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 ..... 21/25 zł
Italian soup of the day

- 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. 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

2. CAPRESE [VEG] ..... 42 zł

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

3. MOZZARELLA DI BUFALA [VEG] ..... 49 zł

Mozzarella di Bufala na concasse z siekanych pomidorów z oliwą czosnkową, bazylią, natką pietruszki i oliwą extra virgin, polana gęstym sosem balsamicznym, podana ze świeżo wypiekanymi 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 ..... 20 zł

4. VITELLO TONNATO ..... 55 zł

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

5. 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 ..... 20 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

6. 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 ..... 20 zł

7. ANTIPASTI (porcja dla 2 osób / portion for 2) ..... 79 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) ..... 99 zł
Dodatkowo Focaccia /Additionally Focaccia ..... 20 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] ..... 32 zł

Pieczywo 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 home-made garlic-infused, Grana Padano cheese and oregano

2. BRUSCHETTA POMODORO [VEG] ..... 32 zł

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

Italiad grilled wheat bread topped with chopped tomatoes, goat cheese, homemade green pesto and dense balsamico sauce

3. BRUSCHETTA CON TALEGGIO E MOSTARDA [VEG] [P] ..... 34 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] ..... 34 zł

Pieczywo 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] ..... 34 zł

Grzanki z włoskiego pieczywa z plastrami 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] ..... 49 zł

Grilowane 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 wypiekanymi domowymi bułeczkami

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

7. 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

8. GAMBERI AL VINO BIANCO [P] ..... 59 zł *

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

Tiger prawns 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. GAMBERI ..... 59 zł *

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

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

Focaccia

Focaccia

1. FOCACCIA [VEG] ..... 20 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] ..... 49 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 ..... 49 zł

Tradycyjna włoska przekąska: wypiekane cienkie ciasto drożdżowe ze świeżym szpinakiem, kulkami sera Bocconcini, szynką Prosciutto Crudo i pomidorkami cherry, polane oliwą czosnkową 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 home-made garlic-infused olive oil, dense balsamico sauce and oregano

4. FOCACCIA CARPACCIO E TARTUFO ..... 59 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

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

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.**

Meat dishes

Dania główne

1. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ..... 89 zł

Eskalopki cielęce zawinięte w szynkę Prosciutto Crudo z dodatkiem szałwii, sos na bazie białego wina i masła, natka pietruszki, podane z kolorowymi gnocchi oraz świeżą sałatką polaną gęstym sosem balsamicznym

Veal escalopes wrapped in Prosciutto Crudo ham in sauce based on butter, white wine and sage, served with tri-colour gnocchi and fresh salad with dense balsamic sauce, topped with parsley

2. VITELLO CON VERDURA ..... 89 zł

Grillowane kotleciki cielęce marynowane w czosnku oraz tymianku, serwowane z grillowanymi warzywami: bakłażanem, cukinią, pieczarkami, czerwoną cebulą i papryką, podane z domową konfiturą na bazie pomidorów i chilli

Grilled veal cutlets marinated in garlic and thyme, served with grilled vegetables: eggplant, zucchini, champignon mushrooms, red onion and red pepper, tomato-chilli chutney on side

3. FILETTO FORMA [NEW] ..... 119 zł

Stek z polędwicy wołowej (200g) podany z kremowym risotto oraz świeżą sałatką z pomidorkami cherry, ogórkiem i czerwoną cebulą, polaną oliwą extra virgin oraz gęstym sosem balsamicznym

Tenderloin steak (200g) served with creamy risotto and fresh salad with cherry tomatoes, cucumber, red onion, topped with extra virgin olive oil and dense balsamic sauce

4. FILETTO PEPE 119zł

Stek z polędwicy wołowej (200g) podany z ziemniakami rozmarynowymi, pieczarkami podsmażonymi na maśle oraz sosem z zielonego pieprzu z dodatkiem brandy

Tenderloin steak (200g) served with rosemary potatoes, champignon mushrooms fried with butter and green peppercorn-brandy sauce on the side

5. FILETTO CON PEPERONATA [P] ..... 119 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)

Tenderloin steak (200g) served with spicy red onion chutney and traditional Italian paperonata (potatoes, bell peppers, eggplant and onion stewed in spicy tomato sauce)

6. FILETTO TARTUFO ..... 149 zł

Stek z polędwicy wołowej (200g) podany z sosem truflowym oraz ziemniakami zapiekanymi z serem camembert, wszystko posypane świeżą truflą
(Prosimy pytać o dostępność produktu)

Tenderloin steak (200g) served with truffle sauce and potatoes baked with french camembert cheese, all topped with fresh 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.**

Side dishes

Dodatki do dań

1. OLIVE IN MARINATA [VEG] ..... 15 zł

Włoskie oliwki marynowane w oliwie extra virgin, czosnku, pomarańczy oraz oregano

Italian olives marinated in extra virgin olive oil, garlic, orange and oregano

2. PATATE AL FORNO [VEG] ..... 15 zł

Ziemniaczki Lambert opiekane z rozmarynem

Lambert potatoes baked with rosemary

3. INSALATA MISTA [VEG] ..... 18 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

4. GRANA SPINACI [VEG] 18zł

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

5. RUCOLA [VEG] ..... 18 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

6. RUCOLA E CHERRY [VEG] ..... 18 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

7. SPINACI IN PADELLA AL BURRO [VEG] ..... 19 zł

Liście szpinaku blanszowane z masłem i czosnkiem

Spinach leaves blanched with butter and garlic

8. PEPERONATA CALABRESE [P] [VEG] ..... 19 zł

Ziemniaki, papryka, bakłażan oraz cebula, przesmażone w pikantnym sosie pomidorowym

Potatoes, bell pepper, eggplant and onion stewed in spicy tomato sauce

9. PATATE AL FORNO CON FORMAGGIO [VEG] ..... 19 zł

Ziemniaczki Lambert zapiekane z serem camembert

Lambert potatoes baked with camembert 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

Nasze makarony i ravioli przygotowujemy ręcznie w naszej kuchni centralnej – bez kompromisów, z pasją i dbałością o każdy detal. To świeżość i najwyższa jakość, którą poczujesz w każdym kęsie.

