



# Trattoria Rucola

Prawdziwa włoska kuchnia domowa  
Pizza na cienkim cieście

Real Italian home food  
Pizza on a very thin crust

Selected days' offer

# W wybrane dni

## WŁOSKA ZUPA DNIA

Italian soup of the day

16/20/27 zł



- Szef Kuchni Poleca

**[VEG]**

- danie wegetariańskie / vegetarian dish

**[P]**

- danie pikantne / spicy dish



Cold appetizers

# Przystawki na zimno

## 1. GRISSINI CON PECORINO ..... 25 zł

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

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

## 2. GRISSINI CON FICHI ..... 25 zł

Chrupiące paluszki z plasterkami świeżych fig owinięte plastrami szynki Prosciutto Crudo, polane gęstym sosem balsamicznym

Crunchy bread sticks with fresh fig wrapped in Prosciutto Crudo ham, served with dense Balsamico sauce



## 3. CARPACCIO DI POLIPO ..... 28 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 ..... 38 zł

Dodatkowo Focaccia /Additionally Focaccia ..... 8 zł

## 4. CAPRESE [VEG] ..... 28 zł

Kulki sera Bocconcini z pomidorkami cherry, polane pesto i gęstym sosem balsamicznym

Bocconcini mozzarella and cherry tomatoes, served with pesto and dense Balsamico sauce



## 5. MOZZARELLA DI BUFALA [VEG] ..... 32 zł

Mozzarella di Bufala na concasse z siekanymi pomidorów z oliwą czosnkową, bazylią i pietruszką, polana gęstym sosem balsamicznym podana z grzanką

Mozzarella di Bufala on a tomato concasse mixed with garlic-infused olive oil, basil and parsley, served with dense Balsamico sauce and slice of grilled bread

## 6. PROSCIUTTO CRUDO E MELONE ..... 33 zł

Kawałki melona i różyczki z cienkich plastrów szynki Prosciutto Crudo, polane gęstym sosem balsamicznym

Fresh melon and Prosciutto Crudo ham, served with dense Balsamico sauce

## 7. CARPACCIO ..... 33 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 ..... 43 zł

Dodatkowo Focaccia /Additionally Focaccia ..... 8 zł

Przy grupach liczących 6 osób lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 6 or more people.

Cold appetizers

# Przystawki na zimno

-  **8. VITELLO TONNATO** ..... 35 zł  
Cienko cięta duszona cieleęcina polana sosem tuńczykowo-kaparówym,  
podana z dodatkiem kaparów i rukoli  
Thinly sliced cooked veal, served cold with creamy sauce flavoured with tuna and capers,  
with addition of capers and arugula
- 9. BRESAOLA CON RUCOLA** ..... 38 zł  
Cienkie plastry włoskiej suszonej wędliny wołowej Bresaola z rukolą,  
serem Grana Padano, oliwą extra virgin i gęstym sosem balsamicznym  
Paper-thin slices of Italian air-dried salted beef, served with arugula,  
Grana Padano cheese, extra-virgin olive oil and dense Balsamico sauce
-  **10. BRESAOLA CON FUNGHI PORCINI** ..... 42 zł  
Cienkie plastry włoskiej suszonej wędliny wołowej Bresaola z marynowanymi  
włoskimi prawdziwkami, serem Grana Padano, oliwą extra virgin i gęstym sosem balsamicznym  
Paper-thin slices of Italian air-dried salted beef, served with marinated boletus mushrooms,  
Grana Padano cheese, extra-virgin olive oil and dense Balsamico sauce
- 11. ANTIPASTI** (porcja dla 2 osób / portion for 2) ..... 49 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) ..... 61 zł  
Dodatkowo Focaccia /Additionally Focaccia ..... 8 zł

Hot appetizers

# Przystawki na ciepło

## 1. FOCACCIA [VEG] ..... 13 zł

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

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

## 2. FOCACCIA CON SPINACI E TONNO [P] ..... 29 zł

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

Traditional Italian summer snack: flat oven-baked bread served with fresh spinach, Bocconcini mozzarella, tuna, cherry tomatoes and fresh chilli peppers, topped with extra virgin olive oil and dense Balsamico sauce



## 3. FOCACCIA CON SPINACI E PROSCIUTTO CRUDO ..... 29 zł

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

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

## 4. PIECZYWO SEROWO-CZOSNKOWE / CHEESE & GARLIC BREAD [VEG] ..... 18 zł

Pieczycwo wypiekane z włoskiego ciasta drożdżowego z serem mozzarella, oliwą czosnkową, posypane serem Grana Padano

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

## 5. PIECZYWO OLIVKOWE / OLIVES & FETA BREAD [VEG] ..... 20 zł

Pieczycwo wypiekane z włoskiego ciasta drożdżowego z czarnymi oliwkami i serem feta, pesto z czarnych oliwek, oliwą czosnkową, posypane serem Grana Padano

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

## 6. BRUSCHETTA POMODORO [VEG] ..... 18 zł

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

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



## 7. BRUSCHETTA CON TALEGGIO E MOSTARDA [VEG] [P] ..... 19 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

Przy grupach liczących 6 osób lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 6 or more people.

Hot appetizers

# Przystawki na ciepło

-  **8. BRUSCHETTA MIELE E FICHI [VEG]** ..... 21 zł  
Grzanki z włoskiego pieczywa z plasterkami koziego sera, świeżą figą, orzechami włoskimi, płatkami migdałów, miodem i oliwą truflową  
Italian grilled wheat bread topped with sliced goat cheese, fresh fig, walnuts, almond flakes, honey and truffle oil
- 9. BRUSCHETTA BRESAOLA** ..... 23 zł  
Grzanki z włoskiego pieczywa z pastą z czarnych oliwek, marynowanym karczochem i plasterkami włoskiej suszonej wędliny wołowej Bresaola  
Italian grilled wheat bread topped with black olives tapenade, marinated artichokes and air-dried Bresaola beef
- 10. PARMIGIANA SICILIANA [VEG]** ..... 23 zł  
Zapiekaną bakłażan z serem Mozzarella, sosem Neapolitańskim, świeżą bazylią i serem Grana Padano  
Aubergine casserole with Mozzarella, Neapolitan sauce, fresh basil and Grana Padano cheese
- 11. GRIGLIATA VERDE [VEG] [P]** ..... 23 zł  
Grilowane warzywa: bakłażan, cukinia, papryka, pieczarka, por i cebula polane oliwą extra virgin, posypane świeżym oregano i pietruszką, podane z domową konfiturą pomidorowo-chilli oraz z grzanką  
Grilled vegetables: aubergine, zucchini, paprika, champignon, leek and onion with olive oil, oregano and parsley, served with tomato-chilli chutney and slice of grilled bread
-  **12. BOCCONCINI CON PROSCIUTTO CRUDO** ..... 29 zł  
Kulki sera Bocconcini owinięte plasterkami szynki Prosciutto Crudo, zapieczone w piecu, podane na świeżej rukoli z pomidorkami cherry i czarnymi oliwkami, polane oliwą extra virgin i gęstym sosem balsamicznym  
Bocconcini mozzarella cheeses wrapped in Prosciutto Crudo ham, oven-baked and served on arugula with cherry tomatoes and black olives, topped with extra virgin olive oil and dense Balsamico sauce
- 12. GAMBERI** ..... 39 zł  
9 grillowanych krewetek tygrysich na świeżych liściach sałaty z sosem: amaretto-miodowym lub limonkowo-miodowo-chilli (do wyboru)  
Grilled prawns (9 pcs) served atop of fresh lettuce served with a dressing: amaretto-honey-flavoured or lime-honey-chilli-flavoured



Pizza

# Pizza

Każda pizza na włoskim cienkim cieście drożdżowym z sosem pomidorowym, serem mozzarella, z dodatkiem oryginalnych składników najwyższej jakości, doprawiana solą i oregano.

