

MENU RESTAURACJI

da Luciano Ristorante - Włoska Restauracja Warszawa Ursus

Herbu Oksza 24, 02-495 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
266

KATEGORII
17

STAN NA DZIEŃ
29.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

MENÙ DELLO CHEF MENU SZEFA

18

TARTARE DI MANZO CON TARTUFO ESTIVO

66.00

Tatar wołowy z letnią trufłą

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO MAZARA DEL VALLO CON STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO E SCORZA DI LIMONE

67.00

Capraccio z czerwonej krewetki Mazara del Vallo ze stracciatellą, kruszoną pistacją i skórką z cytryny

TATAR DI GAMBERO ROSSO MAZARA DEL VALLO CON MELA, POMODORO, LIMONE, PISTACCHIO E OLIO AL PREZZEMOLO

64.00

Tatar z czerwonej krewetki Mazara del Vallo z jabłkiem, świeżym pomidorem, cytryną, pistacją i oliwą z pietruszki.

TORTELLI ALLA ZUCCA, ARANCIA E GAMBERI CON SALSICIA ALL'ARANCIA, BISQUE DI CROSTACEI, SCORZA D'ARANCIA, ZAFFERANO E MENTA

58.00

Tortello z dynią, pomarańczą i krewetkami z sosem pomarańczowym, bisque ze skorupiaków, skórką pomarańczową i miętą.

POLPO FRITTO CON PEPERONI GRIGLIATI, SALSIA CACIO E PEPE CON PATATE SABBIOSE

91.00

Smażona macka ośmiornicy (150g), z sosem cacio e pepe, z grillowaną papryką i z ziemniakami sabbiose

ORATA AL FORNO CON PATATE

87.00

Pieczona dorada z ziemniakami sabbiose* Dorada pieczona ok. 350 gr, czosnek, natka pietruszki, oliwa extra vergine, ziemniaki sabbiose

PETTO D'ANATRA CON CIME DI RAPA E PEPERONE GRIGLIATO

93.00

Pierś z kaczki z liśćmi rzepy brokułowej i z grillowana papryką

PIZZA BIANCA CON SALSICCIA, PATATE, SCAMORZA AFFUMICATA, ROSMARINO E STRACCIATELLA

55.00

Pizza z salsiccią, ziemniakami wędzonym serem scamorza, rozmarynem i stracciatellą

PIZZA VERDE CON CREMA DI PISELLI, SALAME NAPOLI, GORGONZOLA, MENTA E POMODORO FRESCO

56.00

Pizza z kremem z zielonego groszku, salame Napoli, z serem gorgonzola, miętą i świeżym pomidorem

Rib Eye z jałowki - 300 gr

170.00

Delikatna jałowka o szlachetnym, łagodnym smaku i miękkiej strukturze. Subtelna słodycz mięsa, soczystość i czysty finish.

Rib Eye z Argentyny - 300 gr

170.00

Intensywny aromat z ognia, soczysty, wyraźnie wołowy. Marmurkowość daje długi mięsny finisz

Rosbeef wagyu japan a5 - 100 gr

170.00

Jedwabista, maślana tekstura i wyraźne umami. Najlepiej smakuje w minimalistycznej oprawie

Filetto di manzo alla griglia

129.00

Polędwica wołowa grillowana

Filetto di manzo alla griglia con gorgonzola

139.00

Polędwica wołowa z sosem z gorgonzoli

MENÙ DELLO CHEF MENU SZEFA ciąg dalszy

18

Filetto di manzo alla griglia al pepe verde

139.00

Polędwica wołowa z sosem pieprzowym

Filetto di manzo alla griglia con tartufo e funghi porcini

149.00

Polędwica wołowa z sosem truflowymi borowikami

SCOTTADITO DI AGNELLO CON CIME DI RAPE E PATATE

135.00

Grillowane żeberka jagnięce z rzepą brokułową i ziemniakami

MIX GRILL DLA 2 OSÓB

320.00

Rib Eye z Argentyny 300 gr, Rosbeef Wagyu Japan 100 gr, 6 szaszłyków jagnięcych

PRZYSTAWKI

8

BURRATA AL TARTUFO NERO FRESCO <?

