



“VICINO ALLA CATTEDRALE,,

Ristorante cattedrale
a Gniezno „vicino alla cattedrale” vi invita
ad assaporare i piatti tipici della
Cucina italiana con prodotti
e sapori originali italiani preparati dalle
mani di un cuoco italiano.

**RESTAURACJA „VICINO ALLA CATTEDRALE”
W GNIEŹNIE ZAPRASZA
NA DEGUSTACJĘ TYPOWYCH DAŃ KUCHNI WŁOSKIEJ,
PRZYGOTOWANYCH Z ORYGINALNYCH
WŁOSKICH PRODUKTÓW.**

*Restaurant „cattedrale” in Gniezno invites
for testing of typical Italian dishes,
prepared out of typical Italian products*

**RESTAURACJA CZYNNA
OD GODZ. 11:00 DO 23:00**

Przyjmujemy rezerwacje stolików
pod numerami tel. 61 426 13 60
lub 61 426 14 97, wew. 175



Honorujemy karty rabatowe sieci Hotelu Pietrak:

We accept the Pietrak Hotel discount cards:



***Szanowni Państwo,
przed złożeniem zamówienia bardzo prosimy o podanie kelnerowi
informacji o posiadaniu którejś z powyższych kart,
uprawniających do otrzymania rabatu w naszej gastronomii.***

Wcześniejsze zgłoszenie jest warunkiem otrzymania rabatu.

Rabat udzielamy od zamówienia powyżej 25 zł

Dziękujemy

***Dear Sirs and Madams,
Please inform the waiter that you have a discount card
for our services before placing your order
Please, inform the waiter beforehand in order to receive a discount
The discount is applicable to orders over 25 zł***

**** Szczegółowy regulamin dostępny jest w recepcji hotelu***

**** Detailed regulations are available at the reception desk***

ANTIPASTI – FREDDI

PRZYSTAWKI - ZIMNE

APPETIZERS - COLD

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 001 | Bruschetta Tradizionale
Bruschette con aglio servite con pomodori freschi
GRZANKI CZOSNKOWE PODANE ZE ŚWIEŻYMI POMIDORAMI
Garlic toasts served with fresh tomatoes | 12 zł |
| 002 | Bruschetta al Salmone
Bruschette con aglio servite con salmone affumicato
GRZANKI Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM
Toasts with smoked salmon | 16 zł |
| 003 | Caprese con Pomodori Secchi
Pomodori freschi con mozzarella aromatizzati
con pomodori secchi e basilico
POMIDORY Z SEREM MOZZARELLA,
Z DODATKIEM SUSZONYCH POMIDORÓW I BAZYLI
Tomatoes with mozzarella flavoured with dried tomatoes and basil | 17 zł |
| 004 | Antipasti italiani
Misto dei salumi italiani
KOMPOZYCJA WĘDLIN WŁOSKICH
Various Italian charcuterie | 20 zł |
| 005 | Carpaccio di Manzo
Lombo di manzo marinato servito con pomodorini, parmigiano e rucola
POŁĘDWICA WOŁOWA MARYNOWANA,
PODANA Z POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI, PARMEZANEM I SAŁATĄ RUKOLA
Marinated beef sirloin served with cocktail tomatoes, parmesan and rucola | 26 zł |

Ad ogni antipasto serviamo con baguette
DO KAŻDEJ PRZYSTAWKI PODAJEMY BAGIETKĘ
Each appetizer is served with baguette

ANTIPASTI – CALDI

PRZYSTAWKI - CIEPŁE
APPETIZERS - HOT

- 006 Bruschette ai fegatini di pollo** **12 zł**
Bruschette ai fegatini di pollo sulla grigliata
di mele con marmellata di cipolle
GRZANKI Z WĄTRÓBKI DROBIOWEJ PODANA
NA GRILLOWANYM JABŁKU Z KONFITURĄ Z CEBULI
Toasts with chicken liver on grilled apple with a dash of onion
- 007 Cozze con Vino Bianco e Pomodori** **26 zł**
MAŁŻE W BIAŁYM WINIE I POMIDORACH Z CZOSNKIEM
Mussels in white wine and tomatoes with garlic
- 008 Fresco e mule con prosecco e peperoncino** **26 zł**
ŚWIEŻE MULE PRZYRZĄDZONE Z PROSECCO I PEPERONCINO
Fresh mule with prosecco and peperoncino
- 009 Scampi con Prosciutto** **35 zł**
Scampi con prosciutto di Parma in salsa al vino bianco
KREWETKI Z SZYNKĄ PARMENSKĄ W SOSIE Z BIAŁEGO WINA
Scampi with Parma ham in white wine sauce
- 010 Scampi „VICINO ALLA CATTEDRALE”** **35 zł**
Scampi al sugo di aragosta
KREWETKI W SOSIE HOMAROWYM
Scampi in lobster sauce