Each pizza is made on a very thin crust, topped with house-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] ..... 25/30 zł

Oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

## 2. PEPPERONI ..... 32/39 zł

Kiełbasa pepperoni, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Pepperoni sausage, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

## 3. COTTO ..... 32/39 zł

Szynka Cotto, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Cotto ham, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

## 4. HAWAII ..... 32/39 zł

Szynka Cotto, ananas, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Cotto ham, pineapple, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

## 5. MADDALENA [VEGAN] [P] ..... 33/40 zł

PIZZA BEZ SERA: sos pomidorowy, duszone pieczarki, czerwona cebula, cukinia, karczochy, suszone pomidory, czarne oliwki, siekane papryczki jalapeno, oliwa czosnkowa

PIZZA WITHOUT CHEESE: tomato sauce, stewed champignons, red onion, zucchini, artichokes, sundried tomatoes, black olives, jalapeno peppers, home-made garlic-infused olive oil

## 6. BUFALA [VEG] ..... 33/40 zł

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

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

## 7. COTTO E FUNGHI ..... 33/40 zł

Szynka Cotto, pieczarki, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Cotto ham, champignons, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

## 8. FUNGHI [VEG] ..... 33/40 zł

Duszone pieczarki, grzyby leśne, pesto, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Stewed champignons, forest mushrooms, pesto, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

Przy grupach liczących 6 osób lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 6 or more people.

Pizza

# Pizza

**9. CAPRICCIOSA** ..... 36/44 zł

Szynka Cotto, marynowana czerwona papryka, duszone pieczarki, pesto, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Cotto Ham, marinated red peppers, stewed champignons, pesto, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

**10. DECO** ..... 36/44 zł

Kurczak marynowany w czosnku i chilli, czerwona cebula, marynowana czerwona papryka, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Chicken breast marinated in garlic and chilli, red onion, marinated red peppers, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

**11. AMERICANA** ..... 36/44 zł

Kiełbasa pepperoni, świeża rukola, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Pepperoni sausage, fresh arugula, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

**12. VALOSSIMO** ..... 36/44 zł

Kurczak marynowany w czosnku i chilli, świeże pomidory, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Chicken breast marinated in garlic and chilli, fresh tomatoes, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

**13. CON SPINACI [VEG]** ..... 36/44 zł

Ser feta, szpinak, czerwona cebula, czarne oliwki, pesto, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Feta cheese, spinach, red onion, black olives, pesto, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

**14. ANCHOIS** ..... 36/44 zł

Anchois, kapary, czerwona cebula, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Anchovies, capers, red onion, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

**15. PEPERONI E ZUCCHINA** ..... 37/45 zł

Kiełbasa pepperoni, cukinia, ser kozi, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Pepperoni sausage, zucchini, goat cheese, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

**16. PANCETTA ROMA** ..... 37/45 zł

Wędzony boczek, duszone pieczarki, czerwona cebula, czarne oliwki, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Smoked bacon, stewed champignons, red onion, black olives, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

**17. SALAME E FETA PICCANTE [P]** ..... 37/45 zł

Salami z koprem włoskim, zielone oliwki, ostre papryczki jalapeno, ser feta, oliwa chilli, ser Grana Padano

Finocchiona (salami with fennel), green olives, marinated jalapeno peppers, feta cheese, home-made chilli-infused olive oil, Grana Padano cheese

Przy grupach liczących 6 osób lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 6 or more people.



# Pizza

- 18. TONNO** ..... 38/46 zł  
 Kawałki tuńczyka, kapary, czerwona cebula, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano  
 Tuna, capers, red onion, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 19. CINQUE FORMAGGI [VEG]** ..... 38/46 zł  
 Ser mozzarella, ser kozi, ser feta, ser Gorgonzola, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano  
 Mozzarella cheese, goat cheese, feta cheese, Gorgonzola cheese, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 20. PICCANTE [P]** ..... 38/46 zł  
 Włoskie pikantne salami, świeże pomidory, marynowana czerwona papryka, ostre papryczki jalapeno, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano  
 Spicy Italian salami, fresh tomatoes, marinated red peppers, marinated jalapeno peppers, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 21. CON POLLO** ..... 39/48 zł  
 Kurczak marynowany w czosnku i chilli, marynowane karczochy, suszone pomidory, pesto, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano  
 Chicken breast marinated in garlic and chilli, marinated artichokes, sun-dried tomatoes, pesto, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 22. 'NDUJA [P]** ..... 39/48 zł  
 Pikantna kiełbasa 'Nduja, czerwona cebula, oliwki zielone, oliwki czarne, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano  
 Spicy Italian salami 'Nduja, red onion, green olives, black olives, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 23. CHILLI [P]** ..... 39/48 zł  
 Włoskie pikantne salami, pomidorki cherry, ser feta, czarne oliwki, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano  
 Spicy Italian salami, cherry tomatoes, feta cheese, black olives, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 24. CARNEVALE [P]** ..... 39/48 zł  
 Włoskie pikantne salami, ser kozi, marynowana czerwona papryka, czarne oliwki, pesto, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano  
 Spicy Italian salami, goat cheese, marinated red peppers, black olives, pesto, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 25. NAPOLETANA** ..... 39/48 zł  
 Kulki sera Bocconcini, czarne oliwki, anchois, kapary, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano  
 Bocconcini mozzarella, black olives, anchovies, capers, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

# Pizza

## 26. VEGETARIANA [VEG] ..... 39/48 zł

Ser kozi, marynowana czerwona papryka, marynowane karczochy, szpinak, duszone pieczarki, pesto, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Goat cheese, marinated red peppers, marinated artichokes, spinach, stewed champignons, pesto, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

## 27. CAMPAGNOLA [VEG] [P] ..... 39/48 zł

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

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

## 28. DATTERINO ..... 40/49 zł

Dojrzewający ser kozi w plastrach, boczek, daktyle, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Goat cheese, bacon, dates, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

## 29. FRUTTI DI MARE ..... 40/49 zł

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

Mussels, prawns, squids, baby octopus, lemon, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

## 30. PROSCIUTTO CRUDO ..... 40/49 zł

Szynka Prosciutto Crudo, świeża rukola, pomidorki cherry, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

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



## 31. TUTTO QUANTO ..... 41/50 zł

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

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

## 32. PRIMA ..... 41/50 zł

Kiełbasa pepperoni, wędzony boczek, czarne oliwki, czerwona cebula, kapary, pomidorki cherry, marynowana czerwona papryka, pesto, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Pepperoni sausage, smoked bacon, black olives, red onion, capers, cherry tomatoes, marinated red peppers, pesto, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