57.00

Burrata z czarnymi trufłami /burrata, czarne trufle, oliwa extra vergine, kolorowe pomidory cherry, rukola/

TARTARE DI MANZO

57.00

Tatar z polędwicy wołowej /polędwica wołowa, jajko przepiórcze, sól morską, oliwa extra vergine, kapary, pane carasau*/ *Pane Carasau -chleb z Sardynii

CARPACCIO DI MANZO CON FUNGHI PORCINI

56.00

Carpaccio z polędwicy z borowikami /polędwica wołowa, rukola, borowiki, Grana Padano, cytryna, oliwa extra vergine/

1. Anchois, czosnek, mozzarella di bufala, pistacje

29.00

2. Pomidor czerwony, bazylia, czosnek, oliwa extra vergine <?

25.00

3. Pomidor żółty, czosnek, speck*, ricotta

29.00

4. Mix

29.00

*Speck – szynka podwędzana z regionu Alto Adige

TARTARE DI POMODORO E ZUCCHINE <?

32.00

Tatar z pomidora z cukinią /pomidory, czosnek, mięta, cukinia, oliwa extra vergine, sól morską, krem balsamiczny/

TAGLIERE / DESKI

3

TAGLIERE DI SALUMI MISTI

48.00

Włoskie wędliny /prosciutto di Parma 24 msc., fetta d'Abruzzo, spianata piccante, lardo, mortadella z pistacjami, oliwki, kapary, włoskie pieczywo/

TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI

49.00

Wędliny i sery /gorgonzola, capriccio nero affinato all'aceto balsamico, primosale fantasia, prosciutto di Parma 24 msc, mortadella z pistacjami, spianata piccante, włoskie pieczywo/

TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI <?

48.00

Sery /taleggio, gorgonzola, capriccio nero affinato all'aceto balsamico, primosale fantasia, pecorino ubriaco, miód, karmelizowana cebula, włoskie pieczywo/

PRZYSTAWKI

4

GAMBERI ARGENTINI

58.00

Krewetki Argentyńskie w winie /krewetki argentyńskie 6 szt, pomidory cherry, czosnek, oliwa extra vergine, natka pietruszki, wino białe, peperoncino/

SOUTE' DI COZZE

54.00

Mule w białym winie /mule 500 gr , oliwa extra vergine, wino białe, czosnek, natka pietruszki, peperoncino/

PARMIGIANA DI MELANZANE <?

42.00

Bakłażan przekładany sosem pomidorowym i mozzarellą /bakłażan, Grana Padano, mozzarella fior di latte, sos pomidorowy, bazylia/

FAGOTTINI* FRITTI CON PERE E PECORINO <?

42.00

Sakiewki nadziewane serem pecorino i gruszką /sakiewki nadziewane serem pecorino i gruszką, krem balsamiczny, burrata, karmelizowana cebula, pomidory cherry/ *Fagottini- nadziewane sakiewki makaronowe

ZUPY

3

BRODO CON CRISPELLE d

32.00

Rosół z naleśnikami /rosół, naleśniki, grana padano/

VELLUTATA DI POMODORO <?

29.00

Krem z pomidorów //pomidory, cebula, bazylia, chrupiące Grana Padano/

CREMA AI FUNGHI PORCINI <?

32.00

Krem z borowików /borowiki, ziemniaki, seler naciowy, rozmaryn, oliwa z oliwek extra vergine/

SAŁATKI

6

INSALATA CON GAMBERI ARGENTINI

54.00

Sałata z krewetkami argentyńskimi /mix sałat, krewetki argentyńskie 6szt, pomidory cherry, dressing cytrynowy, peperoncino/

PIECZYWO WŁOSKIE <?

10.00

INSALATA CON POLLO

46.00

Sałata z grillowanym kurczakiem /mix sałat, grillowana pierś z kurczaka, pomidory cherry, Grana Padano, vinegreat, krem balsamiczny/

OLIWKI ABRUZZESI <?

18.00

INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA <?

47.00

Sałata z kozim serem /mix sałat*, grillowany kozi ser, pomidory cherry, pistacje, vinegreat z octu balsamicznego/

/*mix sałat /sałata rzymska karbowana, rukola, ogórek, marchewka, seler naciowy/

22.00

DANIA GŁÓWNE

2

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI <?