Our pasta and ravioli are handcrafted in our central kitchen – without compromise, with passion and attention to every detail. You'll taste the freshness and superior quality in every bite.

---

1. SPAGHETTI AGLIO OLIO [VEG] [P] ..... 39 zł

Makaron troccoli z oliwą extra virgin, czosnkiem, papryczką chilli, posypany natką pietruszki i serem Grana Padano

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

2. FUSILLI PESTO GENOVESE [VEG] ..... 42 zł

Makaron bezjajeczny fusilli z domowym zielonym pesto, przygotowywany według receptury Genova, posypany serem Grana Padano

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

3. TAGLIATELLE RAGU BOLOGNESE ..... 49 zł

Makaron tagliatelle z sosem bolognese, posypany serem Grana Padano

Tagliatelle pasta with ragout bolognese, topped with Grana Padano cheese

4. LASAGNE ..... 50 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.

5. PAPPARDELLE FRESCA CON BOCCONCINI [VEG] ..... 52 zł

Makaron pappardelle z oliwą extra virgin, czosnkiem, pomidorkami cherry, liśćmi bazylii i kulkami mozzarelli Bocconcini, posypany serem Grana Padano

Pappardelle pasta with extra virgin olive oil, garlic, cherry tomatoes, basil leaves, mozzarella Bocconcini, topped with Grana Padano

6. TAGLIATELLE CARBONARA DI ASPARAGI [VEG] ..... 52 zł

Makaron tagliatelle z sosem na bazie żółtka, sera Pecorino, sera Grana Padano oraz czarnego pieprzu, z dodatkiem zielonych szparagów, białej cebuli i czosnku, posypany serem Grana Padano

Tagliatelle pasta with sauce based on egg yolk, Pecorino and Grana Padano cheese, ground black pepper, green asparagus, onion and garlic, topped with Grana Padano cheese

7. TAGLIATELLE PESTO SICILIANO [VEG] ..... 52 zł

Makaron tagliatelle z domowym zielonym pesto, serem Ricotta i pomidorkami cherry, posypany serem Grana Padano

Tagliatelle pasta tossed with homemade green pesto, Ricotta cheese and cherry tomatoes, 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

8. SPAGHETTI ALLA NORMA [VEG] ..... 52 zł
Makaron troccoli z sosem pomidorowo-warzywnym, bakłażanem, czarnymi oliwkami, czosnkiem oraz liśćmi bazylii, posypany serem Pecorino i Grana Padano

Troccoli pasta with tomato-based vegetable ragout with eggplant, black olives, garlic, basil leaves, topped with Pecorino and Grana Padano cheese

9. PACCHERI DELLA NONNA [VEG] ..... 52 zł
Makaron paccheri z kremowym sosem na bazie śmietanki oraz sera Gorgonzola, z dodatkiem szpinaku, pomidorków cherry i czosnku, posypany orzechami włoskimi oraz serem Grana Padano

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

10. SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA [P] ..... 55 zł
Makaron troccoli w pikantnym sosie pomidorowym z dodatkiem prażonego guanciale, białej cebuli oraz czosnku, posypany serem Pecorino i Grana Padano

Troccoli pasta in spicy tomato sauce with fried guanciale, onion and garlic, topped with Pecorino and Grana Padano cheese

11. SPAGHETTI CARBONARA ALLA ROMANA ..... 55 zł
Makaron troccoli z tradycyjnym rzymskim sosem na bazie żółtka, sera Pecorino, sera Grana Padano, prażonego guanciale i czarnego pieprzu, posypany serem Pecorino

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

12. PAPPARDELLE POLLO ..... 55 zł
Makaron pappardelle w sosie śmietanowym z dodatkiem domowego zielonego pesto, kurczaka oraz czosnku, posypany serem Grana Padano

Pappardelle pasta with sauce based on cream, homemade green pesto, chicken and garlic, topped with Grana Padano cheese

14. TAGLIATELLE PARMA ..... 59 zł
Makaron tagliatelle z sosem śmietanowym, szynką Prosciutto Crudo, pomidorkami cherry, suszonymi pomidorami oraz czosnkiem, posypany natką pietruszki i serem Grana Padano

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

13. PACCHERI DELLA CONTADINA ..... 59 zł
Makaron paccheri z kremowym sosem na bazie śmietanki oraz sera Gorgonzola, z dodatkiem prażonego guanciale, białej cebuli, czosnku i zielonych szparagów, posypany orzechami włoskimi oraz serem Grana Padano

Paccheri pasta with creamy Gorgonzola sauce, fried guanciale, onion, garlic and green asparagus, topped with walnuts and 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

15. TAGLIATELLE VITELLO ..... 65 zł

Makaron tagliatelle z sosem winno-szałwiowym z dodatkiem cielęciny, pora, pasty truflowej, orzeszków pinii, oliwy truflowej i rozmarynu, posypany serem Grana Padano