Ad ogni antipasto serviamo con baguette
DO KAŻDEJ PRZYSTAWKI PODAJEMY BAGIETKĘ
Each appetizer is served with baguette

ZUPPE

ZUPY
SOUPS

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 011 | Stracciatella
Bordo di manzo con l'aggiunta di uovo,
parmigiano, prezzemolo e prosciutto di Parma
<i>BULION WOŁOWY Z DODATKIEM JAJKA,
PARMEZANU, PIETRUSZKI I SZYNKI PARMEŃSKIEJ</i>
<i>Beef bouillon with egg, Parmesan, parsley and Parma ham</i> | 7 zł |
| 012 | Crema di Pomodoro
Crema di pomodoro con aromatico olio d'oliva
<i>KREM POMIDOROWY Z AROMATYCZNĄ OLIWĄ Z OLIWEK</i>
<i>Tomato cream with aromatic olive oil</i> | 9 zł |
| 013 | Italiana calmari
<i>FLACZKI Z KALMARÓW PODANE W KAMIONCE</i>
<i>Italian tripe calmari</i> | 12 zł |
| 014 | Zuppa di Funghi Porcini
<i>ZUPA Z BOROWIKÓW</i>
<i>Boletus soup</i> | 14 zł |
| 015 | Zuppa di Pesce
Zuppa di pesce con aroma di vino bianco e rosmarino
<i>ZUPA RYBNA Z AROMATEM BIAŁEGO WINA I ROZMARYNU</i>
<i>Fish soup with white wine aroma and rosemary</i> | 17 zł |

INSALATE

SALATKI
SALADS

- 016 Insalata Provenzale 16 zł**
Insalata Rucola con Parmigiano e Pomodori Secchi
*SAŁATA RUKOLA Z PARMEZANEM, POMIDORKAMI
KOKTAJLOWYMI I SUSZONYMI POMIDORAMI*
Ruccola with Parmesan, cocktail tomatoes and dried tomatoes
- 017 Insalata di Pollo 18 zł**
Insalata di pollo fritto, uova, pomodorini, cipolla e rucola
*SAŁATA ZE SMAŻONYM KURCZAKIEM,
JAJKIEM, POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI, CEBULĄ I RUKOLĄ*
Salad with fried chicken, egg, cocktail tomatoes, onions and ruccola
- 018 Insalata di Mare 18 zł**
Fatta dai frutti di mare
ŁAGODNA SAŁATA Z OWOCAMI MORZA
Mild salad of seafood
- 019 Insalata Siciliana 22 zł**
Insalata mista con pomodorini, mozzarella e coppa parma
*MIX SAŁAT, POMIDORKI KOKTAJLOWE, SER MOZZARELLA,
COPPA PARMA*
Mixed salad with cocktail tomatoes, Mozzarella and Coppa Parma
- 020 Insalata Greca 17 zł**
Insalata mista con feta, pomodori, peperone e olive marinate
*MIX SAŁAT Z SEREM FETA, POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI,
PAPRYKĄ I MARYNOWANYMI OLIWKAMI*
Greek salad with Feta cheese, cocktail tomatoes, peppers and marinated olives
- 021 Insalata French 25 zł**
Insalata con roquefort, uve e noci
*KOMPOZYCJA SAŁAT Z SEREM PLEŚNIOWYM ROQUEFORT,
WINOGRONAMI I ORZECHAMI*
Composition of salads with blue cheese, grapes and nuts
- 022 Insalata „VICINO ALLA CATTEDRALE” 26 zł**
Insalata dello chef
*SAŁATKA SZEFA KUCHNI PODANA W KOSZYCZKU Z PARMEZANU
Z MIXEM SAŁAT, JAJKIEM, ZIELONYM OGÓRKIEM, PAPRYKĄ,
SUSZONYM POMIDOREM, POMIDOREM KOKTAJLOWYM,
SALAMI WŁOSKIM, SZYNKĄ WŁOSKĄ, SEREM ŻÓŁTYM*
*Chef's salad served in a basket parmesan with with mixed salad,
egg, green cucumbers, peppers, dried tomatoes, tomato cocktail,
italian salami, italian ham, cheese yellow*

Ad ogni insalata serviamo baguette
DO KAŻDEJ SAŁATKI PODAJEMY BAGIETKĘ
Each salad is served with baguette

