- 5. NAPAR IMBIROWY – GINGER INFUSION [F]** 0,35 l ..... 20 zł  
Ciepły napar na bazie imbiru, cytryny, miodu i rozmarynu  
Warm infusion based on ginger, lemon, honey and rosemary
- 6. SOK ŚWIEŻO WYCISKANY – FRESH SQUEEZED JUICE** 0,35 l ..... 21 zł  
Z pomarańczy, grejpfrutów lub mieszany  
Fresh squeezed juice (orange, red grapefruit or mixed)
- 7. BIAŁE WINO GRZANE – MULLED WHITE WINE** 0,35 l ..... 33 zł  
Białe wino z dodatkiem miodu, syropu z brzoskwini, przecieru z marakui, cynamonu, goździków oraz cytrusów  
White wine with honey, peach sirup, passionfruit puree, cinnamon, cloves and citrus
- 8. CZERWONE WINO GRZANE – MULLED RED WINE** 0,35 l ..... 33 zł  
Czerwone wino z dodatkiem miodu, syropu z malin, cynamonu, goździków oraz cytrusów  
Red wine with honey, raspberry sirup, cinnamon, cloves and citrus

Przy grupach liczących 4 osoby lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 4 or more people.







Trattoria  
Rucola

ul. Francuska 6, Saska Kępa

tel. 22 616 12 59

francuska6@trattoriarucola.pl

poniedziałek-niedziela 12.00 - 22.00

ul. Miodowa 1, Stare Miasto

tel. 888 57 54 57

miodowa1@trattoriarucola.pl

poniedziałek-niedziela 12.00 - 22.00

ul. Krucza 6/14, Centrum

tel. 22 465 18 36

krucza6@trattoriarucola.pl

poniedziałek-niedziela 12.00 - 22.00

ul. Klimczaka 1, Wilanów

tel. 790 345 790

klimczaka1@trattoriarucola.pl

niedziela-czwartek 12.00 - 22.00

piątek-sobota 12.00 - 23.00 (tylko w okresie letnim)

[www.trattoriarucola.pl](http://www.trattoriarucola.pl)



**PINSA**

Zapraszamy do odwiedzenia naszego nowego konceptu

ul. Francuska 6, Saska Kępa

tel. 733 323 233

kontakt@pinsa.pl

poniedziałek-niedziela 12:00 - 21:00

[www.pinsa.pl](http://www.pinsa.pl)

Glovo<sup>!</sup>

Trattoria Rucola w dostawie dostępna **tylko w Glovo**

KOD PROMOCYJNY DLA NOWYCH UŻYTKOWNIKÓW 3X15PLN - RUCOLAGLOVO

Pobierz aplikację