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

16. FUSILLI MANZO E 'NDUJA [P] ..... 65 zł

Makaron bezjajeczny fusilli z sosem na bazie pikantnej kiełbasy 'Nduja, dyni, kurek, natki pietruszki, białej cebuli, czosnku, szałwii oraz tymianku, podany z grillowanymi plastrami polędwicy wołowej, posypany serem Grana Padano

Fusilli eggless pasta with sauce based on spicy 'Nduja sausage, pumpkin, chanterelle mushrooms, parsley, onion, garlic, sage and thyme, served with slices of grilled tenderloin, topped with Grana Padano cheese

17. TAGLIATELLE CON PORCINI E MANZO ..... 65 zł

Makaron tagliatelle z sosem śmietanowym z dodatkiem podgrzybków, czerwonej cebuli, czosnku, tymianku oraz natki pietruszki, podany z plastrami grillowanej polędwicy wołowej, posypany serem Grana Padano

Tagliatelle pasta with creamy sauce based on bolete mushrooms, red onion, garlic, thyme and parsley, served with grilled slices of tenderloin, topped with Grana Padano cheese

18. SPAGHETTI AI GAMBERI E ZUCCHINA [P] ..... 69 zł *

Makaron troccoli z sosem na bazie białego wina, masła, czosnku oraz chilli, z dodatkiem krewetek tygrysich, cukinii, pomidorków cherry oraz czerwonej cebuli, posypany natką pietruszki oraz serem Grana Padano

Troccoli pasta with sauce based on white wine, butter, garlic and chilli, served with tiger prawns, zucchini, cherry tomatoes and red onion, topped with parsley and Grana Padano cheese

19. TAGLIATELLE ZINGARELLA [P] ..... 69 zł *

Makaron tagliatelle z sosem na bazie białego wina, miodu, czosnku oraz chilli, z dodatkiem krewetek tygrysich, czerwonej papryki oraz czerwonej cebuli, posypany natką pietruszki oraz serem Grana Padano

Tagliatelle pasta with sauce based on white wine, honey, garlic and chilli, served with tiger prawns, red bell pepper and red onion, topped with parsley and Grana Padano cheese

20. SPAGHETTI COZZE E PECORINO [NEW] ..... 69 zł *

Makaron troccoli z sosem na bazie białego wina, pomidorków cherry, sera Pecorino Romano, czosnku oraz natki pietruszki, z dodatkiem małży, posypany serem Pecorino Romano

Troccoli pasta with sauce based on white wine, cherry tomatoes, Pecorino Romano cheese, garlic, parsley and clam meat, topped with Pecorino Romano cheese

21. SPAGHETTI AL TARTUFO [VEG] ..... 89 zł

Makaron troccoli z sosem na bazie masła oraz oliwy truflowej, podany ze świeżą truflą.
(Prosimy pytać o dostępność produktu)

Troccoli pasta with sauce based on butter and truffle oil, served with fresh 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.

Ravioli and gnocchi

Ravioli i gnocchi

1. RAVIOLI RICOTTA E ASPARAGI [VEG] ..... 52 zł

Domowe ravioli z nadzieniem ze szparagów i sera Ricotta, podane w sosie śmietanowym ze świeżym szpinakiem, posypane serem Grana Padano

Homemade ravioli filled with Ricotta cheese and asparagus, served in creamy sauce with spinach, topped with Grana Padano cheese

2. GNOCCHI ALLA CALABRESE [P] ..... 55 zł

Kopytka ziemniaczane gnocchi z sosem pomidorowym z dodatkiem pikantnej kiełbasy 'Nduja, czerwonej cebuli, czosnku oraz mozzarelli bocconcini, posypane natką pietruszki

Potato gnocchi with sauce based on tomatoes, spicy 'Nduja sausage, red onion, garlic, mozzarella bocconcini, topped with parsley

3. GNOCCHI TARTUFI [VEG] ..... 55 zł

Kopytka ziemniaczane gnocchi nadziewane kozim serem i truflami, z sosem maślano-śmietanowym, porem, pomidorkami cherry i świeżym tymiankiem, posypany 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

4. GNOCCHI PORCINI [VEG] ..... 55 zł

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

5. GNOCCHI PARMA E PESTO ..... 59 zł

Kopytka ziemniaczane gnocchi z sosem na bazie domowego zielonego pesto, szynki Prosciutto Crudo, pomidorków cherry oraz czosnku, posypane serem Grana Padano

Potato gnocchi with sauce based on homemade green pesto, Prosciutto Crudo ham, cherry tomatoes and garlic, topped with Grana Padano cheese

6. RAVIOLI PERA [P] ..... 59 zł

Domowe ravioli z nadzieniem z gruszki i sera ricotta, w sosie śmietanowym z marynowaną gruszką i chilli, z dodatkiem orzechów włoskich, szynki Prosciutto Crudo i świeżej rukoli, posypane serem Grana Padano

Homemade ravioli filled with Ricotta cheese and pear, served in creamy sauce with pear and chilli, topped with walnuts, Prosciutto Crudo ham, fresh arugula and Grana Padano cheese

7. RAVIOLI FRUTTI DI MARE [P] ..... 69 zł *

Domowe ravioli z czarnego ciasta z dodatkiem sepii, nadziewane owocami morza i serem Ricotta, podane z sosem na bazie oliwy extra virgin, czosnku i papryczki chilli, posypane pietruszką oraz serem Grana Padano

Homemade black sepia ravioli filled with seafood and Ricotta cheese, served with sauce based on extra virgin olive oil, garlic and chilli, topped with parsley and Grana Padano cheese

8. RAVIOLI CON GAMBERI [NEW] ..... 69 zł *

Domowe ravioli z nadzieniem ze szparagów i sera Ricotta, podane z sosem na bazie białego wina, masła i czosnku, z dodatkiem krewetek tygrysich, pomidorków cherry, cukinii, natki pietruszki oraz szczypiorku

Homemade ravioli filled with Ricotta cheese and asparagus, served with sauce based on white wine, butter and garlic, tiger prawns, cherry tomatoes, zucchini, parsley and chive

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

Nasze risotto przygotowujemy na bazie włoskiego ryżu Arborio, z dodatkiem białego wina, cebuli oraz selera. Dzięki temu jest idealnie kremowe, delikatne w smaku, a jednocześnie zachowuje postać al dente.