PRIMI PIATTI – PASTA

I DANIE – MAKARONY
MAIN COURSE - PASTA

- | | | |
|-------|--|-------|
| 023 | Tagliatelle al Salmone
<i>WSTAŻKI Z ŁOSOSIEM</i>
<i>Tagliatelle with salmon</i> | 24 zł |
| 024 | Tagliatelle con Porcini
<i>WSTAŻKI Z BOROWIKAMI</i>
<i>Tagliatelle with boletus</i> | 22 zł |
| 025 | Tagliatelle alla Veneto
Tagliatelle con prosciutto, broccoli e parmigiano
<i>WSTAŻKI Z SZYNKĄ, BROKUŁAMI I PARMEZANEM</i>
<i>Tagliatelle with ham, broccoli and Parmesan</i> | 18 zł |
| 026 | Tagliatelle al Gorgonzola con Speck
<i>WSTAŻKI Z SZYNKĄ SPECK I SEREM GORGONZOLA</i>
<i>Tagliatelle with speck ham and gorgonzola</i> | 29 zł |
| <hr/> | | |
| 027 | Lasagne al Forno
Lasagne al forno con sugo alla bolognese
<i>LASAGNE Z PIECA W SOSIE BOLONSKIM</i>
<i>Oven-made Lasagna in Bolognese sauce</i> | 19 zł |
| <hr/> | | |
| 028 | Spaghetti all'Aglio, Olio e Peperoncino
<i>SPAGHETTI Z CZOSNKIEM, OLIWĄ Z OLIWEK I PEPPERONI</i>
<i>Spaghetti with garlic, olive oil and pepperoni</i> | 17 zł |
| 029 | Spaghetti alla Bolognese
<i>SPAGHETTI W SOSIE BOLONSKIM</i>
<i>Spaghetti with Bolognese</i> | 16 zł |
| 030 | Spaghetti alla Carbonara
<i>SPAGHETTI Z BOCZKIEM, SEREM PARMEZAN I JAJKIEM</i>
<i>Spaghetti with bacon, Parmesan and egg</i> | 18 zł |
| 031 | Spaghetti alla Sorrentina
Spaghetti con pomodoro, basilico e mozzarella
<i>SPAGHETTI Z POMIDOREM, BAZYLIĄ I SEREM MOZZARELLA</i>
<i>Spaghetti with tomatoes, basil and mozzarella</i> | 18 zł |
| 032 | Spaghetti di Mare
Spaghetti con frutti di mare e gamberetto
<i>SPAGHETTI Z OWOCAMI MORZA I KREWETKAMI</i>
<i>Spaghetti with seafood and shrimp</i> | 25 zł |
| 033 | Spaghetti fritti con manzo piccante e fagiolini
<i>PODSMAŻONE SPAGHETTI Z PIKANTNĄ WOŁOWINĄ I ZIELONĄ FASOLKĄ</i>
<i>Fried spaghetti with spicy beef and green beans</i> | 22 zł |

034 Penne all'Arrabbiata 16 zł
Penne in piccante salsa di pomodoro con pancetta e cipolle
RURKI W PIKANTNYM SOSIE POMIDOROWYM Z BEKONEM I CEBULKĄ
Penne with spicy tomato sauce with bacon and onions

035 Pennette al Cartoccio 16 zł
Pennette con prosciutto, piselli e mozzarella
RURKI Z SZYNKĄ, ZIELONYM GROSZKIEM I SEREM MOZZARELLA
Penne with ham, green peas and mozzarella

036 Tortellini allo Zafferano 19 zł
Tortellini con funghi, piselli, gorgonzola, zafferano al sugo bolognese
PIEROŻKI Z PIECZARKAMI, GROSZKIEM, SEREM GORGONZOLA,
SOSEM BOLOŃSKIM I SZAFRANEM
Tortellini with mushrooms, peas, gorgonzola, Bolognese and saffron

037 Tortellini Cremolati 19 zł
Tortellini alla panna con prosciutto, piselli e formaggio
PIEROŻKI Z SZYNKĄ, GROSZKIEM, SEREM I ŚMIETANĄ
Tortellini with ham, peas, cheese and cream

038 Tortellini Giganti con Spinaci 25 zł
Tortellini giganti con ricotta e spinaci
PIEROŻKI Z SEREM RICOTTA I SZPINAKIEM
Tortellini with Ricotta and spinach

039 Tortellini Giganti alla Boscaiola 25 zł
Tortellini alla panna con ricotta, asparagi, funghi e speck
PIEROŻKI Z SEREM RICOTTA I ZIELONĄ SZPARAGĄ
NA BEKONIE I GRZYBACH W SOSIE ŚMIETANOWYM
Tortellini with Ricotta and green asparagus with bacon
and mushrooms in creamy sauce