56.00

Risotto z borowikami /ryż carnaroli, borowiki, Grana Padano, masło/

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE d

62.00

Risotto z owocami morza /ryż carnaroli, langustynki, mule, kalmary, krewetki argentyńskie, vongole, oliwa extra vergine/

PRIMI PIATTI / PASTY

16

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

48.00

/spaghetti, jajko, guanciale, pecorino romano, pieprz/

CHITARRA* AL TARTUFO FRESCO <?

62.00

Chitarra z trufłami /chitarra, czarne trufle, Grana Padano, masło, oliwa extra vergine/
*Chitarra - makaron wywodzący się z Abruzji

TORTELLLO ALLA ZUCCA, ARANCIA E GAMBERI CON SALSA ALL'ARANCIA, BISQUE DI CROSTACEI, SCORZA D'ARANCIA, ZAFFERANO E MENTA

59.00

Tortello z dynią, pomarańczą i krewetkami z sosem pomarańczowym, bisque ze skorupiaków, skórką pomarańczową i miętą. Tortello nadziewane dynią, pomarańczą, krewetkami, sok z pomarańczy, bisque ze skorupiaków, skórka z pomarańczy, szafran, migla, świeży pomidor/

GIRASOLE ALL' ANATRA

60.00

Ravioli nadziewane kaczką

PENNE AL POMODORO <?

38.00

Makaron penne z sosem pomidorowym /penne, sos pomidorowy, bazylia/

TAGLIATELLE CON SALSICCIA E FUNGHI PORCINI

52.00

Makaron tagliatelle z włoską kiełbasą i borowikami /tagliatelle, włoska kiełbasa, borowiki, śmietana, Grana Padano, natka pietruszki, pomidory cherry/

RAVIOLI AL BRASATO CON PESTO DI PISTACCHIO

60.00

Ravioli nadziewane mięsem brasto z pesto pistacjowym /ravioli nadziewane mięsem brasto pomidory cherry, pesto pistacjowe, ricotta słona/ * Brasato mięso wołowe długo duszone

GNOCCHI CON RICOTTA E 'NDUJA

47.00

Gnocchi z ricottą i kiełbasą kalabryjską

SPAGHETTI NERO AL CARTOCCIO AI FRUTTI DI MARE

67.00

Spaghetti al nero di seppia z krewetkami w papilocie /spaghetti nero di seppia, krewetki argentyńskie 3 szt, langustynka, kalmar, mule, vongole, wino białe, oliwa extra virgin, peperoncino, natka pietruszki/

IORELLINO AL TARTUFO <?

60.00

Makaron fiorellino nadziewany trufłami /ravioli z nadzieniem truflowym, pomidory cherry, pietruszka, Grana Padano, masło truflowe/ *Fiorellino – nadziewany makaron w formie kwiatka

SPAGHETTO ALLA CHITARRA CON CREMA DI FAVE, GUANCIALE E SCALIE DI PECORINO ROMANO

60.00

Spaghetti alla chitarra z kremem z bobu z guanciale i płatkami Pecorino Romano

GNOCCHI CON GAMBERI SU SALSA DI GORGONZOLA

57.00

Gnocchi z krewetkami i gorgonzolą

PENNE/ TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE

44.00

Makaron do wyboru z sosem bolognese /penne /tagliatele, sos bolognese/

PACCHERI ALL' AMATRICIANA d

52.00

Makaron paccheri z sosem pomidorowym i guanciale /paccheri, guanciale, sos pomidorowy, Pecorino Romano/

TORTELLONI CON RICOTTA SPINACCI E MASCARPONE <?

