

## ANTIPASTI

CARPACCIO Z SEZONOWANEJ POŁĘDWICY ANGUS / GRILLOWANA <b>DYNIA</b> / PARMIGIANO REGGIANO / RUKOLA	38 Zł
TATAR Z SEZONOWANEJ POŁĘDWICY ANGUS / SARDELE / JAJO	38 Zł
TATAR Z ŁOSOSIA / POR / KOLENDRA / CYPRYJSKA SÓL MORSKA	34 Zł
KREWETKI TYGRYSIE Z PATELNI / CHILI / CZOSNEK / OLIWA	38 Zł
VITELLO TONNATO. PIECZONA CIEŁĘCINA / SOS TUŃCZYKOWO KAPAROWY	29 Zł
PODPŁOMYK. ROZMARYN / SÓL MORSKA / OLIWA E.V.	13 Zł

## ZUPY

ROSÓŁ / JAJO / PARMIGIANO REGGIANO	17 Zł
ROSÓŁ / DOMOWE TORTELINI Z CIEŁĘCINĄ / LUBCZYK	24 Zł
KREM Z PIECZONEJ <b>DYNI</b> / AMARETTI / PRAŻONE MIGDAŁY	19 Zł
GULASZ Z DORSZA	25 Zł

## SAŁATY

CEZAR. KURCZAK / KREWETKI	29/33 Zł
KURCZAK W PESTO / GORGONZOLA / ORZECHY / GRUSZKA	31 Zł
RUKOLA / GRUSZKA / ORZECHY WŁOSKIE / PARMIGIANO R.	26 Zł
JARMUŻ / <b>DYNIA</b> / BURAK / SER KOZI / PESTKI DYNI	29 Zł

## DOMOWE PASTY I GNOCCHI

GNOCCHI / <b>DYNIA</b> / MASCARPONE / PANCETTA / ŚWIEŻY TYMIANEK	33 Zł
GNOCCHI / PROSCIUTTO CRUDO / RADICCHIO / ŚMIETANA	32 Zł
TAGLIATELLE / RAGÙ ALLA BOLOGNESE / PARMIGIANO REGGIANO	33 Zł
TAGLIATELLE / POMIDORY CHERRY / BAZYLIA / PARMIGIANO REGGIANO / CZOSNEK / OLIWA E.V.	29 Zł
TAGLIERINI / KREWETKI TYGRYSIE / RUKOLA / SUSZONE POMIDORY / CYTRYNA / BIAŁE WINO	37 Zł
PAPPARDELLE / POŁĘDWICA WOŁOWA ANGUS / ŚWIEŻY ROZMARYN / CHIANTI / WŁOSKIE POMIDORY	38 Zł
PAPPARDELLE / WĄTRÓBKI DROBIOWE / MASŁO TRUFLOWE / SZAŁWIA	33 Zł
PAPPARDELLE ZAGNIATANE ZE SZPINAKIEM / KREWETKI TYGRYSIE / SZAFRAN / ŚMIETANA	38 Zł
RAVIOLI / <b>DYNIA</b> / MIGDAŁOWE AMARETTI / MASŁO SZAŁWIOWE / PARMIGIANO REGGIANO	33 Zł

Domowe makarony przygotowujemy z ekologicznych jaj i zawierającej dużo witamin, składników mineralnych i błonnika mąki z pszenicy durum.

## MAKARONY SUCHE

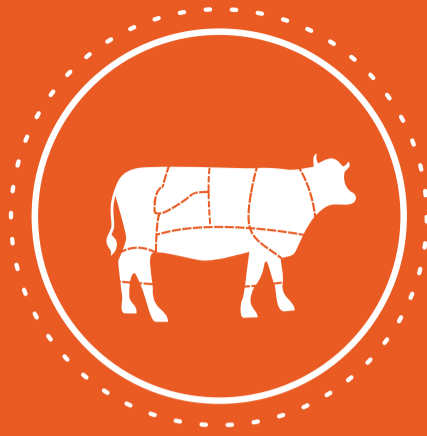
### DO WYBORU SPAGHETTI LUB SPAGHETTI PEŁNOZIARNISTE

AGLIO E OLIO. CZOSNEK / CHILI / PIETRUSZKA / OLIWA EXTRA VIRGINE	25 Zł
CARBONARA. PANCETTA / JAJO / PARMIGIANO REGGIANO (NA ŻYCZENIE RÓWNIEŻ Z DODATKIEM <b>DYNI</b> )	32 Zł

## PIZZA

SALAME PICANTE / PEPPERONCINO	29 Zł
KREWETKI TYGRYSIE MARYNOWANE W ZIOŁACH / SER KOZI / PESTO BAZYLIOWE	37 Zł
PECORINO ROMANO / KINDZIUK / ŚWIEŻE PAPRYCZKI CHILI	36 Zł
LAWENDA / MIÓD ROZMARYNOWY / WINOGRONA / GORGONZOLA	30 Zł
MOZZARELLA DI BUFALA / BAZYLIA / OLIWA EXTRA VERGINE	33 Zł
PROSCIUTTO CRUDO / PIECZARKI / OLIWA TRUFLOWA	36 Zł
POR / WĘDZONA PANCETTA / SER KOZI / OLIWA CZOSNKOWA	32 Zł
PROSCIUTTO CRUDO / RUKOLA / POMIDORY CHERRY	36 Zł
<b>DYNIA</b> / MASCARPONE / PANCETTA / TYMIANEK	34 Zł

Ser mozzarella i mąka typu "00" pochodzą z włoskich mleczarni i młynów. Sos do pizzy przygotowujemy z pomidorów pelati, oregano i oliwy extra vergine.