040 Ravioli 25 zł
Ravioli con ricotta e spinaci con salsa besciamella
con aglio e pomodorini servito con parmigiano crips
PIEROŻKI Z SEREM RICOTTA I SZPINAKIEM Z SOSEM ŚMIETANOWYM
Z CZOSKIEM ORAZ POMIDOREM KOKTAJLOWYM
PODANE Z CHIPSEM Z PARMEZANU
Small dumplings with ricotta cheese and spinach with cream sauce,
garlic and cocktail tomatoes served with Parmesan crips

SECONDI PIATTI – PESCE

II DANIE – RYBY

FISH

- 041 Salmone in Salsa Verde 29 zł**
Salmone fritto con caviale in salsa di spinaci
ŁOSOŚ SMAŻONY Z KAWIOREM PODANY NA SOSIE SZPINAKOWYM
Salmon baked with caviar served with spinach sauce
- 042 Salmone al Forno 29 zł**
Salmone al forno profumato al rosmarino in carta pergamena, somministrato con capperi oliva, cosparsa vino bianco
ŁOSOŚ ZAPIECZONY W PERGAMINIE PACHNĄCY ROZMARYNEM, KAPARAMI PODANY Z OLIWKĄ, ZAKROPIONY BIAŁYM WINEM
Salmon baked in parchment paper smelling of rosemary served with olive oil, sprinkled with white wine, capers
- 043 Filetto di salmone fritto 35 zł**
Salmone fritto in gamberetti burro pagamento in tagliatelle nero pomodorini aggiunti
FILET Z ŁOSOSIA SMAŻONY NA MAŚLE KREWETKOWYM ZAPŁĄTANY W CZARNYM TAGLIATELLE Z DODATKIEM POMIDORKÓW KOKTAJLOWYCH
Fillet of salmon fried in butter shrimp tagliatelle payment in black with added cherry tomatoes
- 044 Orata fritta 35 zł**
Orata fritta al vino bianco con pomodori secchi ed erbe
DORADA PIECZONA W PERGAMINIE Z SUSZONYM POMIDOREM, ZIOŁAMI I POMIDORKAMI W BIAŁYM WINIE
Gilt-head bream fish baked in parchment paper with dried tomatoes, herbs and tomatoes in white wine
- 045 Scampi all’Aglio, Olio e Peperoncino 39 zł**
Scampi fritti nell’olio con aglio e peperoncino
KREWETKI SMAŻONE NA OLIWIE Z OLIWEK Z CZOSNKIEM I PEPPERONI
Scampi fried on olive oil with garlic and pepperoni
- 046 Scampi con Olio di Tartufo 39 zł**
Scampi all’olio di tartufo con rosmarino e pomodoro
KREWETKI Z ROZMARYNEM, POMIDORKIEM I OLIWĄ TRUFLOWĄ
Scampi with rosemary, tomatoes and truffle oil
- 047 Scampi alla Rossini 39 zł**
Scampi al vino bianco con speck, carciofi e pomodori
KREWETKI Z BOCZKIEM, KARCZOCHAMI, POMIDORKAMI W SOSIE Z BIAŁEGO WINA
Scampi with bacon, artichokes and tomatoes in white wine

AGNELLO

JAGNIĘCINA
LAMB

- 048 Carré d`Agnello alla Griglia con Rosmarino** **69 zł**
Cotoletta d`agnello grigliata con rosmarino
KOTLET JAGNIĘCY Z GRILLA Z ROZMARYNEM
Grilled lamb chop with rosemary
- 049 Cotolette d`Agnello con Vino Bianco** **69 zł**
Cotolette d`agnello al vino bianco
KOTLETY JAGNIĘCE W SOSIE Z BIAŁEGO WINA
Lamb chop in white wine sauce
- 050 Cotolette d`Agnello al Gorgonzola** **69 zł**
Cotolette d`agnello impanate con gorgonzola
KOTLETY JAGNIĘCE PANIEROWANE Z SEREM GORGONZOLA
Lamb chop in Gorgonzola coating

POLLO

DRÓB
POULTRY

- 051 Petti di Pollo alla Piastra** **22 zł**
Petto di pollo fritto alla siciliana
FILET Z KURCZAKA SMAŻONY NA GRILLU PODANY NA SOSIE SYCYLIJSKIM
Grilled Chicken filet served with Sicilian sauc
- 052 Petto di pollo picante** **25 zł**
Petto di pollo piccante sui fogli di spinaci
con pomodori secchi, porcini in miele
PIKANTNY FILET Z DROBIU POŁOŻONY NA SZPINAKU
Z SUSZONYMI POMIDORAMI, BOROWIKAMI I MIODEM
Spicy chicken filet on spinach with dried tomatoes, boletus and honey
- 053 Pollo con spinaci avvolto ricotta e prosciutto** **22zł**
servito con gnocchicon funghi e rosmarino
FILET Z KURCZAKA Z RICOTTĄ I SZPINAKIEM
OWINIĘTY SZYNKĄ PARMEŃSKĄ
Chicken with spinach wrapped ricotta and prosciutto
- 054 Filetto di Pollo con Broccoli e Gorgonzola** **22 zł**
Petto di pollo brasato con broccoli alla crema di gorgonzola
FILET Z KURCZAKA DUSZONY Z BROKUŁAMI
I SOSEM Z SERA GORGONZOLA
Chicken filet stewed in broccoli with gorgonzola sauce