## 33. SACCO DI SALUMI [P] ..... 41/50 zł

Salami z koprem włoskim, wędzony boczek, włoskie pikantne salami, szynka, zielone oliwki, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

Finocchiona (salami with fennel), smoked bacon, spicy Italian salami, ham, green olives, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese

Pizza

# Pizza

-  **34. PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA** ..... 42/51 zł  
Szynka Prosciutto Crudo, włoska mozzarella z bawolego mleka,  
oliwa czosnkowa, ser Grana Padano  
Prosciutto Crudo ham, Italian mozzarella cheese made from the milk of the water buffalo,  
home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 35. FUMO [P]** ..... 43/52 zł  
Krewetki, szynka Cotto, tabasco, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano  
Prawns, Cotto ham, Tabasco, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 36. PROSCIUTTO CRUDO E FORMAGGI** ..... 43/52zł  
Ser mozzarella, ser kozi, ser feta, ser Gorgonzola, szynka Prosciutto Crudo,  
oliwa czosnkowa, ser Grana Padano  
Mozzarella cheese, goat cheese, feta cheese, Gorgonzola cheese,  
Prosciutto Crudo ham, home-made garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 37. BRESAOLA [P]** ..... 43/52 zł  
Włoska suszona wędlina wołowa, pomidorki cherry, oliwa czosnkowa,  
ser Grana Padano, podana z cytryną  
Italian air-dried beef, cherry tomatoes, home-made garlic-infused olive oil,  
Grana Padano cheese, served with lemon
- 38. TARTUFO** ..... 43/52 zł  
Szynka Prosciutto Crudo, grillowany bakłażan, pasta truflowa, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano  
Prosciutto Crudo ham, thinly sliced grilled eggplant, truffle paste, home-made  
garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
-  **39. BRESAOLA E FUNGHI PORCINI** ..... 43/52 zł  
Włoska suszona wędlina wołowa, marynowane prawdziwki, natka pietruszki,  
oliwa czosnkowa, ser Grana Padano  
Italian air-dried salted beef, marinated boletus mushrooms, Parsley,  
garlic-infused olive oil, Grana Padano cheese
- 40. GAMBERI [P]** ..... 43/52 zł  
Krewetki, szpinak, czerwona cebula, pietruszka, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano  
Prawns, spinach, red onion, parsley, home-made garlic-infused olive oil,  
Grana Padano cheese
- 41. TRATTORIA RUCOLA** ..... 46/56 zł  
Dowolna kompozycja. Maksymalnie 5 składników.  
Customer's choice composition. Maximum 5 ingredients.

Calzone

# Calzone

Faszerowany pieróg z włoskiego ciasta drożdżowego, podany z warzywnym sosem Napolitana i posypyany serem Grana Padano

Typical Italian turnover made of pizza dough, served with Napolitano sauce and Grana Padano cheese

## 1. CALZONE CON VERDURA [VEG] ..... 39zł

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 AMALII ..... 41zł

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

Stuffed with mozzarella cheese, spicy Italian salami, pepperoni sausage, marinated red peppers, fresh spinach, stewed champignons, black olives

Pasta

# Pasta

Świeże makarony domowe, przyrządzane według sprawdzonych receptur na bazie starannie wybranych składników

Home-made Italian pasta, freshly prepared, basing on proved recipes with ingredients of best quality

**1. SPAGHETTI AGLIO OLIO [VEG] [P]** ..... 29 zł


Makaron jajeczny troccoli z oliwą extra virgin, czosnkiem, papryczką chilli, posypany pietruszką i serem Grana Padano

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

**2. SPAGHETTI BOLOGNESE** ..... 35 zł

Makaron jajeczny troccoli z sosem pomidorowo-warzywnym, mielonym mięsem wołowym, czerwonym winem, posypany serem Grana Padano

Troccoli egg pasta with tomato-based vegetable ragout with minced beef and red wine, topped with Grana Padano cheese

 **3. TAGLIATELLE PESTO SICILIANO [VEG]** ..... 35 zł

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

Tagliatelle egg pasta tossed with pesto, Ricotta cheese and cherry tomatoes, topped with Grana Padano cheese

**4. SPAGHETTI ALL NORMA [VEG]** ..... 36 zł

Makaron jajeczny troccoli z sosem pomidorowo-warzywnym, bakłażanem, czarnymi oliwkami i liśćmi bazylii, posypany serem Pecorino i Grana Padano

Troccoli egg pasta with tomato-based vegetable ragout with eggplant, black olives and fresh basil, topped with Pecorino and Grana Padano cheeses

**5. PAPPARDELLE FRESCA CON BOCCONCINI [VEG]** ..... 36 zł

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

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

 **6. GNOCCHI PARMA E PESTO** ..... 38 zł

Kopytka ziemniaczane gnocchi z sosem z zielonego pesto, szynką Prosciutto Crudo i pomidorkami cherry, posypane serem Grana Padano

Italian potato dumplings served with pesto, Prosciutto Crudo ham and cherry tomatoes, topped with Grana Padano cheese

# Pasta

- 7. SPAGHETTI ALL MATRICIANA [P]** ..... 38 zł  
 Makaron jajeczny troccoli z prażonym włoskim boczkiem i białą cebulą w pikantnym sosie pomidorowym, posypany serem Pecorino i Grana Padano  
 Troccoli egg pasta with fried Italian bacon and onion in spicy tomato sauce, topped with Pecorino and Grana Padano cheeses
- 8. SPAGHETTI CARBONARA ALL ROMANA** ..... 38 zł  
 Makaron jajeczny troccoli z tradycyjnym rzymskim sosem na bazie żółtka, prażonego włoskiego boczku i czarnego pieprzu, posypany serem Grana Padano  
 Troccoli egg pasta with traditional Roman sauce, made with egg yolk, fried Italian bacon and ground black pepper, topped with Grana Padano cheese
- 9. PACCHERI DELLA NONNA [VEG]** ..... 38 zł  
 Makaron paccheri z kremowym sosem z sera Gorgonzola, ze świeżym szpinakiem i pomidorkami cherry, posypany orzechami włoskimi i serem Grana Padano  
 Paccheri pasta served with creamy Gorgonzola sauce, spinach leaves and cherry tomatoes, topped with walnuts and Grana Padano cheese
- 10. GNOCCHI TARTUFI [VEG]** ..... 38 zł  
 Kopytka ziemniaczane gnocchi nadziewane kozim serem i trufkami, z sosem maślano-śmietanowym, porzem, 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
- 11. PAPPARDELLE POLLO** ..... 38 zł  
 Makaron jajeczny pappardelle z sosem śmietanowym, kurczakiem i pesto, posypany serem Grana Padano  
 Pappardelle egg pasta with creamy sauce spiced with pesto and spicy chicken, topped with Grana Padano cheese
- 12. BUSIATE SALSICCE [P]** ..... 39 zł  
 Makaron busiate z pikantnym sosem pomidorowo-warzywnym z włoskim pikantnym salami, czerwoną cebulą, zielonymi oliwkami i natką pietruszki, posypany serem Grana Padano  
 Busiate pasta with spicy tomato-based vegetable ragout made with spicy Italian sausage, red onion, green olives and parsley, topped with Grana Padano cheese
- 13. GNOCCHI PORCINI [VEG]** ..... 39 zł  
 Kopytka ziemniaczane gnocchi nadziewane borowikami z sosem maślano-śmietanowym, kurkami, cebulą, rozmarynem i pietruszką, 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

