

# Śniadania na Kromce

BAZĄ NASZYCH ŚNIADAŃ JEST PIECZYWO Z PIEKARNI PIEKUŚ

**U PIEKARZY**  
pizza & pasta

## KLASYCZNE 19 ZŁ

na kromce z masłem i jajecznicą, podawane z sałatką z rukoli z pomidorkami

## SYCYLIJSKIE 25 ZŁ

na kromce z jajkiem poche, sosem tatarskim i szynką Prosciutto Crudo, podawane z sałatką z rukoli z pomidorkami

## TOSKAŃSKIE 29 ZŁ

na kromce z grillowanymi warzywami, oliwkami i karmelizowaną cebulką, podawane z sałatką z rukoli z pomidorkami

## HERBATA

Herbata 12 zł

czarna / earl grey / zielona / owocowa

Herbata Rozgrzewająca 16 zł

imbirowa / mango / malinowa

## KAWA

Espresso 6 zł

Espresso Doppio 8 zł

Americano 10 zł

Cappuccino 13 zł

Café Latte 13 zł

## PIEMONCKIE 29 ZŁ

na kromce z wędzonym boczkiem, sosem tatarskim, jajkami sadzonymi, sałatką i pomidorami, podawane z sałatką z rukoli z pomidorkami

## WENECKIE 35 ZŁ

na kromce z marynowanym łososiem, jajkiem poche i sosem tatarskim, podawane z sałatką z rukoli z pomidorkami

## ŚNIADANIOWA BRUSCHETTA 23 ZŁ

śniadanie na grillowanej kromce z naszą domową ricottą i pomidorami

## NAPOJE

Lemoniada 10 zł

Sok Cappy 8 zł

Coca Cola Zero / Coca Cola / Fanta / Sprite 8 zł

Kropla Beskidu gazowana / niegazowana 7 zł

Karafka Wody 500 ml gazowana / niegazowana 10 zł



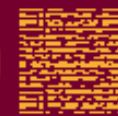
KAWKA i ŚNIADANKO

Lista alergenów dostępna u obsługi

Dostępność oferty śniadaniowej

Pon - Sob 8-12


Niedz 9-12




## Menu

### ANTIPASTI


włoskie przekąski


**Włoski krem pomidorowy**  16 zł  
z pomidorów San Marzano

**Bruschetta**  23 zł  
z kremową ricottą i pomidorami


**Focaccia**  12 zł  
z oliwą, oregano i Grana Padano

**Antipasti mix** 39 zł  
szynka cotto, salami, San Daniele DOP, piklowane warzywa:  
kaliafior, rzodkiewka, młoda marchewka

 Sangiovese Toscana

**Salata rzymska a'la Caesar**  26 zł  
z jajkiem, świeżo tartym parmezanem i czarnym pieprzem,  
focaccia

**Salata rzymska a'la Caesar z kurczakiem** 34 zł  
grillowany kurczak, salata rzymska, świeżo tarty parmezan,  
focaccia

 Soave Ronca Calvarina

**Tatar wołowy** 32 zł  
z młoda cebulą, oliwkami i żółtkiem, focaccia


 Kriya Montepulciano

### MAKARONY

świeże, przygotowywane na miejscu

**Tagliatelle** 34 zł  
z ragu bolognese i świeżo tartym parmezanem


 Sangiovese Toscana

**Gnudi z palonym masłem**  28 zł  
włoskie kluseczki z ricottą, świeżo starty parmezan

 Kriya Montepulciano


**Lasagna Verde Bolognese** 38 zł  
lasagne szpinakowe z ragu Bolognese, z parmezanem  
i bazylią

**Penne Maccheroni** 39 zł  
zapiekany włoski makaron penne z sosem pomidorowo-  
czosnkowym i beszamelem, pulpetini cielęco-wieprzowe,  
kielbasa Salsiccia

**Pasta Gamberoni**  38 zł  
z krewetkami, masłem, chilli i białym winem


 Vermentino Chardonnay Toscana

**Tortellini** 38 zł  
włoskie pierożki faszerowane mięsem z sosem parmezanowym


**Malfatti**  39 zł  
szpinakowo-serowe włoskie kluseczki z sosem  
z gorgonzolą i orzechami włoskimi

### PIZZA W STYLU NEAPOLITAŃSKIM


ciasto na naszą pizzę dojrzewa przez 24 godziny.  
Zgodnie z włoską tradycją pizzę charakteryzuje delikatny  
środek i puszyste, chrupiące ranty.