MAIALE

WIEPRZOWINA
PORK

- 055 Cotoletta alla Milanese** **19 zł**
Cotoletta di maiale impanata
SZNYCEL WIEPRZOWY PANIEROWANY
Coated pork schnitzel in breadcrumbs
- 056 Scaloppine Campagnola** **19 zł**
Scaloppine di maiale alla panna con funghi e speck
MEDALIONY WIEPRZOWE Z PIECZARKAMI
I BOCZKIEM PODANE W SOSIE ŚMIETANKOWYM
Pork medallion with mushrooms and bacon served with creamy sauce
- 057 Medaglione di Maiale al Marsala** **22 zł**
Lonza di maiale grigliata nella salsa di marsala
POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA Z GRILLA PODANA W SOSIE WINA MARSALA
Grilled pork loin served with Marsala wine sauce
- 058 Medaglione di Maiale con Porcini** **29 zł**
Lonza di maiale al vino bianco con porcini, prosciutto e pomodori
POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA Z BOROWIKAMI,
SZYNKĄ I POMIDORKAMI PODANA W SOSIE Z BIAŁEGO WINA
Pork loin with boletus, ham and tomatoes served with white wine sauce
- 059 Filetto di maiale medaglione** **22 zł**
Filetto di maiale medaglione situato sulla pera carpaccio
MEDALION Z POŁĘDWICZKI WIEPRZOWEJ
POŁOŻONY NA CARPACCIO Z GRUSZKI
Pork tenderloin medallion located on pear carpaccio
- 060 Misto di Carne alla Griglia** **39 zł**
Misto di carne alla griglia con sugo alla siciliana
MIĘSA MIESZANE Z GRILLA Z SOSEM SYCYLIJSKIM
Various grilled meat with Sicilian sauce

MANZO

WOŁOWINA

BEEF

- 061 Filetto “VICINO ALLA CATTEDRALE” 69 zł**
Involtino di manzo al sugo di porcini con prosciutto di Parma,
accompagnato dal pane grigliato
*POŁĘDWICA WOŁOWA OTULONA SZYNKĄ PARMEŃSKĄ,
PODANA Z SOSEM BOROWIKOWYM W ASYŚCIE PIECZONEGO CHLEBA
Beef sirloin wrapped in Parma ham, served with boletus sauce and baked bread*
- 062 Filetto al Pepe 59 zł**
Filetto di manzo al pepe verde
*FILET Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z SOSEM Z ZIELONEGO PIEPRZU
Filet of beef sirloin with green pepper sauce*
- 063 Angus steak Angus 59 zł**
Succosa bistecca di Angus con burro all'aglio
*SOCZYSTY STEK Z ANGUSA Z MASŁEM CZOSNKOWYM
Juicy angus steak with garlic butter*
- 064 Filetto in Salsa Tartufata 59 zł**
Lombata di manzo grigliata in salsa di panna e tartufo
*POŁĘDWICA WOŁOWA SMAŻONA NA GRILLU
Z SOSEM ŚMIETANKOWYM I PASTĄ TRUFLOWĄ
Grilled beef sirloin with creamy sauce and truffle paste*
- 065 Filetto in Agrodolce 59 zł**
Lombata di manzo grigliata e marinata in salsa agrodolce
*POŁĘDWICA WOŁOWA SMAŻONA NA GRILLU
Z MARYNATĄ SŁODKO – KWAŚNĄ
Grilled beef sirloin with sweet and sour marinade*

PIZZA

Wszystkie nasze PIZZE wyrabiane są w oparciu o tradycyjną włoską recepturę wyłącznie z oryginalnych włoskich produktów, takich jak mąka Caputo czy pomidory Pelati Futuragni.

Pizza w dwóch rozmiarach serwowana jest prosto z pieca.

All our PIZZA are manufactured based on a traditional Italian recipe only genuine Italian products, such as flour or tomatoes Pelati Caputo Futuragni.

Two sizes of pizza is served straight from the oven.