# Pasta

## 14. TORTELLI GIGANTI RICOTTA [VEG] ..... 39 zł

Pierogi tortelli z nadzieniem ze szparagów i sera ricotta, podane w sosem śmietanowym ze świeżym szpinakiem, posypane serem Grana Padano

Tortelli pasta filled with ricotta cheese and asparagus, tossed with creamy sauce and fresh spinach, topped with Grana Padano cheese

## 15. TAGLIATELLE VITELLO ..... 42 zł

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

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

## 16. TORTELLACCI FRUTTI DI MARE [P] ..... 43 zł

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

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



## 17. PACCHERI DELLA CONTADINA ..... 43 zł

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

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

## 18. TAGLIATELLE PARMA ..... 43 zł

Makaron jajeczny tagliatelle z sosem śmietanowym, szynką Prosciutto Crudo, pomidorkami cherry, suszonymi pomidorami, posypany pietruszką i serem Grana Padano

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



## 19. FIOCCHI PERA ..... 44 zł

Pierozki fiocchi z nadzieniem z gruszki i sera ricotta w sosie śmietanowo-gruszkowo-chilli, z dodatkiem orzechów włoskich, różyczek szynki Prosciutto Crudo i świeżej rukoli, posypane serem Grana Padano

Fiocchi pasta filled with ricotta cheese and pear, tossed with creamy sauce spiced with chilli peppers, pear and walnuts, topped with Prosciutto Crudo ham, fresh arugula and Grana Padano cheese



## 20. SPAGHETTI AI GAMBERI E ZUCCHINA [P] ..... 46 zł

Makaron jajeczny troccoli z krewetkami tygrysimi (6 szt.), pomidorkami cherry, cukinią, czerwoną cebulą, papryczkami chilli i sosem na bazie białego wina, posypany pietruszką i serem Grana Padano

Troccoli egg pasta with tiger prawns (6 pcs.), cherry tomatoes, zucchini, red onion, chilli peppers in white-wine-sauce, topped with parsley and Grana Padano cheese

Pasta

# Pasta

 **21. TAGLIATELLE CON PORCINI E MANZO** ..... 46 zł

Makaron jajeczny tagliatelle z sosem śmietanowo-grzybowym, podgrzybkami, cebulą i kotlecikami z polędwicy wołowej, posypany serem Grana Padano

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

**22. TAGLIATELLE ZINGARELLA [P]** ..... 48 zł

Makaron jajeczny tagliatelle z sosem miodowo-chilli z dodatkiem białego wina, z krewetkami tygrysiami (6 szt.), czerwoną papryką, czerwoną cebulą, posypany pietruszką i serem Grana Padano

Tagliatelle egg pasta with honey-chilli sauce, made with white wine, prawns (6 szt.), red peppers and red onion, topped with parsley and Grana Padano cheese



Risotto

# Risotto

Tradycyjne włoskie danie na bazie ryżu i dodatków wysokiej jakości

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

**1. RISOTTO POLLO** ..... 37 zł

Tradycyjne włoskie risotto z kurczakiem marynowanym w czosnku i chilli oraz groszkiem, posypane pietruszką i serem Grana Padano

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

 **2. RISOTTO CON TALEGGIO, FUNGHI E TARTUFO [VEG]** ..... 39 zł

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

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

**3. RISOTTO PARMA E PISTACCHIO** ..... 41 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]** ..... 46 zł

Tradycyjne włoskie risotto z krewetkami tygrysimi i papryczką chilli, posypane pietruszką i serem Grana Padano

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

 **5. RISOTTO GAMBERI E ASPARAGI** ..... 46 zł

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

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

# Dania główne mięsne



## 1. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ..... 57zł

Eskalopki cielęce z szałwią, szynką Prosciutto Crudo i sosem na bazie białego wina podane z kopytkami ziemniaczanymi gnocchi i małą sałatką

Veal escallops prepared with Prosciutto Crudo ham, sage and white-wine-dressing, served with Italian dumplings and small salad

## 2. VITELLO CON VERDURA ..... 57 zł

Grillowane kotleciki cielęce, grillowane warzywa: bakłażan, cukinia, pieczarki, cebula i papryka oraz oliwa extra virgin i świeży tymianek, podane z domową konfiturą pomidorowo-chilli

Grilled thin veal cutlets served with grilled vegetables: eggplant, zucchini, champignon, onion and bell pepper seasoned with extra virgin olive oil and fresh thyme, served with tomato-chilli chutney

## 3. FILETTO BALSAMICO ..... 69 zł

Stek z polędwicy wołowej na grzance podany ze świeżymi liśćmi rukoli, cebulkami Cipollini i sosem miodowo-balsamicznym

Sirloin steak served on a toast with fresh arugula, marinated Cipollini onions and honey-Balsamico dressing



## 4. FILETTO PEPE ..... 69 zł

Stek z polędwicy wołowej z sosem z zielonego pieprzu z dodatkiem brandy podany z ziemniakami rozmarynowymi i pieczarkami podsmażonymi na maśle

Sirloin steak in a green-peppercorn-dressing with a hint of a brandy, served with rosemary potatoes and champignons fried in butter

## 5. FILETTO CON PEPERONATA ..... 69 zł

Stek z polędwicy wołowej z konfiturą z czerwonej cebuli i tradycyjną włoską peperonatą (ziemniaki, papryka, bakłażan i cebula przesmażone w pikantnym sosie pomidorowym)

Sirloin steak served with spicy red onion chutney and traditional Italian peperonata (potatoes, bell peppers, eggplant and onion stewed in tomato sauce)

Side dishes

## Dodatki do dań

**1. INSALATA MISTA [VEG]** ..... 13 zł

Świeże liście sałaty, pomidorki cherry, ogórek, czerwona cebula, oliwa extra virgin, ocet winny  
Mix of fresh lettuce, cherry tomatoes, cucumber, red onion, extra virgin olive oil and wine vinegar