Our risotto is made with Italian Arborio rice, seasoned with white wine, onion, and celery. This results in a perfectly creamy, delicate flavor and at the same time remains al dente.

---

1. RISOTTO POLLO ..... 52 zł

Tradycyjne włoskie risotto z kurczakiem marynowanym w czosnku, z dodatkiem zielonego groszku oraz natki pietruszki, posypane serem Grana Padano

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

2. RISOTTO CON TALEGGIO, FUNGHI E TARTUFO [VEG] ..... 59 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 ..... 59 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] ..... 69 zł *

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

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

5. RISOTTO GAMBERI E ASPARAGI ..... 69 zł *

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

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

6. RISOTTO MARE E MONTI ..... 69 zł *

Tradycyjne włoskie risotto z krewetkami tygrysimi, kalmarami, ośmiorniczką baby, mulami oraz grzybami leśnymi, z dodatkiem białej cebuli i czosnku, posypane natką pietruszki, skórką limonki oraz serem Grana Padano

Traditional Italian risotto with tiger prawns, calamaries, baby octopus, mussels, forest mushrooms, onion and garlic, topped with parsley, lime zest and Grana Padano cheese

7. RISOTTO AL TARTUFO [VEG] ..... 89 zł *

Tradycyjne włoskie risotto podane ze świeżą truflą. (Prosimy pytać o dostępność produktu)

Traditional italian risotto served with fresh 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.**

Salads

Sałaty

Nasze sałaty tworzymy z najświeższych składników, często nieoczywistych, ale zawsze pełnych smaku i wartości. To duże, sycące kompozycje z autorskimi dressingami przygotowywanymi przez naszych kucharzy – idealne jako samodzielne danie.

Our salads are made with the freshest ingredients, often unconventional, but always full of flavor and nutritional value. These are large, filling salads with signature dressings prepared by our chefs - perfect as a standalone dish.

---

1. 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 wypiekanymi 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

2. VERDURA [VEG] ..... 40 zł

Mieszane sałaty, kulki sera Bocconcini, pomidorki cherry, grillowane warzywa: dynia, bakłażan, cukinia, papryka, natka pietruszki, domowy dressing czosnkowo-cytrynowy, gęsty sos balsamiczny, świeżo wypiekana domowa bułeczka

Fresh lettuce mix, Bocconcini mozzarella cheese, cherry tomatoes, grilled vegetables: pumpkin, eggplant, zucchini, bell pepper, topped with parsley, homemade garlic-lemon dressing and dense balsamic sauce, served with freshly baked homemade bun

3. PANCETTA ..... 42 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

4. GORGONZOLA [VEG] ..... 42 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

5. POLLO E GORGONZOLA ..... 46 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

6. INSALATA DI POLLO ..... 46 zł

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

Fresh lettuce mix, slices of grilled eggplant and zucchini, bell peppers, Kalamata olives, Bocconcini mozzarella, grilled chicken, dense balsamico 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.

Salads

Sałaty

7. INSALATA DI TONNO ..... 46 zł

Mieszane sałaty, kawałki tuńczyka, marynowana czerwona cebula, kapary, pomidorki cherry, smażone ziemniaki, sos vinegrette miodowo-musztardowy, gęsty sos balsamiczny

Fresh lettuce mix, marinated red onion, capers, cherry tomatoes, tuna, fried potatoes, served with a honey-mustard vinegrette and dense balsamico sauce

8. INSALATA CAPRINO E FICHI [VEG] ..... 52 zł

Mieszane sałaty oraz liście szpinaku, grillowane szparagi, świeża figa, płatki migdałów, pestki dyni, orzechy włoskie, karmelizowany ser kozi, domowy dressing miodowy oraz gęsty sos balsamiczny

Fresh lettuce mix and spinach leaves, grilled asparagus, fresh fig, walnuts, pumpkin seeds and almond flakes, caramelized goat cheese, homemade honey dressing and dense balsamic sauce

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

9. PARMA ..... 52 zł

Mieszane sałaty, pomidorki cherry, seler naciowy, szynka Prosciutto Crudo, karmelizowany ser kozi, świeża figa, płatki migdałów, oliwa extra virgin oraz gęsty sos balsamiczny

Fresh lettuce mix, cherry tomatoes, celery, Prosciutto Crudo ham, fresh fig, caramelized goat cheese, topped with almond flakes, extra virgin olive oil and dense balsamic sauce

10. RUCOLA E MANZO ..... 57 zł

Plastry grillowanej polędwicy wołowej, liście rukoli, marynowane prawdziwki, oliwa truflowa, gęsty sos balsamiczny, plastry sera Grana Padano

Slices of grilled tenderloin, fresh arugula, marinated boletus mushrooms, truffle olive oil, dense balsamic sauce, slices of Grana Padano cheese