**Marinara**  22 zł  
sos pomidorowy SM, czosnek, oregano, oliwa

**Margherita**  28 zł  
sos pomidorowy SM, mozzarella fdl, Grana Padano, bazylia

**Supreme**  32 zł  
sos pomidorowy SM, mozzarella fdl, boczniki, cebula, oliwki, papryka,  
Grana Padano


**Prosciutto e funghi** 36 zł  
sos pomidorowy SM, mozzarella fdl, prosciutto, pieczarki,  
Grana Padano

 Aglianico Benevento

**Diavola**  36 zł  
sos pomidorowy SM, mozzarella fdl, salami piccante, chilli,  
Grana Padano, bazylia


 Sangiovese Toscana

**Bologna** 36 zł  
ragu bolognese, mozzarella fdl, ricotta, bazylia


 Kriya Montepulciano

**San Daniele** 39 zł  
sos pomidorowy SM, mozzarella fdl, prosciutto San Daniele DOP, rukola

**Salsica Fresca** 38 zł  
sos pomidorowy SM, kielbasa włoska Salsiccia, mozzarella fdl,  
grillowana papryka i cebula

**Funghi Bianca**  38 zł  
mozzarella fdl, pieczarki, borowiki, czosnek, Grana Padano

**Salame** 38 zł  
sos pomidorowy SM, mozzarella fdl, Peperoni Veneti, Salame

**Formaggi**  34 zł  
mozzarella fdl, taleggio, ricotta, Grana Padano


### DANIA DLA DZIECI


**Piccolo Pizza Margherita** 16 zł  
sos pomidorowy SM, mozzarella fdl,  
Grana Padano, bazylia

**Piccolo Pasta** 19 zł  
z sosem pomidorowym SM


**Piccolo Gnudi** 19 zł  
z masłem i parmezanem

### DANIA Z GRILLA

**Burger Classic** 36 zł  
bułka brioche Piekus, mięso wołowe, cebula, ogórek konserwowy, pomidor,  
sałata lodowa, ser cheddar,  
chrupiące ziemniaki „rustica” z serem Grana Padano i surówką Coleslaw  
 Aglianico Benevento

**Burger Camembert** 39 zł  
bułka brioche Piekus, mięso wołowe, panierowany ser Camembert, sałata lodowa,  
peperoni Veneti, boczek, chrupiące ziemniaki „rustica” z serem Grana Padano  
i surówką Coleslaw  
 Kriya Montepulciano

**Włoska kielbasa Salsiccia** 38 zł  
świeżo wyrabiana włoska kielbasa, chrupiące ziemniaki „rustica”  
z serem Grana Padano, surówką Coleslaw

**Stek wołowy z rostbefu (250g)** 89 zł  
chrupiące ziemniaki „rustica” z serem Grana Padano, surówką Coleslaw  
 Sangiovese Toscana

**Kurczak Supreme Pollo** 38 zł  
grillowany kurczak, chrupiące ziemniaczki „rustica” z serem Grana Padano,  
surówką Coleslaw  
 Falanghina Benevento

### DESERY

**Budino** 16 zł  
z mleczną czekoladą  
 Pietra Miliare Spumante Millesimato

**Saltimbocca** 18 zł  
pizza z nutellą




**Tiramisu** 16 zł

**Sernik z konfiturą malinową** 16 zł

## U PIEKARZY

pizza & pasta

Lista alergenów dostępna u obsługi. SM – z pomidorów San Marzano, fdl – Fior di Latte