**2. GRANA SPINACI [VEG]** ..... 13 zł

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

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

**3. RUCOLA [VEG]** ..... 13 zł

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

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




**4. RUCOLA E CHERRY [VEG]** ..... 14 zł

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

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



# Salaty

-  **1. VERDURA [VEG]** ..... 27 zł  
 Świeże liście roszponki, kulki sera Bocconcini, pomidorki cherry, grillowane: dynia, bakłażan, cukinia, papryka, dressing czosnkowo-cytrynowy, gęsty sos balsamiczny, posypane pietruszką, podane z grzanką  
 Lamb's lettuce, Bocconcini mozzarella, cherry tomatoes and grilled vegetables: pumpkin, eggplant, zucchini and bell peppers, with garlic-lemon dressing and parsley, dense Balsamico sauce , served with grilled bread
- 2. PANCETTA** ..... 31 zł  
 Świeże liście szpinaku baby i rukoli, prażony boczek, suszone pomidory, ogórek, orzeszki pinii, domowy sos vinegrette, gęsty sos balsamiczny, ser Grana Padano  
 Mix of baby spinach and arugula, fried bacon, sundried tomatoes, cucumber and pine nuts, served with home-made vinegrette, dense Balsamico sauce , topped with Grana Padano cheese
- 3. INSALATA CAPRINO E FICHI [VEG]** ..... 33 zł  
 Świeże liście szpinaku baby i roszponki, plastry grillowanego sera koziego, grillowane szparagi, świeża figa, płátky migdałów, pestki dyni, orzechy włoskie, dressing miodowy, gęsty sos balsamiczny  
 Mix of baby spinach and lamb's lettuce, slices of grilled goat cheese, grilled asparagus, fresh fig, almond flakes, pumpkin seeds and walnuts, served with a honey dressing and dense Balsamico sauce
- 4. INSALATA DI POLLO** ..... 33 zł  
 Świeże liście sałaty, grillowany bakłażan, grillowana cukinia, grillowana marynowana papryka, oliwki Kalamata, kulki sera Bocconcini, grillowany kurczak, gęsty sos balsamiczny  
 Fresh lettuce, slices of grilled eggplant and zucchini, bell peppers, Kalamata olives, Bocconcini mozzarella, grilled chicken, red home-made vinegrette, dense Balsamico sauce
- 5. INSALATA DI TONNO** ..... 36 zł  
 Świeże liście roszponki i rukoli, kawałki tuńczyka, marynowana czerwona cebula, kapary, pomidorki cherry, smażone ziemniaki, sos vinegrette miodowo-musztardowy, gęsty sos balsamiczny  
 Mix of lamb's lettuce and arugula, marinated red onion, capers, cherry tomatoes, tuna, fried potatoes, served with a honey-mustard vinegrette and dense Balsamico sauce
-  **6. PARMA** ..... 36 zł  
 Świeże liście roszponki, pomidorki cherry, seler naciowy, szynka Prosciutto Crudo, plastry grillowanego sera koziego, świeże figi, płátky migdałów, oliwa extra virgin, gęsty sos balsamiczny  
 Lamb's lettuce with cherry tomatoes, celery sticks, Prosciutto Crudo ham, slices of grilled goat cheese, fresh fig and almond flakes, served with extra virgin olive oil and dense Balsamico sauce
-  **7. POLLO E GORGONZOLA** ..... 36 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

# Salaty

-  **8. INSALATA DI GAMBERI [P]** ..... 38 zł  
 Świeże liście roszponki, grillowane krewetki tygrysie (6 szt.), bataty, duszone pomidorki cherry, grillowana papryczka chilli, sos czosnkowo-cytrynowy, gęsty sos balsamiczny, posypane szczypiorkiem i rukolą  
 Lamb's lettuce with grilled tiger prawns (6 pcs.), sweet potatoes, sautéed cherry tomatoes and grilled chilli peppers, served with garlic-lemon dressing, dense Balsamico sauce and topped with chive and arugula
-  **9. BRESAOLA E FICHI** ..... 38 zł  
 Świeże liście sałaty, grillowane szparagi, roladki z cienkich plastrów włoskiej suszonej wędliny wołowej nadziewanych serem Mascarpone i świeżą figą, orzeszki pinii, nasiona granatu, dressing czosnkowo-cytrynowy, oliwa extra virgin, gęsty sos balsamiczny, ser Grana Padano  
 Fresh lettuce, grilled asparagus, thin slices of air-dried beef wrapped around Mascarpone cheese and fresh fig, pine nuts, pomegranate seeds, served with garlic-lemon dressing, extra virgin olive oil and dense Balsamico sauce, topped with Grana Padano cheese
-  **10. INSALATA DI ZUCCA E GAMBERI** ..... 41 zł  
 Świeże liście rukoli i sałaty, grillowana dynia marynowana, grillowane krewetki tygrysie (6 szt.), pomidorki cherry, Mozzarella di Bufala, dressing czosnkowo-cytrynowy, gęsty sos balsamiczny  
 Mix of fresh salad and arugula, grilled marinated pumpkin, grilled tiger prawns (6 pcs.), cherry tomatoes and pieces of Mozzarella di Bufala, spiced with a garlic-lemon dressing, dense Balsamico sauce
-  **11. RUCOLA E MANZO** ..... 41 zł  
 Plastry polędwicy wołowej pieczonej w piecu, liście rukoli, marynowane prawdziwki, oliwa truflowa, gęsty sos balsamiczny, plastry sera Grana Padano  
 Slices of oven-baked beef served on fresh arugula with marinated boletus mushrooms, truffle olive oil, dense Balsamico sauce, and slices of Grana Padano cheese

Kid's menu



# Menu dla dzieci

- 1. BRODO** ..... 11 zł  
Rosół wołowy z marchewką i makaronem  
Beef broth with carrot and pasta
- 2. PICCOLO PASTA [VEG]** ..... 11 zł  
Makaron busiate z masłem  
Busiate pasta with butter
- 3. PICCOLO NAPOLETANA [VEG]** ..... 15 zł  
Makaron jajeczny troccoli z sosem pomidorowo-warzywnym,  
posypyany serem Grana Padano  
Troccoli egg pasta with tomato-based vegetable ragout,  
topped with Grana Padano cheese
- 4. PICCOLO BOLOGNESE** ..... 19 zł  
Makaron jajeczny troccoli z sosem pomidorowo-warzywnym i mielonym mięsem  
wołowym, posypyany serem Grana Padano  
Troccoli egg pasta with tomato-based vegetable ragout with minced beef,  
topped with Grana Padano cheese
- 5. POLLINO CON PATATE ARROSTO** ..... 23 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 E CIOCCOLATO** ..... 13 zł  
2 kulki lodów waniliowych z sosem czekoladowym lub malinowym  
2 scoops of vanilla ice-cream served with chocolate or raspberry sauce



Przy grupach liczących 6 osób lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 6 or more people.

# Desserts

- 1. PANNA COTTA** ..... 18 zł  
 Tradycyjny włoski deser waniliowy na zimno podany z domowej produkcji sosem: czekoladowy/mus malinowy/mus mango/słony karmel  
 Traditional Italian pudding-style dessert made of cooled cream, served with home-made sauce: chocolate/raspberry/mango/salty caramel
- 2. CREME BRULEE** ..... 19 zł  
 Krem waniliowy uwieńczony warstwą skarmelizowanego cukru  
 Vanilla custard base topped with a layer of hard caramel
- 3. TIRAMISU** ..... 21 zł  
 Klasyczny włoski deser z dodatkiem amaretto  
 Classic Italian dessert, flavoured with amaretto liquor
-  **4. DOLCE CIOCCOLATO** ..... 21 zł  
 Ciastko z gęstej masy czekoladowej, podane z kulką lodów waniliowych i sosem pistacjowym  
 Rich chocolate cake served with a vanilla ice-cream and pistachio sauce
-  **5. TORTA AL MANGO** ..... 21 zł  
 Włoski sernik na chrupiącym spodzie owsianym z galaretką z mango i ananasa, polany sosem z mango  
 Italian cheesecake on crunchy muesli crust, with pineapple-mango jelly, served with home-made mango sauce
- 6. SOUFLÉ AL CIOCCOLATO** ..... 25 zł  
 Suflet na ciepło wypełniony płynną czekoladą, podany z kulką lodów waniliowych i kremem Pasticcera  
 Chocolate soufflé served warm, filled with liquid dark chocolate, served with a vanilla ice-cream and with Crema Pasticcera
- 7. PERA E GELATO [NOWA RECEPTURA/NEW RECIPE]** ..... 25 zł  
 Gruszka gotowana w czerwonym winie z sokiem malinowym, miodem i cynamonem, podana z kremem Pasticcera, 2 kulkami lodów waniliowych i sosem pistacjowym  
 Pear cooked in red wine with raspberry syrup, honey and cinnamon, served with Crema Pasticcera, 2 scoops of vanilla ice-cream and pistachio sauce