W najlepszą wołowinę w Warszawie, pochodzącą od wolnowypasanego bydła rasy Angus, wolną od antybiotyków i hormonów zaopatruje nas 'Crazy Butcher' Grzegorz Kwapniewski.

## POŁĘDWICA

GRILLOWANE STEKI Z SEZONOWANEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ ANGUS PODAJEMY Z:

78 ZŁ

SOSY DO WYBORU:

**DYNIOWY** Z ROZMARYNEM / Z CZERWONYM WINEM I PIEPRZEM / Z GORGONZOLĄ I ZIELONYM PIEPRZEM

DWA DODATKI DO WYBORU:

ZIEMNIAKI OPIEKANE Z CZOSNKIEM I ROZMARYNEM / DOMOWE KLUSECZKI GNOCCHI

BLANSZOWANY SZPINAK / LIŚCIE RUKOLI Z PARMIGIANO REGGIANO / LIŚCIE SAŁAT Z TRUFLOWYM VINAIGRETTE

NA ŻYCZENIE RÓWNIEŻ Z DODATKIEM 4 GRILLOWANYCH KREWETEK (10 ZŁ)

## BURGER

ALBA BURGER. 100% ANGUS / MASŁO TRUFLOWE / GORGONZOLA / GUANCIALE / JAJO PRZEPIÓRCZE / RUKOLA / BRIOSZKA. 43 ZŁ

## DANIA GŁÓWNE

ESKALOPKI CIEŁĘCE / <b>DYNI</b> / MADERA / RUKOLA / DOMOWE GNOCCHI	48 ZŁ
RISOTTO. DOMOWE MASŁO TRUFLOWE / PARMEZAN / GUANCIALE	39 ZŁ
WĄTRÓBKI DROBIOWE / CHIANTI / ŚLIWKI SUSZONE / GRUSZKA / GRZANKI	36 ZŁ
ŁOSOŚ / BELUGA / RUKOLA / POMIDORY WIŚNIOWE / SOS CYTRYNOWO WINNY	49 ZŁ
OŚMIORNICA Z GRILLA / OLIWKI / POMIDORY CHERRY / ZIEMNIAKI / RUKOLA	76 ZŁ
DORADA Z GRILLA / ROZMARYN / CZOSNEK / LIŚCIE SAŁAT / PIECZYWO Z GRILLA	48 ZŁ

## DESERY

CZEKOLADOWE SFORMATO Z CHILI	21 ZŁ
TIRAMISU	19 ZŁ
CRÈME BRULÉE Z ROZMARYNEM	19 ZŁ



POLECAMY SEZONOWE DANIA Z DYNIĄ I  
JESIENNĄ TRUFLĄ



NA FRUTTI DI MARE MENU ZAPRASZAMY OD ŚRODY DO  
PIĄTKU. KILOGRAMOWY GARNEK MULI W CENIE 65 ZŁ.

PARMIGIANO REGGIANO - DŁUGO DOJRZEWAJĄCY SER Z MLEKA KRÓW PASĄCYCH SIĘ NA APENIŃSKICH PASTWISKACH, ŻYWIĄCYCH SIĘ TRAWĄ I ZIOŁAMI  
GRANA PADANO - DOJRZEWAJĄCY OD ROKU DO DWÓCH LAT W NIZINIE PADAŃSKIEJ SER Z MLEKA KROWIEGO  
PECORINO ROMANO - AROMATYCZNY SER OWCZY WYTWARZANY W OKOLICACH RZYMU.  
TALEGGIO - KREMOWY I ŁAGODNY SER Z MLEKA KROWIEGO, DOJRZEWAJĄCY W CIEMNYCH GROTAH LOMBARDII.  
GORGONZOLA - FARMERSKI SER PLEŚNOIWY Z REGIONU LOMBARDIA O OSTRYM I PIKANTNYM SMAKU.  
MOZZARELLA DI BUFALA - DELIKATNY I KREMOWY SER Z MLEKA CZARNYCH BAWOŁÓW Z REGIONU KAMPANIA.  
PANCETTA - MARYNOWANY W PRZYPRAWACH I SEZONOWANY WŁOSKI BOCZEK.  
GUANCIALE - MARYNOWANE W PRZYPRAWACH, CZOSNKU I ROZMARYNIE SUSZONE POLIKI WIEPRZOWE.  
PROSCIUTTO CRUDO - SZYNKA DOJRZEWAJĄCA CHARAKTERYZUJĄCA SIĘ BOGACTWEM AROMATÓW, JĘDRNOŚCIĄ I DELIKATNOŚCIĄ  
SPECK - DOJRZEWAJĄCY W POŁUDNIOWYM TYROLU UDZIEC WIEPRZOWY.  
'NDUJA - PIKANTNA KALABRYJSKA KIEŁBASA  
BOTTARGA - SUSZONA IKRA CEFALA TYRREŃSKIEGO.

Do obsługi grup powyżej 6 osób doliczamy 10% serwis.