

MENU RESTAURACJI

Trattoria Rucola- Centrum

Krucza 6/14, 00-548 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
242

KATEGORII
9

STAN NA DZIEŃ
29.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

23

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

MOZZARELLA DI BUFALA

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 wypieczanymi domowymi bułeczkami

CARPACCIO DI POLIPO / GRANDE CARPACCIO DI POLIPO wariant 1

55 zł

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

CARPACCIO / GRANDE CARPACCIO - wariant 1

55 zł

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

ANTIPASTI / GRANDE ANTIPASTI - wariant 1

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)

PIECZYWO SEROWO-CZOSNKOWE

32 zł

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

BRUSCHETTA CON TALEGGIO E MOSTARDA

34 zł

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

CAPRESE

44 zł

Mozzarella di Bufala z pomidorami, polana domowym zielonym pesto, oliwą extra virgin i gęstym sosem balsamicznym

VITELLO TONNATO

55 zł

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

CARPACCIO DI POLIPO / GRANDE CARPACCIO DI POLIPO wariant 2

65 zł

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

CARPACCIO / GRANDE CARPACCIO - wariant 2

65 zł

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

ANTIPASTI / GRANDE ANTIPASTI - wariant 2

99 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)

BRUSCHETTA POMODORO

32 zł

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

PIECZYWO OLIWKOWE

34 zł

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

PRZYSTAWKI

ciąg dalszy

23

BRUSCHETTA MIELE E FICHI34 zł

Grzanki z włoskiego pieczywa z plastrami koziego sera, świeżą figą, orzechami włoskimi, płatkami migdałów, miodem i oliwą truflową

GAMBERI AL VINO BIANCO59 zł

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

BUFALA CON PROSCIUTTO56 zł

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

FOCACCIA CON SPINACI E TONNO49 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

FOCACCIA CARPACCIO E TARTUFO59 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

GRIGLIATA VERDE49 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 wypiekаныmi domowymi bułeczkami

GAMBERI59 zł

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

FOCACCIA20 zł

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

FOCACCIA CON SPINACI E PROSCIUTTO CRUDO49 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

SAŁATKI

14

INSALATA MEDITERRANEA

42 zł

Pomidor, pomidorki cherry, marynowane oliwki Kalamata, czerwona cebula, świeży ogórek, papryka świeża, bazylia, ser feta, oregano, oliwa extra virgin, podane z domową bułeczką

GORGONZOLA

42 zł

Świeże liście szpinaku, gruszka marynowana, orzechy włoskie, ser Gorgonzola, oliwa extra virgin, oliwa truflowa i gęsty sos balsamiczny

INSALATA DI POLLO

46 zł

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

INSALATA CAPRINO E FICHI

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

INSALATA DI GAMBERI

59 zł

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

INSALATA MISTA (side dish)

18 zł

świeże liście sałaty, pomidorki cherry, ogórek, czerwona cebula, oliwa extra virgin, ocet winny

RUCOLA (side dish)

18 zł

świeża rukola, gruszka, domowy sos vinegrette, sos balsamiczny, Grana Padano

VERDURA

42 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

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

INSALATA DI TONNO

46 zł

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

RUCOLA E MANZO

57 zł

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

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

GRANA SPINACI (side dish)

18 zł

liście szpinaku baby, domowy sos vinegrette, sos balsamiczny, posypane serem Grana Padano

RUCOLA E CHERRY (side dish)