Italian ice-cream desserts

# Desery lodowe Bindi

**1. MARENCO LUNGA** ..... 24 zł

Beza przekładana lodowym kremem waniliowym, przybrana owocami i musem owocowym

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

**2. LIMONCELLO** ..... 22 zł

Lody cytrynowe z likierem Limoncello podane w kieliszku

Fresh lemon ice cream with swirls of Limoncello liqueur sauce, served in a glass

**3. CREMA E PISTACCHIO** ..... 22 zł

Lody pistacjowe z czekoladą i prażonymi pistacjami

Custard ice cream swirled with chocolate and pistacchio flavoured ice cream, topped with crushed pistacchio praline





Tea

# Herbaty

**Herbaty Mighty Leaf Tea** – stworzone z najbardziej niesamowitych mieszanek herbat najwyższej jakości, czajniczek 0,36 l

Mighty Leaf Tea handpicked and handcrafted to create the essence of the quality, 0,36 l jar

## CZARNE/BLACK

### 1. ORGANIC BREAKFAST ..... 12 zł

Czarna, mocna, pobudzająca herbata. Doskonała mieszanka liści herbacianych pochodzących z rejonów Cejlon, Darjeeling i Assam

Black, strong and energizing tea. Excellent mixture of tea leaves from Ceylon, Darjeeling and Assam

### 2. ORGANIC EARL GREY ..... 12 zł

Liście czarnej, organicznej herbaty połączone ze złotymi pąkami cytrusów oraz bergamotką

Black tea leaves combined with golden buds of citrusy organic bergamot

### 3. EARL GREY DECAF ..... 12 zł

Bezkofeinowe liście czarnej herbaty połączone ze złotymi pąkami organicznej cytrusowej bergamotki.

Decaf Black tea leaves combined with golden buds of citrusy organic bergamot

### 4. ORGANIC DARJEELING CHOICE ESTATE ..... 12 zł

Liście czarnej herbaty Darjeeling z pierwszego zbioru o owocowo kwiatowym smaku

Black first flush Darjeeling tea leaves with a fruity and floral flavour

### 5. BOMBAY CHAI ..... 12 zł

Czarna herbata wyróżniona subtelną aluzją pieprzu, pomarańczy, cynamonu, kardamonu oraz goździków

Black tea leaves with subtle hints of pepper, orange, cinnamon, cardamon and cloves

### 6. ORANGE BLOSSOM ..... 12 zł

Liście czarnych herbat z Cejlonu i Chin z nutą bergamotki, pomarańczy, kwiatów wanilii i jaśminu

Dark teas from Ceylon and China with notes of bergamot, orange, vanilla and jasmine blossoms

### 7. ORGANIC COCONUT ASSAM ..... 12 zł

Wyrazista indyjska herbata Assam wraz z prażonym kokosem owocuje słodkim oraz orzechowym napojem

Bold Assam tea and toasty coconut create a sweet and nutty blend

### 8. VANILLA BEAN ..... 12 zł

Głęboka w smaku mieszanka czarnych herbat połączonych z wanilią, mieszanka cejlońskiej i chińskiej herbaty

A deep blend of black tea leaves with vanilla, a blend of Ceylon and China black teas

Tea

# Herbaty

## ZIELONE/GREEN

**9. ORGANIC GREEN DRAGON** ..... 12 zł

Organiczna chińska zielona herbata o delikatnie słodkim smaku z kasztanową nutą

Organic China green tea with slightly sweet and delicate chestnut flavour

**10. GREEN TEA TROPICAL** ..... 12 zł

Najlepsze liście chińskiej, zielonej herbaty ze słodkimi tropikalnymi owocami

The finest-grade loose green tea leaves from China, Japan and Taiwan with tropical fruits

**11. CHERRY LEMON GREEN TEA** ..... 12 zł

Delikatna zielona herbata, nasyciona aromatem wiśni i cytryny, jasna i orzeźwiająca

Smooth green tea marries with exuberant notes of cherry and lemon to brew a refreshing cup

**12. ORGANIC HOJICHA** ..... 12 zł

Organiczna japońska herbata zielona bancha o nacie prażonych orzechów

Organic Japanese bancha tea leaves that yield a rich, nutty brew

**13. ORGANIC EMERALD MATCHA** ..... 12 zł

Orzeźwiające połączenie japońskiej herbaty Sencha oraz organicznej sproszkowanej zielonej herbaty Matcha

An enlivening blend of organic Japanese Sencha and organic Matcha green tea

**14. ORGANIC ALMOND SPICE** ..... 12 zł

Organiczna zielona herbata połączona z aromatycznym cynamonem i kardamonem oraz migdałami dająca przyjemną i delikatną filiżankę

Green Tea blended with cinnamon, cardamom and almond for an indulgent cup

**15. ORGANIC SPRING JASMINE** ..... 12 zł

Szlachetne liście chińskiej zielonej herbaty nasyczone cudownym aromatem jaśminu

A classic Chinese green tea scented with Arabian jasmine blossoms

**16. MARRAKESH MINT** ..... 12 zł

Chińska zielona herbata Gunpowder z dodatkiem orzeźwiającej mięty

China Gunpowder with refreshing peppermint

**17. WHITE ORCHARD** ..... 12 zł

Delikatna biała i zielona herbata, harmonijnie połączona z owocami melona i brzoskwini

Delicate white tea and vibrant green tea blended with crisp notes of melon and peach

## ZIOLOWE/HERBAL

### 18. ORGANIC AFRICAN NECTAR ..... 12 zł

Tropikalne owoce i kwiaty połączone z afrykańskim rooibosem, napar jest bogaty w antyutleniacze  
African rooibos, rich in antioxidants is blended with exotic fruits and hibiscus  
to yield a vivid, smooth cup

### 19. WILD BERRY HIBISCUS ..... 12 zł

Pobudzająca i słodka zielona kompozycja, która łączy w sobie kawałki hibiskusa z dodatkiem  
bujnej mieszanki czarnego bzu, jagód i truskawek  
A vibrant and sweet herbal infusion blends tart hibiscus with a lush mix of elderberry,  
blueberry, and strawberry. It's berry bliss, in a cup

### 20. GINGER TWIST ..... 12 zł

Trawa cytrynowa, tropikalne owoce i mięta z dotykem imbiru i żeńszenia  
A harmonious mix of lemongrass, tropical fruits and mint fueled with a touch of ginger and ginseng