	20 Ø	32 Ø
066 „ MARGHERITA ” Mozzarella-basilico-origano <i>SER MOZZARELLA – BAZYLIA – OREGANO</i> <i>Mozzarella cheese-basil-oregano</i>	10 zł	14 zł
067 „ BIANCA ” Aglio-basilico-formaggio <i>CZOSNEK – BAZYLIA – SER</i> <i>garlic-basil-cheese</i>	11 zł	14 zł
068 „ FUNGHI ” Funghi-formaggi <i>GRZYBY – SER</i> <i>mushrooms-cheese</i>	12 zł	16 zł
069 „ SICILIANA ” Aglio-capperi-olive-formaggio <i>CZOSNEK – KAPARY – SER – OLIWKI</i> <i>garlic-capers-cheese-olives</i>	14 zł	18 zł
070 „ VEGETARIANA ” Pomodorini-asparagi-broccoli-formaggio <i>POMIDORY – SZPARAGI – BROKULY – SER</i> <i>Tomatoes-asparagus-broccoli-cheese</i>	14 zł	19 zł
071 „ SALMONE ” Mozzarella-salmone affumicato-rucola <i>SER MOZZARELLA – WĘDZONY ŁOSOŚ – RUKOLA</i> <i>mozzarella-smoked salmon-arugula</i>	16 zł	20 zł
072 „ TONNO ” Tonno-formaggio <i>TUŃCZYK – SER</i> <i>tuna fish-cheese</i>	16 zł	19 zł
073 „ TONNO - FANTASY ” Tonno-olive-cipolla-formaggi <i>TUŃCZYK – OLIWKI – CEBULA – SER</i> <i>Tuna fish-olives-onions-cheese</i>	18 zł	23 zł
074 „ PRIMAVERA ” Pollo alla griglia-broccoli-funghi-formaggio <i>GRILLOWANY KURCZAK – CEBULA – BROKULY – PIECZARKI – SER</i> <i>grilled chicken-onion-broccoli-mushrooms-cheese</i>	15 zł	19 zł
075 „ HAWAI ” Prosciutto cotto-ananas-formaggio <i>SZYNKA – ANANAS – SER</i> <i>ham-pineapple-cheese</i>	15 zł	20 zł
076 „ PEPERONI ” Prosciutto-peperoni-formaggio <i>SZYNKA – PEPERONI – SER</i> <i>ham-peperoni-cheese</i>	13 zł	18 zł
077 „ PROSCIUTTO ” Prosciutto-formaggio <i>SZYNKA – SER</i> <i>ham-cheese</i>	14 zł	18 zł
078 „ PROSCIUTTO – FUNGHI ” Prosciutto cotto-funghi-formaggio <i>SZYNKA – GRZYBY – SER</i> <i>ham-mushrooms-cheese</i>	15 zł	19 zł

079	„CAPRICCIOSA” Prosciutto cotto-funghi-carciofi-peperoni-broccoli-formaggio SZYNKA - GRZYBY- KARCZOCHY-PAPRYKA-BROKUŁY-SER <i>ham-mushrooms -artichoken -peppers-brokkoli -cheese</i>	18 zł 22 zł
080	„SPECK” Prosciutto cotto-salamino-basilico-formaggio SZYNKA SPECK- BAZYLIA – SER <i>speck ham -basil-cheese</i>	20 zł 26 zł
081	„SPECJALATE” Specialità tirolese ORYGINALNE WŁOSKIE WĘDLINY ZE SPECJALNOŚCIĄ TYROLSKĄ <i>original Italian sausage with Tyrolean specialty</i>	22 zł 30 zł
082	„BACON” Bacon-formaggi BEKON – SER <i>bacon-cheese</i>	12 zł 16 zł
083	„SALAMINO” Salamino-formaggio SALAMI– SER <i>salami-cheese</i>	12 zł 16 zł
084	„DIAVOLA” Salamino piccante-formaggio WŁOSKIE SALAMI PIKANTNE – SER <i>Spicy,Italian salami-cheese</i>	18 zł 22 zł
085	„GIORGIA” Melanzane-salamino-cipolla-formaggio BAKŁAŻANY – WŁOSKIE SALAMI – CEBULA – SER <i>aubergine-Italian salami-onions-cheese</i>	20 zł 25 zł
086	„ROMANA” ham-salami-pancetta-pepe-cipolla-formaggio SZYNKA-SALAMI-BEKON-PAPRYKA-CEBULA-SER <i>ham-salami-bacon-pepper-onion-cheese</i>	14 zł 18 zł
087	„ATOMICA” Gorgonzola-prosciutto cotto-salamino-cipolla SER GORGONZOLA – SZYNKA– SALAMI– CEBULA <i>gorgonzola- ham- salami-onions</i>	19 zł 25 zł
088	„QUATTRO FORMAGGI” Fior di latte –gorgonzola-mozzarella- formaggio -parmigiano-origano SER MOZARELLA-SER GORGONZOLA-SER SALAMI-SER PARMEZAN-OREGANO <i>mozzarella-gorgonzola-“salami” cheese-parmesan-oregano</i>	22 zł 27 zł
089	„CAMASUTRA” Gamberetti-asparagi-parmigiano KREWETKI KOKTAJLOWE-SZPARAGI-PARMEZAN <i>shrimps-asparagus-parmesan</i>	21 zł 25 zł
090	„GAMBERETTI” Gamberetti-aglio-prezzemolo-formaggio KREWETKI – CZOSNEK – PIETRUSZKA – SER <i>shrimps – garlic – parsley - cheese</i>	25 zł 30 zł
091	„FRUTTI DI MARE” Frutti di mare-tonno-formaggio OWOCE MORZA – TUŃCZYK – SER <i>seafood-tuna fish-cheese</i>	20 zł 25 zł
092	Calzone Gnoccho al forno abbondantemente farcito di prosciutto e verdure servito con il sugo pomodoro PIERÓG Z PIECA PEŁEN OBFITOŚCI – SZYNKI I WARZYW PODANY Z SOSEM POMIDOROWYM <i>Oven-baked pie stuffed with ham and vegetables served with tomato sauce</i>	20 zł 25 zł