18 zł

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

DANIA GŁÓWNE

10

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 89 zł Eskalopki cielęce zawinięte w szynkę Prosciutto Crudo z dodatkiem szafwii, sos na bazie białego wina i masła, natka pietruszki, podane z kolorowymi gnocchi oraz świeżą sałatką polaną gęstym sosem balsamicznym	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
FILETTO FORMA 119 zł Stek z polędwicy wołowej (200g) podany z kremowym risotto oraz świeża sałatką z pomidorkami cherry, ogórkiem i czerwoną cebulą, polaną oliwą extra virgin oraz gęstym sosem balsamicznym	FILETTO PEPE 119 zł Stek z polędwicy wołowej (200g) z sosem z zielonego pieprzu z dodatkiem brandy podany z ziemniakami rozmarynowymi i pieczarkami podsmażonymi na maśle
FILETTO CON PEPERONATA 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)	FILETTO TARTUFO 149 zł Stek z polędwicy wołowej (200g) podany z sosem truflowym oraz ziemniakami zapiekanyymi z serem camembert, wszystko posypane świeżą truflą (Prosimy pytać o dostępność produktu)
PATATE AL FORNO (side dish) 15 zł Ziemniaczki Lambert opiekane z rozmarynem	SPINACI IN PADELLA AL BURRO {side dish} 21 zł Liście szpinaku blanszowane z masłem i czosnkiem
PEPERONATA CALABRESE (side dish) 21 zł Ziemniaki, papryka, bakłażan oraz cebula, przesmażone w pikantnym sosie pomidorowym	PATATE AL FORNO CON FORMAGGIO (side dish) 21 zł Ziemniaczki Lambert zapiekane z serem camembert

MAKARONY

35

SPAGHETTI AGLIO OLIO 39 zł Makaron troccoli z oliwą extra virgin, czosnkiem, papryczką chilli, posypyany natką pietruszki i serem Grana Padano	FUSILLI PESTO GENOVESE 39 zł Makaron bezjajeczny fusilli z domowym zielonym pesto, przygotowywany według receptury Genova, posypyany serem Grana Padano
TAGLIATELLE RAGU BOLOGNESE 49 zł Makaron tagliatelle z sosem bolognese, posypyany serem Grana Padano	TAGLIATELLE PESTO SICILIANO 49 zł Makaron tagliatelle z domowym zielonym pesto, serem Ricotta i pomidorkami cherry, posypyany serem Grana Padano
LASAGNE 50 zł Tradycyjna włoska lasagna z sosem bolognese, beszamelem, mozzarellą i serem Grana Padano	TAGLIATELLE CARBONARA DI ASPARAGI 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, posypyany serem Grana Padano
SPAGHETTI ALLA NORMA 52 zł Makaron troccoli z sosem pomidorowo-warzywnym, bakłażanem, czosnkiem oraz liśćmi bazylii, posypyany serem Pecorino i Grana Padano	PAPPARDELLE FRESCA CON BOCCONCINI 52 zł Makaron pappardelle z oliwą extra virgin, czosnkiem, pomidorkami cherry, liśćmi bazylii i kulkami mozzarelli Bocconcini, posypyany serem Grana Padano

MAKARONY ciąg dalszy 35	