-  - polecane wino
-  - dania wegetariańskie
-  - dania ostre

## KAWA

- Espresso 6 zł
- Espresso Doppio 8 zł
- Americano 10 zł
- Cappuccino 13 zł
- Café latte 13 zł

## HERBATA

- Herbata 12 zł  
czarna / earl grey / zielona / owocowa
- Herbata rozgrzewająca 16 zł  
imbriowa / malinowa / mango

## NAPOJE

- Lemoniada 10 zł
- Coca-Cola Zero/ Coca-Cola 8 zł
- Fanta / Sprite 8 zł
- Sok Cappy 8 zł
- Kropla Beskidu 7 zł  
gazowana / niegazowana
- Karafka wody 500ml 10 zł  
gazowana / niegazowana

## PIWA

- Peroni 0,33l 12 zł
- Peroni 0% 0,33l 12 zł

## MOKTAJLE

- bez alkoholu
- Raspberry Mohito 18 zł  
Pyszny mokatj z gresem malinowy, sokiem z limonki z kruszonymi malinami i miętą.
- Bitter Lemon 17 zł  
Orzeźwiający mokatj o smaku grejfruta i pomarańczy z tonikiem i gałązką rozmarynu.
- Aperol 19 zł  
Bezalkoholowy Spritz z klasyczną ziołową goryczką i nutą pomarańczy.

## WINA

### WINA BIAŁE

- Falanghina Benevento 14 zł / 79 zł  
Region: Kampania, Włochy. Szczep: falanghina  
Lekkie i zbalansowane, wytrawne, białe włoskie wino. Świetne w połączeniu z owocami morza.
- Pinot Grigio 18 zł / 99 zł  
Region: Wenecja Euganejska, Włochy. Szczep: pinot grigio  
Subtelne wytrawne wino, o przyjemnej kwasowości, łagodnym owocowym aromacie i smaku. Świetnie komponuje się z: owocami morza, białym mięsem, serami i makaronem.

- Vermentino Chardonnay Toscana 18 zł / 99 zł  
Region: Toskania, Włochy. Szczep: chardonnay, vermentino  
Zbalansowane, białe wino wytrawne, delikatne i harmonijne. Doskonale jako eleganckie wino do pary z daniami z drobiu i sałatkami.

- Solo Fiano 119 zł  
Region: Puglia, Włochy. Szczep: fiano  
Wytrawne wino charakteryzuje się bardzo intensywną aromatycznością i przyjemną kwasowością. Pasuje do lekkich aromatycznych potraw, delikatnych serów oraz jako aperitif.

- Soave Ronca Calvarina 18 zł / 99 zł  
Region: Veneto, Włochy. Szczep: garganega  
Żywe, aromatyczne białe, wytrawne wino, z wyczuwalnymi aromatami zielonych owoców, jabłka, cytryny, a nawet odrobiny grejfruta. Przyjemnie zdefiniowane i mineralne.

- Soave Superiore Runcata 199 zł  
Region: Wenecja Euganejska, Włochy. Szczep: garganega  
Eleganckie i pełne wino w smaku miękkie, o zrównoważonej kwasowości z mineralnym posmakiem, o długim owocowym finiszem. Doskonale do dań z owoców morza.

### WINA CZERWONE

- Aglianico Benevento 16 zł / 89 zł  
Region: Kampania, Włochy. Szczep: aglianico  
Lekkie i zbalansowane czerwone wino, mocno owocowe w aromatach i smakach. Świetne do picia samodzielnie, jak również w towarzystwie lekkich serów, wędlin czy pizzy.
- Sangiovese Toscana 18 zł / 99 zł  
Region: Toskania, Włochy. Szczep: sangiovese  
Świetnie wyważone pomiędzy słodką owocową, a wytrawnością. Doskonale z deską serów i wędlin, czy też jako uniwersalne wino na stół.