Aggiunta di verdure e formaggi - 5 zł
DODATKI Z WARZYW I SERA
Extra vegetables and cheese

Aggiunta di salumi, pesci e frutti di mare - 8 zł
DODATKI Z WĘDLIN, RYB, OWOCÓW MORZA
Extra ham, fish, seafood



Zupa Strażaka Sama

Krem pomidorowy
z kluseczkami
i nutą bazylii
6 zł

Rosolek Boba Budowniczego

z kolorowym makaronem
i paskami marchewki
6 zł



w czwartki
20%
rabatu

NOWE MENU DZIECIĘCE



Słodki Dywan Alladyna

Puchate naleśniki
z prażonymi jabłuszkami
pod śmietankową
pierzynką
8 zł

Uszka Misia Uszatka

Pierozki
z serem
osnute
waniliową
chmurką
8 zł



Brykający Tygrysek ze Stumiłowego Lasu

Cielęcy sznycelek
ze złocistymi frytkami
oraz gotowanymi
warzywami
20 zł



Rybki Piratów z Karaibów

Rybne paluszki
z opiekanyimi
łódeczkami
oraz surówką
z marchewki
i pomarańczy
13 zł

Magiczne Lody z Czarodziejskim Pylem

2 gałki lodów
z bitą śmietaną
i strzelającą posypką
6 zł



Księżniczka na Ziarnku Grochu

Nuggetsy w panierce
podane z marchewką
z groszkiem i opiekanyimi
ziemniaczkami
15 zł



Marzenie Królowy Śnieżki

Bitą śmietaną
z owocami i
czekoladową polewą
6 zł

Oferta obowiązuje od: 19.01.2016

CONTORNI

DODATKI
EXTRAS

- 097 Gnocchi con salvia, aglio e Parmigiano** **8 zł**
KLUSECZKI WŁOSKIE Z CZOSNKIEM, SZALWIĄ I PARMEZANEM
Italian dumplings with garlic, salvia and Parmesan
- 098 Gnocchi con Parmigiano in salsa di Funghi** **11 zł**
KLUSECZKI WŁOSKIE Z PARMEZANEM
W SOSIE GRZYBOWYM Z BOROWIKAMI
Italian dumplings with parmigiano
in mushroom sauce with porcini mushrooms
- 099 Spinaci al Burro con Parmigiano** **10 zł**
SZPINAK Z MASŁEM I PARMEZANEM
Spinach with butter and Parmesan
- 100 Spinaci con Porcini** **11 zł**
SZPINAK Z BOROWIKAMI
Spinach with boletus
- 101 Patate, Broccoli e Cavolfiori Gratinati con Pomodoro e Mozzarella** **9 zł**
ZIEMNIAKI, BROKUŁY I KALAFIOR ZAPIEKANY
Z POMIDOREM I SEREM MOZZARELLA
Potatoes, broccoli and cauliflower baked with potatoes mozzarella cheese
-
- 102 La composizione di Verdure bollite** **7 zł**
KOMPOZYCJA WARZYW GOTOWANYCH
The composition of boiled vegetables
- 103 Pan di pizza con Pomodori** **8 zł**
Pan di pizza con pomodorini e basilico
CHLEB Z PIZZY PODANY Z POMIDORAMI I ŚWIEŻĄ BAZYLIĄ
Pizza bread served with tomatoes and fresh basil
- 104 Pane italiano** **2 zł**
ORYGINALNY CHLEBEK WŁOSKI – CIABATTA Z OLIWKĄ
Original Italian ciabatta
- 105 Insalata Mista** **7 zł**
SALĄTY MIESZANE Z WARZYWAMI I SOSEM VINAIGRETTE
Mixed salads with vegetables and vinaigrette
- 106 Patate fritte** **5 zł**
FRYTKI
Chips
- 107 Patate al Forno** **5 zł**
ZIEMNIAKI PIECZONE
Baked potatoes