PACCHERI DELLA NONNA 52 zł Makaron paccheri z kremowym sosem na bazie śmietanki oraz sera Gorgonzola, z dodatkiem szpinaku, pomidorków cherry i czosnku, posypyany orzechami włoskimi oraz serem Grana Padano	RAVIOLI RICOTTA E ASPARAGI 55 zł Domowe ravioli z nadzieniem ze szparagów i sera Ricotta, podane w sosie śmietanowym ze świeżym szpinakiem, posypane serem Grana Padano
GNOCCHI ALLA CALABRESE 55 zł Kopytka ziemniaczane gnocchi z sosem pomidorowym z dodatkiem pikantnej kiełbasy 'Nduja, czerwonej cebuli, czosnku oraz mozzarelli bocconcini, posypane natką pietruszki	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, posypyany serem Pecorino
SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA 55 zł Makaron troccoli w pikantnym sosie pomidorowym z dodatkiem prażonego guanciale, białej cebuli oraz czosnku, posypyany serem Pecorino i Grana Padano	PAPPARDELLE POLLO 55 zł Makaron pappardelle w sosie śmietanowym z dodatkiem domowego zielonego pesto, kurczaka oraz czosnku, posypyany serem Grana Padano
GNOCCHI TARTUFI 55 zł Kopytka ziemniaczane gnocchi nadziewane kozim serem i trufkami, z sosem maślano-śmietanowym, porami, pomidorkami cherry i świeżym tymiankiem, posypyany serem Grana Padano	GNOCCHI PORCINI 55 zł Kopytka ziemniaczane gnocchi nadziewane borowikami z sosem maślano-śmietanowym, kurkami, cebulą, rozmarynem i natką pietruszki, posypyany serem Grana Padano
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	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, posypyany orzechami włoskimi oraz serem Grana Padano
TAGLIATELLE PARMA 59 zł Makaron tagliatelle z sosem śmietanowym, szynką Prosciutto Crudo, pomidorkami cherry, suszonymi pomidorami oraz czosnkiem, posypyany natką pietruszki i serem Grana Padano	RAVIOLI PERA 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
RAVIOLI MANZO E TARTUFO 65 zł Domowe ravioli z nadzieniem z policzków wołowych z trufłą, podane w sosie maślano-szafranowym z dodatkiem podgrzybków, beszamelem, serem Pecorino i oliwą bazyliową, posypane serem Grana Padano	RAVIOLI CON GAMBERI 69 zł Domowe ravioli z nadzieniem ze szparagów i sera Ricotta, podane z sosem na bazie białego wina, masła i czosnku, z dodatkiem krewetek tygrysy, pomidorków cherry, cukinii, natki pietruszki oraz szczypiorku
TAGLIATELLE VITELLO 65 zł Makaron tagliatelle z sosem winno-szałwiowym z dodatkiem cielęciny, pora, pasty truflowej, orzeszków pinii, oliwy truflowej i rozmarynu, posypyany serem Grana Padano	FUSILLI MANZO E 'NDUJA 65 zł Makaron bezajeczny fusilli z sosem na bazie pikantnej kiełbasy 'Nduja, dyni, kurek, natki pietruszki, białej cebuli, czosnku, szalwii oraz tymianku, podany z grillowanymi plastrami polędwicy wołowej, posypyany serem Grana Padano