11. INSALATA DI ZUCCA E GAMBERI ..... 59 zł *

Mieszane sałaty, grillowana marynowana dynia, grillowane krewetki tygrysie, pomidorki cherry, Mozzarella di Bufala, domowy dressing czosnkowo-cytrynowy, gęsty sos balsamiczny

Fresh lettuce mix, grilled marinated pumpkin, grilled tiger prawns, cherry tomatoes, Mozzarella di Bufala, homemade garlic-lemon dressing, dense balsamic sauce

12. INSALATA DI GAMBERI ..... 59 zł *

Mieszane sałaty, grillowane krewetki tygrysie, bataty, duszone pomidorki cherry, grillowana papryka Ramiro, dressing czosnkowo-cytrynowy, gęsty sos balsamiczny

Fresh lettuce mix, grilled tiger prawns, sweet potatoes, stewed cherry tomatoes, grilled Ramiro pepper, topped with homemade garlic-lemon dressing, dense balsamic 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.

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

Pizza

Każda pizza na włoskim cienkim chrupiącym 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] ..... 37/51 zł
Ser Grana Padano
Grana Padano cheese

2. FUNGHI [VEG] ..... 43/61 zł
Duszone pieczarki, grzyby leśne, pesto, ser Grana Padano
Stewed champignons, forest mushrooms, pesto, Grana Padano cheese

3. COTTO ..... 43/61 zł
Szynka Cotto, ser Grana Padano
Cotto ham, Grana Padano cheese

4. COTTO E FUNGHI ..... 44/61 zł
Szynka Cotto, pieczarki, ser Grana Padano
Cotto ham, champignons, Grana Padano cheese

5. DECO ..... 44/61 zł
Kurczak marynowany w czosnku i chilli, czerwona cebula, marynowana czerwona papryka, ser Grana Padano
Chicken breast marinated in garlic and chilli, red onion, marinated red peppers, Grana Padano cheese

6. PEPERONI ..... 44/61 zł
Kiełbasa pepperoni, ser Grana Padano
Pepperoni sausage, Grana Padano cheese

7. HAWAII ..... 44/61 zł
Szynka Cotto, ananas, ser Grana Padano
Cotto ham, pineapple, Grana Padano cheese

8. AMERICANA ..... 46/63 zł
Kiełbasa pepperoni, świeża rukola, ser Grana Padano
Pepperoni sausage, fresh arugula, Grana Padano cheese

9. CONTADINA [VEG] ..... 46/63 zł
Ser Mozzarella, ser Gorgonzola, blanszowany szpinak, grillowane szparagi, orzechy włoskie, pestki dyni, gruszka, miód truflowy, ser Grana Padano. **Pizza bez sosu pomidorowego.**
Mozzarella cheese, Gorgonzola cheese, blanched spinach, pear, grilled asparagus, walnuts, pumpkin seeds, truffle honey, Grana Padano cheese. **Pizza without tomato 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.

Pizza

10. ANCHOIS ..... 46/63 zł
Anchois, kapary, czerwona cebula, ser Grana Padano

Anchovies, capers, red onion, Grana Padano cheese

11. PEPERONI E ZUCCHINA ..... 48/65 zł
Kiełbasa pepperoni, cukinia, ser kozi, ser Grana Padano

Pepperoni sausage, zucchini, goat cheese, Grana Padano cheese

12. SALAME E FETA PICCANTE [P] ..... 48/65 zł
Salami z koprem włoskim, zielone oliwki, ostre papryczki jalapeno, ser Feta, ser Grana Padano

Finocchiona (salami with fennel), green olives, marinated jalapeno peppers, Feta cheese, Grana Padano cheese

13. TONNO ..... 48/65 zł
Kawałki tuńczyka, kapary, czerwona cebula, ser Grana Padano

Tuna, capers, red onion, Grana Padano cheese

14. CAPRICCIOSA ..... 48/65 zł
Szynka Cotto, marynowana czerwona papryka, duszone pieczarki, pesto, ser Grana Padano

Cotto Ham, marinated red peppers, stewed champignons, pesto, Grana Padano cheese

15. CAPRICCIOSA CLASSICA [NEW] ..... 48/65 zł
Szynka Cotto, pieczarki, marynowane karczochy, czerwona cebula, czarne oliwki, ser Grana Padano

Cotto ham, champingnons, marinated artichokes, red onion, black olives, Grana Padano cheese

16. CON SPINACI [VEG] ..... 48/65 zł
Ser Feta, szpinak, czerwona cebula, czarne oliwki, pesto, ser Grana Padano

Feta cheese, spinach, red onion, black olives, pesto, Grana Padano cheese

17. PANCETTA ROMA ..... 48/65 zł
Wędzony boczek, duszone pieczarki, czerwona cebula, czarne oliwki, ser Grana Padano

Smoked bacon, stewed champignons, red onion, black olives, Grana Padano cheese

18. CHILLI [P] ..... 48/65 zł
Włoskie pikantne salami Spianata, pomidorki cherry, ser Feta, czarne oliwki, ser Grana Padano

Spicy Italian salami Spianata, cherry tomatoes, Feta cheese, black olives, Grana Padano cheese

19. 'NDUJA [P] ..... 48/65 zł
Pikantna kiełbasa 'Nduja, czerwona cebula, oliwki zielone, oliwki czarne, ser Grana Padano

Spicy Italian sausage 'Nduja, red onion, green olives, black olives, 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