49.00

Tortelloni nadziewane ricottą, szpinakiem i mascarpone /tortelloni nadziewane ricottą, szpinakiem i mascarpone, pomidory cherry, czosnek, bazylia, Grana Padano/

PACCHERI DA LUCIANO d

54.00

Makaron piccheri da Luciano /makaron naccheri z pesto pistacjowym, guanciale, stracciatella/

LASAGNE

2

ALLA BOLOGNESE

56.00

/lasagne z sosem bolognese, Grana Padano, mozzarella fior di latte, sos beszamelowy/

TIMBALLO ABRUZZESE

56.00

Lasagna z naleśników z pulpecikami mięsnymi /pulpeciki mięsne, naleśniki, sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, Grana Padano/

RYBY I OWOCE MORZA

4

SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE

86.00

Pieczony okoń morski z chrupiącymi plastrami ziemniaka i papryką /okoń morski, ziemniaki, kolorowa piec /lasagne z sosem bolognese, Grana Padano, mozzarella fior di latte, sos beszamelowy/

ORATA AL FORNO CON PATATE

87.00

Pieczona dorada z ziemniakami sabbiose* /dorada pieczona ok. 350 gr, czosnek, natka pietruszki, oliwa extra vergine, ziemniaki sabbiose/ *ziemniaki sabbiose – ziemniaki pieczone z bułką tartą i rozmarynem

ORATA FARCITA CON VERDURE

86.00

Dorada z pieca nadziewana warzywami /dorada ok. 350 gr, karczochy, pomidory cherry, cukinia, czosnek/

POLPO FRITTO CON PEPERONI GRIGLIATI, SALSA CACIO E PEPE CON PATATE SABBIOSE

95.00

Smażona macka ośmiornicy (150g), z sosem cacio e pepe, z grillowaną papryką i z ziemniakami sabbiose

DANIA GŁÓWNE

15

STRACETTI DI POLLO CON VERDURE NEL CESTINO DI GRANA PADANO /Koszyk z Grana Padano wypełniony smażonymi filetami z piersi kurczaka/ /pierś z kurczaka, bakłażan, cukinia, karczoch, pomidory cherry/	65.00	PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA Pierś z kurczaka z grilla, ziemniaki z bułką tartą, mix sałat z sosem cytrynowym //pierś z kurczaka, ziemniaki sabbiose, mix sałat z dressingiem cytrynowym/	65.00
SCOTTADITO DI AGNELLO* CON CIME DI RAPE E PATATE Grillowane żeberka jagnięce z rzepą brokułową i ziemniakami //żeberka jagnięce, rzepa brokułowa, ziemniaki/	35.00	Mix sałat z dressingiem cytrynowym	18.00
Ziemniaki sabbiose	18.00	Pieczona kolorowa papryka w oliwie	18.00
Frytki z Pecorino Romano	18.00	con sale marino/ z solą morską	129.00
al gorgonzola/ z sosem z gorgonzoli	139.00	al pepe verde/ z sosem pieprzowym	139.00
con tartufo e funghi porcini/ z sosem truflowym i borowikami	149.00	PETTO D'ANATRA CON CIME DI RAPA E PEPERONE GRIGLIATO Pierś z kaczki z liśćmi rzepy brokułowej i z grillowaną papryką	89.00
MIX GRILL DLA 2 OSÓB Rib Eye z Argentyny 300 gr, Rosbeef Wagyu Japan 100 gr, 6 szaszłyków jagnięcych	320.00	ARROSTICINI D'AGNELLO 1 SZT. /szaszłyk z grillowanej jagnięciny/ Szaszłyk podawany z dwoma bruschettami z pomidorami. Minimum zamówienia 10 szt. Proste, autentyczne, stworzone do degustowania w rytmie włoskiej biesiady	7.00
ARROSTICINI D'AGNELLO 1 SZT. /szaszłyk z grillowanej jagnięciny/ Minimum zamówienia 10 szt.	7.00		