MAKARONY ciąg dalszy

35

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, posypyany serem Grana Padano

TAGLIATELLE ZINGARELLA

69 zł

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

RISOTTO POLLO

52 zł

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

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

RISOTTO GAMBERI

69 zł

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

RISOTTO AL TARTUFO

79 zł

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

SPAGHETTI AL GAMBERI E ZUCCHINA

69 zł

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

SPAGHETTI AL TARTUFO

79 zł

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

RISOTTO CON TALEGGIO, FUNGHI E TARTUFO

59 zł

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

RISOTTO ALLA MILANESE CON FILETTO

65 zł

Tradycyjne włoskie risotto z szafranem, podane z plastrami grillowanej polędwicy wołowej, posypane serem Grana Padano

RISOTTO GAMBERI E ASPARAGI

69 zł

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

PIZZA

81

MARGHERITA - 28 cm

37 zł

Mozzarella, ser Grana Padano

FUNGHI - 28 cm

43 zł

Duszone pieczarki, grzyby leśne, pesto, ser Grana Padano

COTTO - 28 cm

43 zł

Szynka Cotto, ser Grana Padano

MARGHERITA - 38 cm

51 zł

Mozzarella, ser Grana Padano

FUNGHI - 38 cm

61 zł

Duszone pieczarki, grzyby leśne, pesto, ser Grana Padano

COTTO - 38 cm

61 zł

Szynka Cotto, ser Grana Padano

PIZZA

ciąg dalszy

81

COTTO E FUNGHI - 28 cm Szynka Cotto, pieczarki, ser Grana Padano	44 zł	COTTO E FUNGHI - 38 cm Szynka Cotto, pieczarki, ser Grana Padano	61 zł
DECO - 28 cm Kurczak marynowany w czosnku i chilli, czerwona cebula, marynowana czerwona papryka, ser Grana Padano	44 zł	DECO - 38 cm Kurczak marynowany w czosnku i chilli, czerwona cebula, marynowana czerwona papryka, ser Grana Padano	61 zł
PEPERONI - 28 cm Kiełbasa pepperoni, ser Grana Padano	44 zł	PEPERONI - 38 cm Kiełbasa pepperoni, ser Grana Padano	61 zł
HAWAII - 28 cm Szynka Cotto, ananas, ser Grana Padano	44 zł	HAWAII - 38 cm Szynka Cotto, ananas, ser Grana Padano	61 zł
AMERICANA - 28 cm Kiełbasa pepperoni, świeża rukola, ser Grana Padano	46 zł	AMERICANA - 38 cm Kiełbasa pepperoni, świeża rukola, ser Grana Padano	63 zł
CONTADINA - 28 cm Ser Mozzarella, ser Gorgonzola, blanszowany szpinak, grillowane szparagi, orzechy włoskie, pestki dyni, gruszka, miód truflowy, ser Grana Padano. *Pizza bez sosu pomidorowego*	46 zł	CONTADINA - 38 cm Ser Mozzarella, ser Gorgonzola, blanszowany szpinak, grillowane szparagi, orzechy włoskie, pestki dyni, gruszka, miód truflowy, ser Grana Padano. *Pizza bez sosu pomidorowego*	63 zł
ANCHOIS - 28 cm Anchois, kapary, czerwona cebula, ser Grana Padano	46 zł	ANCHOIS - 38 cm Anchois, kapary, czerwona cebula, ser Grana Padano	63 zł
PEPERONI E ZUCCHINA - 28 cm Kiełbasa pepperoni, cukinia, ser kozi, ser Grana Padano	48 zł	PEPERONI E ZUCCHINA - 38 cm Kiełbasa pepperoni, cukinia, ser kozi, ser Grana Padano	65 zł
SALAME E FETA PICCANTE - 28 cm Salami z koprem włoskim, zielone oliwki, ostre papryczki jalapeno, ser Feta, ser Grana Padano	48 zł	SALAME E FETA PICCANTE - 38 cm Salami z koprem włoskim, zielone oliwki, ostre papryczki jalapeno, ser Feta, ser Grana Padano	65 zł
TONNO - 28 cm Kawałki tuńczyka, kapary, czerwona cebula, ser Grana Padano	48 zł	TONNO - 38 cm Kawałki tuńczyka, kapary, czerwona cebula, ser Grana Padano	65 zł
CAPRICCIOSA - 28 cm Szynka Cotto, marynowana czerwona papryka, duszone pieczarki, pesto, ser Grana Padano	48 zł	CAPRICCIOSA - 38 cm Szynka Cotto, marynowana czerwona papryka, duszone pieczarki, pesto, ser Grana Padano	65 zł
CAPRICCIOSA CLASSICA - 28 cm Szynka Cotto, pieczarki, marynowane karczochy, czerwona cebula, czarne oliwki, ser Grana Padano	48 zł	CAPRICCIOSA CLASSICA - 38 cm Szynka Cotto, pieczarki, marynowane karczochy, czerwona cebula, czarne oliwki, ser Grana Padano	65 zł