20. SPIANATA GORGONZOLA [P] ..... 48/65 zł
Ser Gorgonzola, kapary, włoskie pikantne salami Spianata, ser Grana Padano

Gorgonzola cheese, capers, spicy Italian salami Spianata, Grana Padano cheese

21. CARNEVALE [P] ..... 48/65 zł
Włoskie pikantne salami Spianata, ser kozi, marynowana czerwona papryka, czarne oliwki, pesto, ser Grana Padano

Spicy Italian salami Spianata, goat cheese, marinated red peppers, black olives, pesto, Grana Padano cheese

22. DIAVOLA [NEW] [P] ..... 48/65 zł
Włoskie pikantne salami Spianata, pikantna kiełbasa 'Nduja, miód al peperoncino, ser Grana Padano

Spicy italian salami Spianata, spicy 'Nduja sausage, honey al peperoncino, Grana Padano cheese

23. DOLCE INFERNO [NEW] [P] ..... 48/65 zł
Pikantna kiełbasa 'Nduja, włoskie pikantne salami Spianata, jalapeno, miód al peperoncino, ser Grana Padano

Spicy 'Nduja sausage, spicy Italian salami Spianata, jalapeno, honey al peperoncino, Grana Padano cheese

24. CAMPAGNOLA [VEG] [P] ..... 48/65 zł
Grillowany bakłażan, cukinia, pomidorki cherry, czerwona papryka, czerwona cebula, siekany czosnek, papryczki chilli, świeża rukola, ser Grana Padano

Grilled eggplant, zucchini, cherry tomatoes, red bell-peppers, red onion, sliced garlic, fresh chilli peppers, arugula, Grana Padano cheese

25. BUFALA [VEG] ..... 48/65 zł
Włoska mozzarella z bawolego mleka, pomidorki cherry, świeża bazylia

Italian mozzarella cheese made from the milk of the water buffalo, cherry tomatoes, fresh basil

26. QUATTRO FORMAGGI [VEG] ..... 49/66 zł
Ser mozzarella, ser Gorgonzola, ser francuski, ser Grana Padano

Mozzarella cheese, Gorgonzola cheese, French cheese, Grana Padano cheese

27. PICCANTE [P] ..... 49/66 zł
Włoskie pikantne salami Spianata, świeże pomidory, marynowana czerwona papryka, ostre papryczki jalapeno, ser Grana Padano

Spicy Italian salami Spianata, fresh tomatoes, marinated red peppers, marinated jalapeno peppers, 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

28. VEGETARIANA [VEG] ..... 49/66 zł
Ser kozi, marynowana czerwona papryka, marynowane karczochy, szpinak, duszone pieczarki, pesto, ser Grana Padano

Goat cheese, marinated red peppers, marinated artichokes, spinach, stewed champignons, pesto, Grana Padano cheese

29. PROSCIUTTO CRUDO ..... 53/69 zł
Szynka Prosciutto Crudo, świeża rukola, pomidory, ser Grana Padano

Prosciutto Crudo ham, fresh arugula, tomatoes, Grana Padano cheese

30. TUTTO QUANTO [P] ..... 53/69 zł
Kiełbasa pepperoni, szynka Cotto, włoskie pikantne salami Spianata, marynowana czerwona papryka, duszone pieczarki, czerwona cebula, czarne oliwki, pesto, ser Grana Padano

Pepperoni sausage, Cotto ham, spicy Italian salami Spianata, marinated red peppers, stewed champignons, red onion, black olives, pesto, Grana Padano cheese

31. PRIMA ..... 53/69 zł
Kiełbasa pepperoni, wędzony boczek, czarne oliwki, czerwona cebula, kapary, pomidorki cherry, marynowana czerwona papryka, pesto, ser Grana Padano

Pepperoni sausage, smoked bacon, black olives, red onion, capers, cherry tomatoes, marinated red peppers, pesto, Grana Padano cheese

32. PROSCIUTTO CRUDO E FORMAGGI ..... 53/69 zł
Ser mozzarella, ser kozi, ser Feta, ser Gorgonzola, szynka Prosciutto Crudo, ser Grana Padano

Mozzarella cheese, goat cheese, Feta cheese, Gorgonzola cheese, Prosciutto Crudo ham, Grana Padano cheese

33. TARTUFO ..... 53/69 zł
Szynka Prosciutto Crudo, grillowany bakłażan, pasta truflowa, ser Grana Padano

Prosciutto Crudo ham, thinly sliced grilled eggplant, truffle paste, Grana Padano cheese

34. PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA ..... 53/69 zł
Szynka Prosciutto Crudo, włoska mozzarella z bawolego mleka, ser Grana Padano

Prosciutto Crudo ham, Italian mozzarella cheese made from the milk of the water buffalo, 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

35. BURRATA E PROSCIUTTO [NEW] ..... 53/69 zł *

Pikantna kiełbasa 'Nduja, szynka Prosciutto Crudo, pieczone pomidorki cherry, świeża rukola, burrata, ser Grana Padano

Spicy 'Nduja sausage, Prosciutto Crudo ham, baked cherry tomatoes, fresh arugula, burrata, Grana Padano cheese

36. FRUTTI DI MARE ..... 55/69 zł *

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

Mussels, prawns, squids, baby octopus, lemon, Grana Padano cheese

37. GAMBERI ..... 55/69 zł *

Krewetki, natka pietruszki, szpinak, czerwona cebula, ser Grana Padano

Prawns, parsley, spinach, red onion, Grana Padano cheese

38. TRATTORIA RUCOLA ..... 55/69 zł

Dowolna kompozycja. Maksymalnie 5 składników.

Customer's choice composition. Maximum 5 ingredients.