PIZZA

22

TARTUFATA <? /mozzarella fior di latte, borowiki, śmietana, krem truflowy/	59.00	BOMBA =% /sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, spianata pikantna, 'nduja, pikantna papryka, świeża ricotta, rukola/	63.00
BURRATA /sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, burrata, prosciutto di Parma, rukola/	61.00	MARGHERITA <? /sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, bazylia/	38.00
COTTO E FUNGHI /sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, pieczarki/	46.00	CAPRICCIOSA /sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, pieczarki, oliwki, karczochy/	49.00
SPECK E GORGONZOLA /sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, gorgonzola, speck, orzechy włoskie /	49.00	NAPOLI /sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salami napoli/	49.00
TROPICANA /POLECAMY DLA DZIECI/ /sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szynka cotto, ananas, kukurydza/	47.00	BOSCAIOLA /sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, włoska kiełbasa, borowiki, krem z czarnych trufli/	49.00
FUNGHI PORCINI E SALSICCIA /sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, włoska kiełbasa, borowiki, Grana Padano, rukola/	54.00	PARMA /sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, prosciutto di Parma, rukola/	54.00
'NDUJA =% /sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, 'nduja, bakłażan, bazylia/	49.00	DIAVOLA =% /sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, spianata picante/	49.00
BUFALINA <? /sos pomidorowy, mozzarella di bufala, pomidory cherry, bazylia/	47.00	CAPRI /sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, pomidory cherry, Grana Padano, rukola/	58.00
PEPPERONI =% /sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salami pepperoni/	49.00	QUATTRO FORMAGGI <? /sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza, Grana Padano/	47.00
FRUTTI DI MARE /sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, mule, kalmery, krewetki argentyńskie, czosnek,/	59.00	GORGONZOLA E PERE<? /mozzarella fior di latte, gorgonzola, karmelizowana cebula, pieczona gruszka, orzechy włoskie/	55.00
MORTADELLA CON PISTACCHIO /mozzarella fior di latte, mortadella z pistacjami, pomidory cherry, stracciatella, pistacje, rukola/	55.00	CARBONARA /mozzarella fior di latte, guanciale, Pecorino Romano, jajko/	55.00

DESERY

8

TIRAMISU'

29.00

/biskopki savoirdi, espresso, mascarpone, jajka, likier amaretto, cukier/

PANNA COTTA

25.00

/panna cotta z prażonymi orzechami/

TARTUFO BIANCO/NERO AFFOGATO AL CAFFE

29.00

/deser lodowy waniliowy/czekoladowy zalany gorącą kawą/

PROFITEROLE AL CIOCCOLATO BIANCO RIPIENI DI CREMA ALLA NOCCIOLE

25.00

/profiterole w białej czekoladzie nadziewane kremem orzechowym/

CANNOLO SICILIANO

25.00

/cannolo włoski wypełniony sycylijską ricottą owczą/

MERINGATA

32.00

/deser lodowy z bezą/

MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY CON LAMPONI E PISTACCHIO d

29.00

/ciasto francuskie z kremem budyniowym, suszonymi malinami i z pistacjami/

PROFITEROLE AL CIOCCOLATO NERO RIPIENI CON Panna

25.00

/profiterole w deserowej czekoladzie nadziewane bitą śmietaną/

CALZONI E FOCCACIA

3

CALZONE CLASSICO

45.00

/sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, pieczarki, szynka cotto/

ROSMARINO <?

24.00

/sól morską, rozmaryn, oliwa extra vergine/

CALZONE DIAVOLA =%

49.00

/sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, spianata picante/

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

23

COCA-COLA ZERO/COCA-COLA ORIGINAL/ FANTA /SPRITE/KINLEY WATER TONIC - 0.25 l 0,25 l	12.00	COCA-COLA Z WŁOCH - 1l 1l szklana	55.00
SOKI OWOCOWE SANTAL WŁOSKIE - 250 ml /pomarańczowy/jabłkowy/ 250 ml	12.00	SOKI SWIEŻO WYCISKANE - 250 ml /pomarańczowy/grapefruitowy/mix/ 250 ml	22.00
WODA ACQUA FILETTE - 250 ml /niegazowana/ 250 ml	14.00	WODA ACQUA FILETTE - 250 ml /gazowana/ 250 ml	14.00
WODA ACQUA FILETTE - 750 ml /niegazowana/ 750 ml	20.00	WODA ACQUA FILETTE - 750 ml /gazowana/ 750 ml	20.00
BURN	14.00	CRODINO BIONDO - 100 ml /aperitif cytrusowy/ 100 ml	14.00
Bio Cola Premium - 0.355 l 0,355 l	22.00	Bio lemoniada cytrynowa - 0.355 l 0,355 l	22.00
Bio napój Ginger - 0.355 l 0,355 l	22.00	Bio napój Chinotto - 0.355 l 0,355 l	22.00
ESPRESSO	10.00	ESPRESSO DOPPIO /podwójne espresso/	12.00
AMERICANO	10.00	CAPPUCCINO	12.00
LATTE	14.00	FLAT WHITE	14.00
CREMA DI CAFFE d dla miłośników kawy /oryginalny włoski, zimny i słodki krem kawowy/	26.00	HERBATA DA LUCIANO	16.00
HERBATA ZIMOWA	20.00		