- Primitivo di Manduria 129 zł  
Region: Apulia, Włochy. Szczep: primitivo  
Smakuje przyjemnie, jedwabiście i harmonijnie. Może się nim cieszyć zarówno początkujący amator wina, jak i ten ceniący pełnię smaku, elegancką kwasowość i taniny. Pasuje do mięs pieczonych, deski serów i wędlin.

- Kriya Montepulciano 21 zł / 99 zł  
Region: Montepulciano, Włochy. Szczep: montepulciano  
Wino o barwie rubinowej czerwieni z fioletowymi odcieniami. Intensywny aromat czarnych owoców. Pełna w smaku, idealnie komponuje się z makaronami oraz zupami.

- Costa Rossa Valpolicella Ripasso Superiore 169 zł  
Region: Wenecja Euganejska, Włochy. Szczep: corvina, rondinella, molinara  
Zmysłowe, różowe wino, o aromatach brzoskwiń i owoców tropikalnych, uzupełnionych przez subtelne, odświeżające bukiety nuty wiosennych, polnych kwiatów.

### WINA RÓŻOWE

- Pinot Grigio Ramato 26 zł / 129 zł  
Region: Wenecja Euganejska, Włochy. Szczep: pinot grigio  
Zmysłowe, różowe wino, o aromatach brzoskwiń i owoców tropikalnych, uzupełnionych przez subtelne, odświeżające bukiety nuty wiosennych, polnych kwiatów.

### WINA MUSUJĄCE

- Prosecco Spumante Brut 16 zł / 89 zł  
Region: Wenecja Euganejska, Włochy. Szczep: glera  
Eleganckie, świeże i rześkie wino musujące, o delikatnym aromacie nektarynek. Świetnie współgra ze smakiem tradycyjnych włoskich przekąsek jak salsatka, pizza czy spaghetti z pomidorami.

## KOKTAJLE

- Torunio Milano 24 zł  
Połączenie malinowego Campari i słodkiego Martini Rubino z dodatkiem wody sodowej. Słodko-gorzki smak to prawdziwie włoski klasyczny koktajl.
- Old Fashioned 24 zł  
To połączenie whisky z odrobiną syropu cukrowego i gorzkawej angostura bitters. Prawdziwy klasyk, nie tylko dla koneserów whisky.
- Aperol Spritz 22 zł  
Powstaje na bazie Aperola i Prosecco z odrobiną wody gazowanej i pomarańczy. Najbardziej kultowy włoski koktajl, którego nie trzeba nikomu przedstawiać.
- Espresso Martini 26 zł  
Wódka Ostoya, likier kawowy Kahlua, odrobina cukru i mocna dawka espresso. To propozycja koktajlu, gdy filiżanka kawy nie wystarcza.
- Italiano 75 26 zł  
Cytrynowe limoncello oraz musujące Prosecco sprawiają, że to idealny koktajl dla osób poszukujących lekkich orzeźwiających, owocowych smaków.

- Gin Basil Smash 26 zł  
Lekki i zielony orzeźwiający koktajl na bazie ginu Beefeater z sokiem z cytryny, dodatkiem syropu cukrowego i zielonej bazylii.

## SPRAWDŹ, SKĄD POCHODZĄ NASZE SKŁADNIKI!



-  **MARCARIA**  
Mała z rodzinnego młyna pod Weroną
-  **VICENZA**  
Ser Grano Padano z regionu Wenecja Euganejska, w prowincji Vicenza
-  **SAN DANIELE DEL FRIULI**  
Szywno Prosciutto San Daniele
-  **PUTIGNANO**  
Mozzarella Fior di Latte
-  **WEZUWIJUSZ** Posidory San Marzano
-  Region **VENETO** Prosecco Brut
-  Region **TOSKANIA** Sangiovese Toscana
-  Prowincja **BENEVENTO**  
Falanghina Benevento