39. GAMBERI E BURRATA [NEW] [P] ..... 58/72 zł *

Krewetki, natka pietruszki, pikantna kiełbasa 'Nduja, miód al peperoncino, burrata, ser Grana Padano

Prawns, parsley, spicy 'Nduja sausage, honey al peperoncino, burrata, 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.

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

Calzone

Faszerowany pieróg z włoskiego ciasta drożdżowego, podany z warzywnym sosem Napoletana i posypany serem Grana Padano

Typical Italian oven-baked folded pizza, served with Napolitano sauce and Grana Padano cheese

---

1. CALZONE CON VERDURA [VEG] ..... 55 zł

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 ..... 55 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 sauce and oregano

3. CALZONE AMALII [P] ..... 55 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

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

Kid's menu

Menu dla dzieci

1. BRODO ..... 15 zł
Rosół drobiowo-wołowy podany z makaronem fusilli oraz marchewką
Chicken-beef broth served with fusilli pasta and carrot

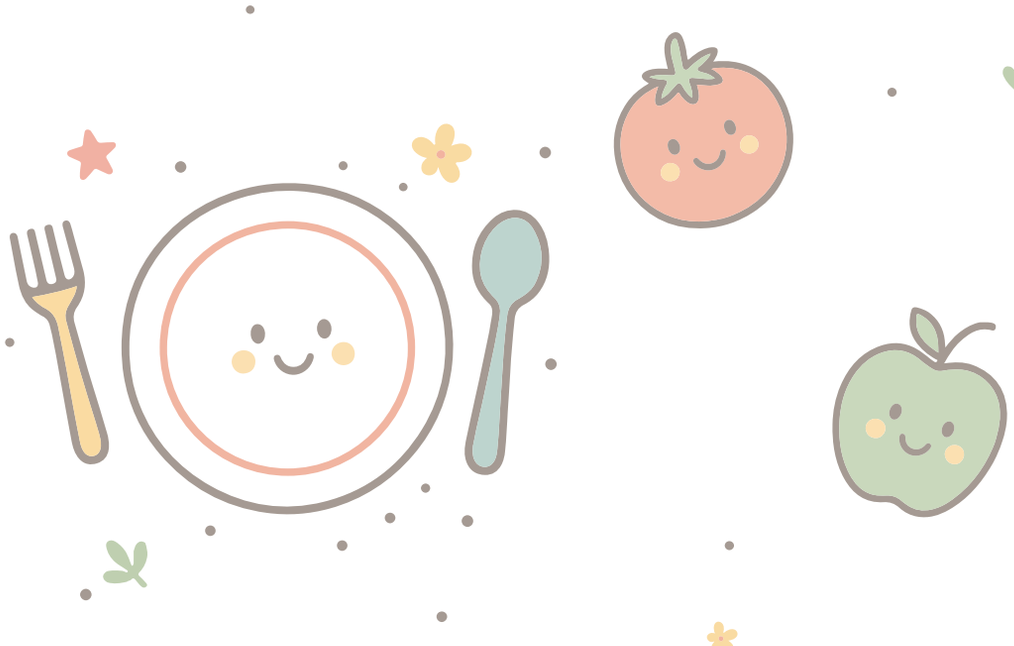
2. PICCOLO PASTA [VEG] ..... 17 zł
Włoskie kopytka gnocchi z masłem, podane z serem Grana Padano
Italian potato dumplings with butter, served with Grana Padano cheese on side

3. PICCOLO NAPOLETANA [VEG] ..... 23 zł
Makaron troccoli z sosem pomidorowym, podany z serem Grana Padano
Troccoli pasta with tomato sauce, served with Grana Padano cheese on side

4. PICCOLO RAGU BOLOGNESE ..... 29 zł
Makaron tagliatelle z sosem bolognese, podany z serem Grana Padano
Tagliatelle pasta with ragout bolognese, served with Grana Padano cheese on side

5. POLLINO CON PATATE ARROSTO ..... 32 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

Desery

Nasze desery to słodkie zakończenie włoskiej uczty - przygotowujemy je codziennie według tradycyjnych, sprawdzonych receptur. Każdy z nich powstaje z naturalnych składników, z dbałością o autentyczny, domowy smak Italii

Our desserts are the sweet ending to an Italian feast. We prepare them daily according to traditional recipes. Each one is made with natural ingredients, with attention to the authentic, homemade taste of Italy.

---

1. PANNA COTTA ..... 27 zł

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

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

2. CREME BRULEE ..... 33 zł

Krem waniliowy uwieńczony warstwą skarmelizowanego cukru

Vanilla custard base topped with a layer of hard caramel

3. GELATO CON ZABAIONE ..... 33 zł

Lody zabajone z domową konfiturą truskawkową oraz świeżymi owocami sezonowymi

Zabaglione ice-cream dessert with home-made strawberry jam and fresh seasonal fruits

4. TIRAMISU ..... 33 zł

Klasyczny włoski deser z dodatkiem amaretto

Classic Italian dessert, flavoured with amaretto liquor

5. MARENGO LUNGA ..... 33 zł

Beza przekładana lodowym kremem waniliowym, przybrana owocami i musem malinowym

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

6. SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO [czas przygotowania 15-20 minut / preparation time 15-20 minutes] ..... 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. CREMA DI LATTE CON FRUTTA [NEW] ..... 33 zł

Krem na bazie mleka i śmietanki, z dodatkiem chrupiącej mrożonej maliny, świeżych owoców sezonowych oraz mięty, podany z lodami śmietankowymi i słonym karmelem

Cream based on milk with crispy frozen raspberry, fresh seasonal fruits and mint, served with ice cream and salty caramel