ALKOHOLE

64

NEGRONI <i>/Finsbury Gin, Campari, Martini Rosso/</i>	34.00	STRAWBERRY NEGRONI <i>/Finsbury Gin, Campari, Martini Rosso, puree truskawkowe/</i>	38.00
LIMONCELLO PROSECCO <i>/Limoncello, Prosecco/</i>	40.00	ITALIAN MARGARITA <i>/Olmeca Tequila, Amaretto, sok z limonki, Cointreau/</i>	36.00
HUGO <i>/Prosecco, woda gazowana, syrop z kwiatu czarnego bzu/</i>	34.00	HUESPRESSO MARTINIGO <i>/Wódka Wyborowa, Kahlua, espresso/</i>	30.00
BELLINI <i>/Prosecco, puree brzoskwińowe/</i>	30.00	BACK OF FERNET <i>/Fernet Branca, syrop z agawy, sok z limonki, Olmeca Tequila/</i>	38.00
VETZ SPRITZ <i>/Prosecco, Vetz/</i>	38.00	BALLANTINE'S - 40 ml 40 ml	16.00
CHIVAS REGAL 12 YO - 40 ml 40 ml	20.00	JAMESON - 40 ml 40 ml	18.00
JACK DANIEL'S - 40 ml 40 ml	18.00	JACK DANIEL'S APPLE - 40 ml 40 ml	18.00
WOODFORD RESERVE - 40 ml 40 ml	26.00	GLENMORANGIE 10 YO - 40 ml 40 ml	28.00
APEROL - 60 ml 60 ml	18.00	CAMPARI - 40 ml 40 ml	18.00
VETZ - 60 ml 60 ml	18.00	MARTINI - 80 ml 80 ml	16.00
MARTINI VIBRANTE - 80 ml <i>/Martini bezalkoholowe/ 80 ml</i>	16.00	WYBOROWA - 40 ml 40 ml	12.00
FINLANDIA - 40 ml 40 ml	14.00	BACZEWSKI - 40 ml 40 ml	16.00

ALKOHOLE

ciąg dalszy

64

CHOPIN RYE - 40 ml 40 ml	24.00	CHOPIN RYE ORGANIC - 40 ml 40 ml	24.00
GRAPPA DI AMARONE VIA ROMA - 40 ml 40 ml	20.00	GRAPPA XO 44% SIBONA - 40 ml 40 ml	36.00
ARMAGNAC CASTAREDE VSOP - 40 ml 40 ml	48.00	HENNESSY V.S - 40 ml 40 ml	26.00
CHAMBORD - 40 ml 40 ml	24.00	COINTREAU - 40 ml 40 ml	18.00
KAHLUA - 40 ml 40 ml	15.00	JAGERMEISTER - 40 ml 40 ml	14.00
WHISKY SOUR /Ballantine's, limonka, syrop cukrowy, białko, Angostura Bitter/	32.00	LONG ISLAND ICED TEA /Wódka Wyborowa, rum Havana Club, Olmeca Tequila, Finsbury Gin, Cointreau, Coca-Cola/	40.00
MOJITO /rum Havana Club, limonka, mięta, cukier brązowy, woda gazowana/	34.00	PORNSTAR MARTINI /Wódka Wyborowa, likier waniliowy, puree z marakui, Prosecco/	42.00
GIN BASIL SMASH /Bombay Sapphire London Dry Gin, świeża bazylia, sok z cytryny, syrop cukrowy/	34.00	BULLDOG GIN TONIC /Bulldog Gin, Kinley Tonic Water/	34.00
APEROL SPRITZ /Prosecco, Aperol, woda gazowana/	36.00	FROZEN APEROL SPRITZ /Aperol, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana/	36.00
APEROL COCKTAILS /Aperol, Cointreau, Martini Dry/	36.00	APEROL SOUR /Aperol, sok z cytryny, sok z pomarańczy, białko, syrop cukrowy/	34.00
FERNET BRANCA - 40 ml 40 ml	17.00	LIMONCINO PORTOFINO - 40 ml 40 ml	14.00
SAMBUCA BIANCA - 40 ml 40 ml	16.00	BOMBARDINO - 40 ml 40 ml	12.00