PIZZA ciąg dalszy 81	
CON SPINACI - 28 cm 48 zł Ser Feta, szpinak, czerwona cebula, czarne oliwki, pesto, ser Grana Padano	CON SPINACI - 38 cm 65 zł Ser Feta, szpinak, czerwona cebula, czarne oliwki, pesto, ser Grana Padano
PANCETTA ROMA - 28 cm 48 zł Wędzony boczek, duszone pieczarki, czerwona cebula, czarne oliwki, ser Grana Padano	PANCETTA ROMA - 38 cm 65 zł Wędzony boczek, duszone pieczarki, czerwona cebula, czarne oliwki, ser Grana Padano
CHILLI - 28 cm 48 zł Włoskie pikantne salami Spianata, pomidorki cherry, ser Feta, czarne oliwki, ser Grana Padano	CHILLI - 38 cm 65 zł Włoskie pikantne salami Spianata, pomidorki cherry, ser Feta, czarne oliwki, ser Grana Padano
'NDUJA - 28 cm 48 zł Pikantna kiełbasa 'Nduja, czerwona cebula, zielona oliwki, czarne oliwki, ser Grana Padano	'NDUJA - 38 cm 65 zł Pikantna kiełbasa 'Nduja, czerwona cebula, zielona oliwki, czarne oliwki, ser Grana Padano
SPIANATA GORGONZOLA - 28 cm 48 zł Ser Gorgonzola, kapary, włoskie pikantne salami Spianata, ser Grana Padano	SPIANATA GORGONZOLA - 38 cm 65 zł Ser Gorgonzola, kapary, włoskie pikantne salami Spianata, ser Grana Padano
CARNEVALE - 28 cm 48 zł Włoskie pikantne salami Spianata, ser kozi, marynowana czerwona papryka, czarne oliwki, pesto, ser Grana Padano	CARNEVALE - 38 cm 65 zł Włoskie pikantne salami Spianata, ser kozi, marynowana czerwona papryka, czarne oliwki, pesto, ser Grana Padano
DIAVOLA - 28 cm 48 zł Włoskie pikantne salami Spianata, pikantna kiełbasa 'Nduja, miód al peperoncino, ser Grana Padano	DIAVOLA - 38 cm 65 zł Włoskie pikantne salami Spianata, pikantna kiełbasa 'Nduja, miód al peperoncino, ser Grana Padano
DOLCE INFERNO - 28 cm 48 zł Pikantna kiełbasa 'Nduja, włoskie pikantne salami Spianata, jalapeno, miód al peperoncino, ser Grana Padano	DOLCE INFERNO - 38 cm 65 zł Pikantna kiełbasa 'Nduja, włoskie pikantne salami Spianata, jalapeno, miód al peperoncino, ser Grana Padano
CAMPAGNOLA - 28 cm 48 zł Grillowany bakłażan, cukinia, pomidorki cherry, czerwona papryka, czerwona cebula, siekany czosnek, papryczki chilli, świeża rukola, ser Grana Padano	CAMPAGNOLA - 38 cm 65 zł Grillowany bakłażan, cukinia, pomidorki cherry, czerwona papryka, czerwona cebula, siekany czosnek, papryczki chilli, świeża rukola, ser Grana Padano
BUFALA - 28 cm 48 zł Włoska mozzarella z bawolego mleka, pomidorki cherry, świeża bazylia	BUFALA - 38 cm 65 zł Włoska mozzarella z bawolego mleka, pomidorki cherry, świeża bazylia
QUATTRO FORMAGGI - 28 cm 49 zł Ser mozzarella, ser Gorgonzola, ser francuski, ser Grana Padano	QUATTRO FORMAGGI - 38 cm 66 zł Ser mozzarella, ser Gorgonzola, ser francuski, ser Grana Padano