### 21. ORGANIC DETOX INFUSION ..... 12 zł

Ziołowy napar oczyszczający z nutą mięty i bazylii  
A luscious, detoxifying herbal infusion highlighted by clean notes of mint and basil

### 22. ORGANIC MINT MELANGE ..... 12 zł

Odświeżająca, najdoskonalsza organiczna mięta  
Excellent organic refreshing mint

### 23. CHAMOMILE CITRUS ..... 12 zł

Odświeżający napar skomponowany z kwiatów egipskiego rumianku i owoców cytrusowych  
Refreshing beverage made with Egyptian Chamomile flowers and subtle slices of citrus fruit

Coffee

# Kawy

Wszystkie kawy bazują na mieszance 9 odmian ziaren Arabica, przygotowywanej przez włoską rodzinę Goppion od 1858 roku i gwarantują nadzwyczajne doznania smakowe

All kinds of coffee are based on the special blend of 9 kinds of Arabica beans, including the most sought-after Jamaica Blue Mountain, prepared by the Italian family Goppion since 1858 and guarantee an extra-ordinary taste

- 1. ESPRESSO** ..... 8 zł  
Mała mocna czarna kawa o wyrazistym smaku i aromacie  
Short strong black coffee
- 2. ESPRESSO DOPPIO** ..... 10 zł  
Podwójne espresso  
Double espresso
- 3. AMERICANO** ..... 9 zł  
Pojedyncze espresso przedłużone gorącą wodą  
Single espresso with addition of hot water
- 4. ESPRESSO MACCHIATO** ..... 11/13 zł  
Pojedyncze espresso z dodatkiem mleka i piany mlecznej  
Espresso with a small amount of milk
- 5. CAPPUCCINO** ..... 13 zł  
Pojedyncze espresso z dużą ilością piany mlecznej  
Espresso with both steamed and frothed milk
- 6. LATTE** ..... 13/15 zł  
Pojedyncze espresso z dużą ilością mleka  
Espresso with steamed milk
- 7. LATTE MACCHIATO** ..... 13/15 zł  
Pojedyncze espresso z mlekiem i pianą mleczną  
Layered coffee drink made with espresso and foamed milk
- 8. MOKKA** ..... 15/17 zł  
Pojedyncze/podwójne espresso z mlekiem, dodatkiem czekolady oraz bitej śmietany  
Espresso/ double espresso with steamed milk, chocolate syrup and whipped cream

Przy grupach liczących 6 osób lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 6 or more people.

Cold drinks

# Napoje zimne

- 1. COCA-COLA, COLA ZERO, FANTA, SPRITE, KINLEY** 0,25 l ..... 7 zł
- 2. WODA TRATTORIA RUCOLA - MINERAL WATER** 0,45 l ..... 7 zł  
Gazowana lub niegazowana 0,75 l ..... 12 zł  
Sparkling or still
- 3. KROPLA BESKIDU / KROPLA DÉLICE** 0,33 l ..... 7 zł  
0,75 l ..... 15 zł
- 4. KINGA PIENIŃSKA - MINERAL WATER** 0,33 l ..... 7 zł  
Woda mineralna (gazowana, niegazowana, naturalna)  
Mineral water (sparkling, still, natural)
- 5. WŁOSKA WODA MINERALNA LEVICO - ITALIAN MINERAL WATER LEVICO** 0,75 l ..... 16 zł  
Gazowana lub niegazowana  
Sparkling or still
- 6. FUZETEA** 0,25 l ..... 7 zł  
Mrożona herbata (cytryna z trawą cytrynową, brzoskwinia z hibiskusem)  
Ice-tea (lemon, peach)
- 7. CAPPY** 0,25 l ..... 7 zł  
Sok owocowy (pomarańcza, jabłko, pomidor, multiwitamina, czerwony grejpfrut, czarna porzeczka)  
Fruit juice (orange, apple, tomato, multivitamin, red grapefruit, black currant)
- 8. LA KOGUTA** 0,3 l ..... 8 zł  
Sok tłoczony (jabłko, jabłko-gruszka, jabłko-burak, jabłko-rabarbar, jabłko-kurkuma, jabłko-truskawki)  
Pressed juices (apple, apple&pear, apple&beetroot)
- 9. WODA KOKOSOWA** 0,25 l ..... 11 zł  
100% naturalna  
100% natural

Przy grupach liczących 6 osób lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 6 or more people.

Home-made drinks

# Napoje domowe

**1. SOK ŚWIEŻO WYCISKANY - FRESH PRESSED JUICE** 0,35 l ..... 15 zł

Z pomarańczy, grejpfrutów lub mieszany

Fresh pressed juice (orange, red grapefruit or mixed)

**2. DOMOWA MROŻONA HERBATA – HOME-MADE ICED TEA** 0,35 l ..... 13 zł

Domowa mrożona herbata z dodatkiem cytryny i miodu

Dzbanek 0,9 l ..... 29 zł

Home-made iced tea, made with lemon and honey

**3. DOMOWA LEMONIADA – HOME-MADE LEMONADE** 0,35 l ..... 13 zł

Domowy napój cytrynowy z dodatkiem miodu,  
mięty i pomarańczy

Dzbanek 0,9 l ..... 29 zł

Home-made lemonade, made with honey,  
fresh mint and orange slices

**4. DOMOWA LEMONIADA SPECJALNA – HOME-MADE LEMONADE** 0,35 l ..... 15 zł

Domowy napój cytrynowy z dodatkiem miodu i specjalnych składników dnia.

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

**5. DOMOWA HERBATA ZIMOWA / HOME-MADE WINTER TEA** 0,35 l ..... 13 zł

Czarna herbata z dodatkiem miodu i soku malinowego, podana z plasterkiem pomarańczy  
i cytryny z goździkami i cynamonem

Home-made tea with honey and raspberry syrup, served with slices of orange  
and lemon with cloves and cinnamon

**6. DOMOWA LEMONIADA ZIMOWA / HOME-MADE WINTER LEMONADE** 0,35 l ..... 13 zł

Domowy napój cytrynowy na ciepło z dodatkiem pieczonej dyni, imbiru i świeżego oregano

Home-made hot lemonade with pumpkin, ginger and fresh oregano



Przy grupach liczących 6 osób lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 6 or more people.