ALKOHOLE ciąg dalszy

64

LIKIER AMARETTO LUXURY - 40 ml

14.00

40 ml

LIKIER PISTACJOWY - 40 ml

14.00

40 ml

LIKIER MELONOWY - 40 ml

14.00

40 ml

PIWO PERONI 5% - 0.4 l

20.00

0,4 l

PIWO PERONI 5% - 0.25 l

16.00

0,25 l

PIWO MESSINA CRISTALLI - 330 ml

20.00

330 ml

PIWO ICHNUSA - 330 ml

16.00

niefiltrowane 330 ml

PIWO BIANCA IPA - 330 ml

18.00

330 ml

PIWO - 330 ml

16.00

bezalkoholowe 330 ml

HAVANA CLUB 3 ANOS - 40 ml

16.00

40 ml

HAVANA CLUB 7 ANOS - 40 ml

18.00

40 ml

FINSBURY GIN - 40 ml

14.00

40 ml

BOMBAY SAPPHIRE - 40 ml

18.00

40 ml

BULLDOG - 40 ml

22.00

40 ml

OLMECA SILVER - 40 ml

18.00

40 ml

OLMECA GOLD - 40 ml

18.00

40 ml

KARTA WIN / KARTA DEI VINI

65

Prosecco Jeio Brut Doc - 150 ml

20.00

kieliszek 150 ml / butelka 750 ml

Prosecco Jeio Brut Doc - 750 ml

99.00

kieliszek 150 ml / butelka 750 ml

Da Luciano Prosecco DOC Extra Dry Millesimato - 150 ml

26.00

kieliszek 150 ml / butelka 750 ml

Da Luciano Prosecco DOC Extra Dry Millesimato - 750 ml

129.00

kieliszek 150 ml / butelka 750 ml

Paolini Vino Biologico Grillo Sicilia DOC Bio - 150 ml

17.00

kieliszek 150 ml / butelka 750 ml

Paolini Vino Biologico Grillo Sicilia DOC Bio - 750 ml

79.00

kieliszek 150 ml / butelka 750 ml

KARTA WIN / KARTA DEI VINI ciąg dalszy

65

Da Luciano Geminus Trebbiano d'Abruzzo DOP - 150 ml 18.00 kieliszek 150 ml / butelka 750 ml	Da Luciano Geminus Trebbiano d'Abruzzo DOP - 750 ml 89.00 kieliszek 150 ml / butelka 750 ml
Varvaglione Malvasia Bianca del Salento IGP - 150 ml 22.00 kieliszek 150 ml / butelka 750 ml	Varvaglione Malvasia Bianca del Salento IGP - 750 ml 109.00 kieliszek 150 ml / butelka 750 ml
D'Isera Pinot Grigio Trentino DOC - 150 ml 27.00 kieliszek 150 ml / butelka 750 ml	D'Isera Pinot Grigio Trentino DOC - 750 ml 132.00 kieliszek 150 ml / butelka 750 ml
Di Luciano Geminus Girasole d'Abruzzo DOP - 150 ml 20.00 kieliszek 150 ml / butelka 750 ml	Di Luciano Geminus Girasole d'Abruzzo DOP - 750 ml 99.00 kieliszek 150 ml / butelka 750 ml
Paolini Nero d'Avola Sicilia DOC - 150 ml 17.00 kieliszek 150 ml / butelka 750 ml	Paolini Nero d'Avola Sicilia DOC - 750 ml 79.00 kieliszek 150 ml / butelka 750 ml
Da Luciano Geminus Montepulciano d'Abruzzo DOP - 150 ml 18.00 kieliszek 150 ml / butelka 750 ml	Da Luciano Geminus Montepulciano d'Abruzzo DOP - 750 ml 89.00 kieliszek 150 ml / butelka 750 ml
Uno Primitivo di Manduria DOC Masseeria la Volpe - 150 ml 22.00 kieliszek 150 ml / butelka 750 ml	Uno Primitivo di Manduria DOC Masseeria la Volpe - 750 ml 109.00 kieliszek 150 ml / butelka 750 ml
Terra d'Aligi Tatone Montepulciano d'Abruzzo DOC - 150 ml 17.00 kieliszek 150 ml / butelka 750 ml	Terra d'Aligi Tatone Montepulciano d'Abruzzo DOC - 750 ml 132.00 kieliszek 150 ml / butelka 750 ml
Martinez Laus Zibibbo Vino Liquoroso Terre Siciliano DOP - 125 ml 20.00 kieliszek 125 ml / butelka 750 ml	Martinez Laus Zibibbo Vino Liquoroso Terre Siciliano DOP - 750 ml - 125 ml 119.00 kieliszek 125 ml / butelka 750 ml
Traminer Aromatico IGT Cantina Le Rive - 125 ml 22.00 kieliszek 125 ml / butelka 750 ml	Traminer Aromatico IGT Cantina Le Rive - 750 ml - 125 ml 129.00 kieliszek 125 ml / butelka 750 ml