PIZZA ciąg dalszy		81
PICCANTE - 28 cm 49 zł Włoskie pikantne salami Spianata, świeże pomidory, marynowana czerwona papryka, ostre papryczki jalapeno, ser Grana Padano	PICCANTE - 38 cm 66 zł Włoskie pikantne salami Spianata, świeże pomidory, marynowana czerwona papryka, ostre papryczki jalapeno, ser Grana Padano	
VEGETARIANA - 28 cm 49 zł Ser kozi, marynowana czerwona papryka, marynowane karczochy, szpinak, duszone pieczarki, pesto, ser Grana Padano	VEGETARIANA - 38 cm 66 zł Ser kozi, marynowana czerwona papryka, marynowane karczochy, szpinak, duszone pieczarki, pesto, ser Grana Padano	
PROSCIUTTO CRUDO - 28 cm 53 zł Szynka Prosciutto Crudo, świeża rukola, pomidory, ser Grana Padano	PROSCIUTTO CRUDO - 38 cm 69 zł Szynka Prosciutto Crudo, świeża rukola, pomidory, ser Grana Padano	
TUTTO QUANTO - 28 cm 53 zł Kiełbasa pepperoni, szynka Cotto, włoskie pikantne salami Spianata, marynowana czerwona papryka, duszone pieczarki, czerwona cebula, czarne oliwki, pesto, ser Grana Padano	TUTTO QUANTO - 38 cm 69 zł Kiełbasa pepperoni, szynka Cotto, włoskie pikantne salami Spianata, marynowana czerwona papryka, duszone pieczarki, czerwona cebula, czarne oliwki, pesto, ser Grana Padano	
PRIMA - 28 cm 53 zł Kiełbasa pepperoni, wędzony boczek, czarne oliwki, czerwona cebula, kapary, pomidorki cherry, marynowana czerwona papryka, pesto, ser Grana Padano	PRIMA - 38 cm 69 zł Kiełbasa pepperoni, wędzony boczek, czarne oliwki, czerwona cebula, kapary, pomidorki cherry, marynowana czerwona papryka, pesto, ser Grana Padano	
PROSCIUTTO CRUDO E FORMAGGI - 28 cm 53 zł Ser mozzarella, ser kozi, ser Feta, ser Gorgonzola, szynka Prosciutto Crudo, ser Grana Padano	PROSCIUTTO CRUDO E FORMAGGI - 38 cm 69 zł Ser mozzarella, ser kozi, ser Feta, ser Gorgonzola, szynka Prosciutto Crudo, ser Grana Padano	
TARTUFO - 28 cm 53 zł Szynka Prosciutto Crudo, grillowany bakłażan, pasta truflowa, ser Grana Padano	TARTUFO - 38 cm 69 zł Szynka Prosciutto Crudo, grillowany bakłażan, pasta truflowa, ser Grana Padano	
PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA - 28 cm 53 zł Szynka Prosciutto Crudo, włoska mozzarella z bawolego mleka, ser Grana Padano	PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA - 38 cm 69 zł Szynka Prosciutto Crudo, włoska mozzarella z bawolego mleka, ser Grana Padano	
BURRATA E PROSCIUTTO - 28 cm 59 zł Pikantna kiełbasa 'Nduja, szynka Prosciutto Crudo, pieczone pomidorki cherry, świeża rukola, burrata, ser Grana Padano	BURRATA E PROSCIUTTO - 38 cm 73 zł Pikantna kiełbasa 'Nduja, szynka Prosciutto Crudo, pieczone pomidorki cherry, świeża rukola, burrata, ser Grana Padano	
FRUTTI DI MARE - 28 cm 55 zł Małże, krewetki, kalmary, ośmiorniczki, cytryna, ser Grana Padano	FRUTTI DI MARE - 38 cm 69 zł Małże, krewetki, kalmary, ośmiorniczki, cytryna, ser Grana Padano	
GAMBERI - 28 cm 55 zł Krewetki, natka pietruszki, szpinak, czerwona cebula, ser Grana Padano	GAMBERI - 38 cm 69 zł Krewetki, natka pietruszki, szpinak, czerwona cebula, ser Grana Padano	

PIZZAciąg dalszy

81

TRATTORIA RUCOLA - 28 cm dowolna kompozycja, maksymalnie 5 składników 55 zł	TRATTORIA RUCOLA - 38 cm dowolna kompozycja, maksymalnie 5 składników 69 zł
GAMBERI E BURRATA - 28 cm Krewetki, natka pietruszki, pikantna kiełbasa 'Nduja, miód al peperoncino, burrata, ser Grana Padano 59 zł	GAMBERI E BURRATA - 38 cm Krewetki, natka pietruszki, pikantna kiełbasa 'Nduja, miód al peperoncino, burrata, ser Grana Padano 73 zł
CALZONE CON VERDURA Farsz: ser mozzarella, marynowane karczochy, marynowana czerwona papryka, świeży szpinak, duszone pieczarki, czarne oliwki 55 zł	CALZONE TRADIZIONE Farsz: Ser mozzarella, świeże pieczarki, włoska szynka Cotto. Wszystko polane sosem pomidorowym i posypane oregano 55 zł
CALZONE AMALII Farsz: ser mozzarella, włoskie pikantne salami Spianata , kiełbasa pepperoni, marynowana czerwona papryka, świeży szpinak, duszone pieczarki, czarne oliwki 55 zł	

DLA DZIECI

6

BRODO Rosół drobiowo-wołowy podany z makaronem fusilli oraz marchewką 15 zł	PICCOLO PASTA Włoskie kopytka gnocchi z masłem, podane z serem Grana Padano 19 zł
PICCOLO NAPOLETANA Makaron troccoli z sosem pomidorowym, podany z serem Grana Padano 25 zł	PICCOLO RAGU BOLOGNESE Makaron tagliatelle z sosem bolognese, podany z serem Grana Padano 29 zł
POLLINO CON PATATE ARROSTO Grillowana pierś kurczaka, opiekane ziemniaki, surówka z tartej marchwi i jabłek 32 zł	GELATO E CIOCCOLATO 2 kulki lodów waniliowych z sosem czekoladowym lub malinowym 19 zł