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

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 guarante an extra-ordinary taste

---

1. ESPRESSO ..... 11 zł
Mała mocna czarna kawa o wyrazistym smaku i aromacie

Short strong black coffee

2. ESPRESSO MACCHIATO ..... 12/16 zł
Pojedyncze lub podwójne espresso z małą warstwą pianki mlecznej

Single or double espresso with small layer of milk foam

3. AMERICANO ..... 13 zł
Pojedyncze espresso przedłużone gorącą wodą

Single espresso with addition of hot water

4. ESPRESSO DOPPIO ..... 15 zł
Podwójne espresso

Double espresso

5. CAPPUCCINO ..... 15 zł
Pojedyncze espresso z dużą ilością piany mlecznej

Single espresso with plenty of milk foam

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 ciepłym mlekiem i małą warstwą pianki mlecznej

Double espresso with warm milk and a small layer of milk foam

9. CAPPUCCINO DOPPIO ..... 17 zł
Podwójne espresso z dużą ilością piany mlecznej

Double espresso with plenty of milk foam

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

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 Assan, Chin oraz Cejlonu

Black tea blend inspired by traditional English Breakfast

2. Epic Grey ..... 16 zł
Liście czarnych indyjskich herbat Assam i Darjeeling nasyconych naturalnym olejkiem bergamotki

Gorgeus Earl Grey - black tea with natural oil of Bergamot

3. Indian Chai ..... 16 zł
Liście herbat Assam, cynamon, imbir, pieprz, kardamon, skórka pomarańczy, 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, preparoway 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

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

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, wytłoki 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 nasycona 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 Taiwanu, naturalny aromat
Green oolong tea with milky taste - sunshine in a cup!

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 ..... 21 zł
Dzbanek 0,9 l ..... 42 zł

Domowa mrożona herbata z dodatkiem cytryny, pomarańczy i miodu

Home-made iced tea, made with lemon, orange and honey

2. DOMOWA LEMONIADA – HOME-MADE LEMONADE 0,35 l ..... 21 zł
Dzbanek 0,9 l ..... 42 zł

Domowy napój cytrynowy z dodatkiem miodu, mięty oraz cytrusów

Home-made lemonade, made with honey, fresh mint and citrus fruits

3. DOMOWA LEMONIADA SPECJALNA [F]
HOME-MADE LEMONADE [F] 0,35 l ..... 21 zł
Dzbanek 0,9 l ..... 42 zł

Domowy napój cytrynowy z dodatkiem miodu i specjalnych składników dnia.

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

4. DOMOWA HERBATA ZIMOWA – HOME-MADE WINTER TEA 0,35 l ..... 25 zł

Czarna herbata z dodatkiem miodu i syropu z malin, podana z cytrusami, goździkami oraz cynamonem

Home-made black tea with honey and raspberry syrup, served with citrus fruits, cloves and cinnamon

5. NAPAR IMBIROWY – GINGER INFUSION [F] 0,35 l ..... 25 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 ..... 24 zł

Z pomarańczy, grejpfrutów lub mieszany

Fresh squeezed juice (orange, red grapefruit or mixed)

7. BIAŁE WINO GRZANE – MULLED WHITE WINE 0,24 l ..... 36 zł

Włoskie wino Stradalta Bianco z dodatkiem miodu, syropu z brzoskwini, przecieru z marakui, cynamonu, goździków oraz cytrusów

Italian white wine Stradalta Bianco with honey, peach sirup, passionfruit puree, cinnamon, cloves and citrus

8. CZERWONE WINO GRZANE – MULLED RED WINE 0,24 l ..... 36 zł

Włoskie mino Merlot z dodatkiem miodu, syropu z malin, cynamonu, goździków oraz cytrusów

Italian Merlot 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.

Cold drinks

Napoje zimne

1. Coca-Cola ZERO CUKRU / Coca-Cola ORIGINAL TASTE — 0,25 l ..... 12 zł

2. Fanta / Sprite — 0,25 l ..... 12 zł

3. KINLEY — 0,25 l ..... 12 zł
Tonic Water, Pink Aromatic Berry, Elderflower Zero Cukru

4. WODA TRATTORIA RUCOLA - MINERAL WATER [F]
Gazowana lub niegazowana
Sparkling or still
0,35 l ..... 10 zł
0,75 l ..... 15 zł

5. KROPLA BESKIDU niegazowana / Délice by KROPLA gazowana — 0,33 l ..... 10 zł

6. fuzetea — 0,25 l ..... 12 zł
Mrożona herbata (cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem)
Ice-tea (lemon, peach)

7. Cappy — 0,25 l ..... 12 zł
Sok owocowy (pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, grejpfrutowy)
Fruit juice (orange, apple, multiwitamin, red grapefruit)

8. BURN ENERGY DRINK — 0,25 l ..... 15 zł

9. SOK 0,2 l ..... 12 zł
Włoski sok owocowy ZUEGG (o dostepne smaki zapytaj kelnera)
Italien 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 ..... 22 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.

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

niedziela-czwartek 12.00 - 21.00
piątek-sobota 12.00 - 22.00

ul. Krucza 6/14, Centrum

tel. 22 465 18 36

krucza6@trattoriarucola.pl

niedziela-czwartek 12.00 - 21.00
piątek-sobota 12.00 - 22.00

ul. Klimczaka 1, Wilanów

tel. 790 345 790

klimczaka1@trattoriarucola.pl

niedziela-czwartek 12.00 - 21.00
piątek-sobota 12.00 - 22.00

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