KARTA WIN / KARTA DEI VINI

ciąg dalszy

65

Moet & Chandon Brut Imperial - 750 ml butelka 750 ml	390.00	Veuve Clicquot Ponsardin Brut - 750 ml butelka 750 ml	450.00
Ferrari Rose Brut Trento DOC - 750 ml butelka 750 ml	270.00	Berlucchi Cuvee Imperiale Max Rose Extra Dry Franciacorta DOCG - 750 ml butelka 750 ml	280.00
Bellavista Gran Cuvee Alma Brut Franciacorta DOCG - 750 ml butelka 750 ml	400.00	Ca del Bosco Cuvee Prestige Extra Brut Franciacorta DOCG 750 ml butelka 750 ml	450.00
De Angelis Campo di Marte Verdicchio Dei Castelli di Jesi DOC Bio	100.00	Tenuta Antonini Pecorino Abruzzo DOC	106.00
Terra d'Aligi Zite Pecorino Terre di Chieti IGT	110.00	Terrecarsiche Verdeca Valle d'Itra IGT	119.00
Giuseppe & Luigi Sauvignon Cantina Reguta	115.00	Terra d'Aligi Cococciola Terre di Chieti IGT	125.00
D'Isera Muller Thurgau Trentino DOC	135.00	Vitis Abruzzo Passerina DOC Tenuta Antonini	155.00
Tenuta Iuzzolini Madre Goccia Bianco Calabria IGT	165.00	D'Isera Gewurztraminer Trentino DOC	175.00
Sa Raja Tarra Noa Vermentino di Gallura DOCG	180.00	Endrizzi Riesling Renano Trentino DOP	185.00
Colli della Murgia Tufjano Bianco Puglia IGP Bio	200.00	Castrum Morisci Padreterno Bianco Marche IGT Bio	230.00
Terlan Quarz Sauvignon Blanc Alto Adige Terlano DOC	620.00	Lungarotti Cadetto Rosso Umbria IGT	102.00
Castrum Morisci Sangiovese 237 Marche IGT Bio	120.00	Rodelia Appassimento Private Collection Puglia IGT	135.00

KARTA WIN / KARTA DEI VINI

ciąg dalszy

65

Endrizzi Dalis Rosso Vino Rosso d'Italia	140.00	La Fortezza Aglianico del Taburno DOCG	155.00
Le Rive Aronne Rosso Trevenezie IGT	165.00	Le Rive Abramo Raboso Marca Trevigiana IGT	210.00
Biscardo Amarone della Valpolicella DOCG Classico	290.00	Lungarotti Montefalco Sagrantino DOCG Bio	300.00
Brunello di Montalcino DOCG Tenuta la Fuga	420.00	Varvaglione 1921 Primitivo di Manduria DOP Riserva	340.00
Tre Donne Donna Milia Barbaresco DOCG	370.00	Tenuta l'Impostino Lupo Bianco Rosso Toscana IGT	380.00
Damoli Checo Amarone della Valpolicella DOCG Classico	400.00	Damilano Lecinquevigne Barolo DOCG	440.00
Allegrini Amarone della Valpolicella DOCG Classico	580.00	Le Rive di Zio Tino Raboso Marca Trevigiana IGT	880.00
Allegrini Fieramonte Amarone della Valpolicella DOC Classico Riserva	1800.00		