Beer

## Piwa

1. **HEINEKEN** 0,25 l ..... 9 zł  
Z beczki / draught
2. **HEINEKEN** 0,5 l ..... 14 zł  
Z beczki / draught
3. **MORETTI** 0,33 l ..... 14 zł  
Butelka / bottled
4. **PERONI** 0,33 l ..... 12 zł  
Butelka / bottled
5. **ŻYWIEC** 0,33 l ..... 9 zł  
Butelka / bottled
6. **ŻYWIEC BEZKOALKOHOLOWY - ALKOHOL FREE** 0,33 l ..... 8 zł  
Butelka / bottled
7. **DESPERADOS** 0,4 l ..... 12 zł  
Butelka / bottled
8. **PAULANER** 0,5 l ..... 15 zł  
Piwo pszeniczne, butelka / wheat beer, bottled

Wines

## Wina

### 1. VINO DELLA CASA Villa Albius Sicilia

#### BIAŁE / WHITE

- Karafka / carafe 1 l ..... 89 zł  
Karafka / carafe 0,5 l ..... 47 zł  
Karafka / carafe 0,25 l ..... 25 zł  
Kieliszek / glass 0,125 l ..... 13 zł

#### CZERWONE / RED

- Karafka / carafe 1 l ..... 89 zł  
Karafka / carafe 0,5 l ..... 47 zł  
Karafka / carafe 0,25 l ..... 25 zł  
Kieliszek / glass 0,125 l ..... 13 zł

### 2. WINO GRZANE / MULLED WINE 0,25 l ..... 25 zł

Wino grzane na bazie wina czerwonego Villa Albius z dodatkiem miodu, syropu malinowego i pomarańczy z goździkami

Mulled wine with honey, raspberry syrup, with orange slices with cloves

Wines

Wina

### 3. WINO MUSUJACE PROSECCO / PROSECCO SPARKLING WINE

Val D'Oca Prosecco Doc Oro Treviso

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Butelka / bottle 0,75 l .....   | 85 zł |
| Kieliszek / glass 0,125 l ..... | 17 zł |

### 4. BELLINI

Drink na bazie prosecco z musem brzoskwinowym

Refreshing cocktail of Prosecco sparkling wine with peach puree

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Butelka / bottle 0,75 l ..... | 85 zł |
| Butelka / bottle 0,2 l .....  | 26 zł |

### 5. WINO W BUTELKACH / BOTTLED WINE

#### BIAŁE / WHITE

Anterra Pinot Grigio, bianco (białe / white)

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Butelka / bottle 0,75 l ..... | 69 zł |
|-------------------------------|-------|

Castel Firmian Pinot Grigio, bianco (białe / white)

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Butelka / bottle 0,75 l ..... | 89 zł |
|-------------------------------|-------|

Soave Classico, bianco (białe/white) [NOWOŚĆ/NEW]

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Butelka / bottle 0,75 l ..... | 89 zł |
|-------------------------------|-------|

Bosc dla Rei Moscato D'Asti Batasiolo, bianco (białe / white)

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Butelka / bottle 0,75 l ..... | 109 zł |
|-------------------------------|--------|

Gavi Del Comune Di Gavi Batasiolo, bianco (białe / white)

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Butelka / bottle 0,75 l ..... | 119 zł |
|-------------------------------|--------|

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Kieliszek / glass 0,125 l ..... | 21 zł |
|---------------------------------|-------|

Livio Felluga Sharis Chardonnay, bianco (białe / white)

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Butelka / bottle 0,75 l ..... | 159 zł |
|-------------------------------|--------|

#### CZERWONE / RED

Passatempo Vino Rosso, rosso (czerwone/red) [NOWOŚĆ/NEW]

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Butelka / bottle 0,75 l ..... | 69 zł |
|-------------------------------|-------|

Pruneo Primitivo Salento, rosso (czerwone / red)

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Butelka / bottle 0,75 l ..... | 79 zł |
|-------------------------------|-------|

Feudo Arancio Nero d'Avola, rosso (czerwone/red) [NOWOŚĆ/NEW]

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Butelka / bottle 0,75 l ..... | 79 zł |
|-------------------------------|-------|

Valpolicella Classico Superiore Domini Veneti, rosso (czerwone/red)

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Butelka / bottle 0,75 l ..... | 99 zł |
|-------------------------------|-------|

Przy grupach liczących 6 osób lub więcej doliczamy 10% serwisu. A 10% service charge will be added for tables of 6 or more people.





Wines

## Wina

Chianti Classico San Felice, rosso (czerwone/red)

Butelka / bottle 0,75 l ..... 129 zł

Kieliszek / glass 0,125 l ..... 22 zł

Le Difese Tenuta San Guido, rosso (czerwone/red)

Butelka / bottle 0,75 l ..... 199 zł

Barolo Batasiolo, rosso (czerwone/red)

Butelka / bottle 0,75 l ..... 269 zł

Brunello Di Montalcino Campogiovanni, rosso (czerwone/red)

Butelka / bottle 0,75 l ..... 299 zł

Italian spirits

## Alkohole Włoskie

**1. GRAPPA (41%)** 40 ml ..... 15 zł

Tradycyjna włoska wódka z winogron. Podajemy schłodzoną.

Traditional Italian grape-based pomace brandy. Served chilled.

**2. LIMONCELLO (30%)** 40 ml ..... 15 zł

Tradycyjny likier cytrynowy. Serwujemy zmrożony.

Traditional Italian lemon liqueur. Served chilled.

**3. BRANCA MENTA (28%)** 40 ml ..... 15 zł

Ziołowy likier z dodatkiem mięty. Serwujemy zmrożony.

A herbal digestif amaro with addition of peppermint. Served chilled.

**4. FERNET BRANCA (39%)** 40 ml ..... 15 zł

Wódka ziołowa. Serwujemy zmrożoną.

Herbal spirit. Served chilled.

**5. BOMBARDINO** 100 ml ..... 20 zł

Włoski ajerkoniak serwowany na ciepło z pianą mleczną oprószoną czekoladą.

Italian eggnog-based drink, served hot, with whipped cream on top sprinkled with chocolate.

**6. BOMBARDINO ESPRESSO** 100 ml ..... 20 zł

Włoski ajerkoniak serwowany na ciepło z espresso i pianą mleczną oprószoną czekoladą.

Italian eggnog-based drink, served hot with espresso, with whipped cream on top sprinkled with chocolate.

Other spirits

## Inne alkohole

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>1. CHOPIN VODKA (40%)</b>     | 50 ml ..... 15 zł<br>butelka / bottle 0.7 l ..... 199 zł |
| <b>2. BALLANTINES (40%)</b>      | 40 ml ..... 15 zł<br>butelka / bottle 0.7 l ..... 199 zł |
| <b>3. JACK DANIELS (40%)</b>     | 40 ml ..... 17 zł<br>butelka / bottle 0.7 l ..... 229 zł |
| <b>4. CHIVAS REGAL 12' (40%)</b> | 40 ml ..... 21 zł<br>butelka / bottle 0.7 l ..... 299 zł |
| <b>5. CHIVAS REGAL 18' (40%)</b> | 40 ml ..... 35 zł<br>butelka / bottle 0.7 l ..... 429 zł |



---

## Trattoria Rucola

ul. Francuska 6, Saska Kępa

tel. **22 616 12 59**

francuska6@trattoriarucola.pl

czynne

poniedziałek-niedziela 12.00 - 22.00

## Trattoria Rucola

ul. Miodowa 1, Stare Miasto

tel. **888 57 54 57**

miodowa1@trattoriarucola.pl

czynne

poniedziałek-niedziela 12.00 - 22.00

---

## Trattoria Rucola

ul. Krucza 6/14, Centrum

tel. **22 465 18 36**

krucza6@trattoriarucola.pl

czynne

niedziela-czwartek 12.00-22.00

piątek-sobota 12.00-23.00

## Trattoria Rucola

ul. Klimczaka 1, Wilanów

tel. **790 345 790**

klimczaka1@trattoriarucola.pl

czynne

niedziela-czwartek 12.00-22.00

piątek-sobota 12.00-23.00