DESERY

8

PANNA COTTA

29 zł

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

GELATO CON ZABAIONE

35 zł

Lody zabajone z domową konfiturą truskawkową oraz świeżymi owocami sezonowymi

MARENGO LUNGA

35 zł

Beza przekładana lodowym kremem waniliowym, przybrana owocami i musem owocowym

Mousse al Pistacchio

35 zł

Mus pistacjowy z kruszonką czekoladową

CREME BRULEE

35 zł

Krem waniliowy uwieczony warstwą skarmelizowanego cukru

TIRAMISU

35 zł

klasyczny włoski deser z dodatkiem amaretto

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

35 zł

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

CREMA DI LATTE CON FRUTTA

35 zł

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

NAPOJE

30

CZARNE HERBATY PIAG

16 zł

ZIELONE HERBATY PIAG

16 zł

SMAKOWE HERBATY PIAG

16 zł

ESPRESSO

5 zł

mała mocna czarna kawa o wyrazistym smaku i aromacie

ESPRESSO DOPPIO

15 zł

podwójne espresso

AMERICANO

13 zł

pojedyncze espresso przedłużone gorącą wodą

ESPRESSO MACCHIATO - pojedyncze

13

pojedyncze/podwójne espresso z dodatkiem mleka i piany mlecznej

ESPRESSO MACCHIATO - podwójne

15 zł

pojedyncze/podwójne espresso z dodatkiem mleka i piany mlecznej

CAPPUCCINO

16 zł

pojedyncze espresso z dużą ilością piany mlecznej

LATTE - pojedyncze

15 zł

pojedyncze/podwójne espresso z dużą ilością mleka

LATTE - podwójne

17 zł

pojedyncze/podwójne espresso z dużą ilością mleka

LATTE MACCHIATO - pojedyncze

15 zł

pojedyncze/podwójne espresso z mlekiem i pianą mleczną

LATTE MACCHIATO - podwójne

17 zł

pojedyncze/podwójne espresso z mlekiem i pianą mleczną

COCA-COLA, COLA ZERO, FANTA, SPRITE, KINLEY 0,25l - 12 zł 0.25l

NAPOJE ciąg dalszy

30

WODA TRATTORIA RUCOLA – MINERAL WATER - 0,38l **10 zł**
gazowana lub niegazowana

KROPLA BESKIDU / KROPLA DÉLICE - 0,33l **10 zł**
gazowana lub niegazowana

WŁOSKA WODA MINERALNA SAN BENARDO 0,75l - 0.75l **24 zł**
gazowana lub niegazowana

CAPPY 0,25 **12 zł**
sok owocowy (pomarańcza, jabłko, multiwitamina, czerwony grejpfrut)

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY 0,35l - 0.35l **24 zł**
z pomarańczy, grejpfrutów lub mieszany

DOMOWA MROŻONA HERBATA - 0,9l **46 zł**
domowa mrożona herbata z dodatkiem cytryny i miodu

DOMOWA LEMONIADA - 0,9l **46 zł**
domowy napój cytrynowy z dodatkiem miodu, mięty i pomarańczy

DOMOWA LEMONIADA SPECJALNA - 0,9l **49 zł**
domowy napój cytrynowy z dodatkiem miodu i specjalnych składników dnia

WODA TRATTORIA RUCOLA – MINERAL WATER - 0,75l **15 zł**
gazowana lub niegazowana

KROPLA BESKIDU / KROPLA DÉLICE - 0,75l **15 zł**
gazowana lub niegazowana

FUZETEA 0,25 l - 0.25 l **12 zł**
mrożona herbata (cytryna z trawą cytrynową , brzoskwinia z hibiskusem)

WODA KOKOSOWA 0,28l - 0.28l **12 zł**
100% naturalna

DOMOWA MROŻONA HERBATA - 0,35l **21 zł**
domowa mrożona herbata z dodatkiem cytryny i miodu

DOMOWA LEMONIADA - 0,35l **21 zł**
domowy napój cytrynowy z dodatkiem miodu, mięty i pomarańczy

DOMOWA LEMONIADA SPECJALNA - 0,35l **23 zł**
domowy napój cytrynowy z dodatkiem miodu i specjalnych składników dnia

DOMOWA HERBATA ZIMOWA 0,35l - 0.35l **25 zł**
czarna herbata z dodatkiem miodu i soku malinowego, podana z plastrem pomarańczy i cytryny z goździkami i cynamonem

ALKOHOLE

35

Książęce Lager - 0,33l **17 zł**
z beczki

PERONI NASTRO AZZURRO - 0,25l **17 zł**
z beczki

WINO DOMOWE - 0,125l **21 zł**
Stradalta Bianca / Merlot

Książęce Lager - 0,5l **21 zł**
z beczki

PERONI NASTRO AZZURRO - 0,4l **21 zł**
z beczki

WINO DOMOWE - 0,5l **69 zł**
Stradalta Bianca / Merlot

ALKOHOLE

ciąg dalszy

35

WINO GRZANE 0,24 l - 0.24 l białe lub czerwone 36 zł	WINO MUSUJACE PROSECCO 0,125 / 0,75l - wariant 1 - 0.75l Prosecco D.O.C Veneto 51 zł
WINO MUSUJACE PROSECCO 0,125 / 0,75l - wariant 2 - 0.75l Prosecco D.O.C Veneto 50 zł	Pecorino Villa Adami, Abruzzo - 125ml kieliszek / butelka 29 zł
Pecorino Villa Adami, Abruzzo - 750ml kieliszek / butelka 129 zł	Pinot Grigio Villa San Martino, Friuli, - 125ml kieliszek / butelka 32 zł
Pinot Grigio Villa San Martino, Friuli, - 750ml kieliszek / butelka 145 zł	Grillo Coste a Preola Tunuta Gorgi, Sicily, 750 ml butelka 165 zł
Gavi di Gavi La Smilla, Piedmont, 750ml butelka 175 zł	Sauvignon Tenuta Luisa, Friuli, 750ml butelka 219 zł
Bardolino Chiaretto Bonazzi Dario e Fabio, Veneto, 750 ml butelka 159 zł	Montepulciano d'Abruzzo Villa Adami, Abruzzo, - 125ml kieliszek / butelka 29 zł
Montepulciano d'Abruzzo Villa Adami, Abruzzo, - 750 ml kieliszek / butelka 129 zł	Chianti Classico Fattoria Le Fonti, Tuscany, - 125ml kieliszek / butelka 37zł
Chianti Classico Fattoria Le Fonti, Tuscany, - 750ml kieliszek / butelka 185 zł	Barbera d'Asti Pian Scorrone Il Falchetto, Piedmont, 750ml butelka 165 zł
Primitivo Villa Schinosa, Puglia, 750ml butelka 175 zł	Valpolicella Classico Superiore Ripasso La Dama, Veneto 750ml butelka 219 zł
Barolo Fabio Oberto, Piedmont, 750ml butelka 339 zł	GRAPPA GOLD ORO (41%) 40ml tradycyjna włoska wódka z winogron, podajemy schłodzoną. 23 zł
LIMONCELLO (30%) 40 ml tradycyjny likier cytrynowy, serwujemy zmrożony 23 zł	BRANCA MENTA (28%) 40 ml ziołowy likier z dodatkiem mięty, serwujemy zmrożony 23 zł

ALKOHOLE ciąg dalszy 35	
FERNET BRANCA (39%) 40 ml 23 zł wódka ziołowa, serwujemy zmrożoną	BOMBARDINO 100 ml 25 zł włoski ajerkoniak serwowany na ciepło z pianą mleczną
BOMBARDINO ESPRESSO 100 ml 27 zł włoski ajerkoniak serwowany na ciepło z espresso i pianą mleczną oprószoną czekoladą	JACK DANIELS (40%) 40ml / 0,7l - 40ml 23 zł kieliszek/ butelka
JACK DANIELS (40%) 40ml / 0,7l - 0.7l 299 zł kieliszek/ butelka	Negroamaro La Pruina, Puglia, - 125ml 32 zł kieliszek / butelka
Negroamaro La Pruina, Puglia, - 750ml 139 zł kieliszek / butelka	