DOLCI

DESERY

DESSERTS

- | | | |
|-----|--|-------|
| 108 | Tiramisù
Torta di biscotti con mascarpone
<i>TORCIK BISZKOPTOWY Z SEREM MASCARPONE</i>
<i>Biscuit cake with mascarpone</i> | 13 zł |
| 109 | Pannacotta ai frutti di bosco
<i>PANNACOTTA Z OWOCAMI LEŚNYMI</i>
<i>Pannacotta with forest fruit</i> | 7 zł |
| 110 | Fragole con Gelato
Fragole calde con gelato alla vaniglia
<i>TRUSKAWKI NA CIEPŁO Z LODAMI WANILIOWYMI</i>
<i>Strawberries served warm with vanilla ice-cream</i> | 14 zł |
| 111 | Frutti di Bosco
Frutti di bosco caldi con gelato alla vaniglia
<i>OWOCE LEŚNE NA CIEPŁO Z LODAMI WANILIOWYMI</i>
<i>Forest fruit served warm with vanilla ice-cream</i> | 19 zł |
| 112 | Dolce della casa
<i>CIASTO DNIA</i>
<i>Speciality of the house</i> | 4 zł |

Caffè Italiano

Kultura parzenia i picia kawy zapoczątkowana i rozwijana we Włoszech sprawiła, że nie sposób wyobrazić sobie słonecznej Italii bez filiżanki espresso.

The Italian culture of drinking and making coffee makes it hardly possible for us to ever imagine sunny Italy without a cup of espresso

Espresso

6 zł

mała, mocna, czarna kawa o konkretnym, intensywnym smaku

Pochodzi od włoskiego przymiotnika „espressivo” - wyrazisty, wyraźny.

intensive taste of small, strong, black coffee

The name can be derived from the Italian adjective „espressivo” - expressive, distinctive.

Caffè americano

6 zł

kawa z ekspresu

Stworzona na potrzeby turystów niemieckich,

k którzy nie mieli w zwyczaju picia małych, mocnych kaw.

filter coffee

Created for German tourists who were not in the habit of drinking small, strong coffee.

Latte macchiato

7 zł

mleko, piana mleczna i espresso

Po włosku oznacza „mleko poplamione kawą”.

milk, foamed milk and espresso

In the Italian language it means “milk stained with coffee”.

Caffelatte

8 zł

espresso z dużą ilością ciepłego, lekko spienionego mleka

Nazwa ta oznacza po prostu kawę z dużą ilością mleka.

Espresso with a lot of warm foamed milk

In Italian it just means coffee with milk.

Caffè con panna

7 zł

espresso z bitą śmietaną

espresso with whipped cream

Cappuccino

6,5 zł

espresso, ciepłe mleko i mleczna pianka

Nazwa pochodzi od koloru habitów Braci Kapucynów – Cappuccini.

espresso, warm milk and milk foam

The name comes from the color of the Capuchin Friars` robes - Cappuccini.

Caffè corretto

9 zł

espresso z dodatkiem alkoholu (Grappa lub Amaretto) i bitej śmietany

Dosłownie oznacza "ulepszone" odrobiną alkoholu.

espresso with alcohol (Grappa or Amaretto) and whipped cream

It virtually means “upgraded” by a touch of alcohol.

Espresso sorbetto

9 zł

espresso z sorbetem lodowym i spienionym mlekiem

espresso with ice sorbet and foamed milk

Caffe affogato

9 zł

espresso z gałką lodów i bitą śmietaną

espresso with ice-cream and whipped cream

BIBITE CALDE

NAPOJE GORĄCE
HOT DRINKS



TÈ

Herbata

Tea

5 zł

TÈ CON LIMONE

Herbata z cytryną

Tea with lemon

5,5 zł

TÈ CON RUM

Herbata z rumem

Tea with rum

7 zł

CIOCCOLATA CALDA

Czekolada na gorąco

Hot chocolate

7 zł

BEVANDE FREDDE

NAPOJE ZIMNE
COLD DRINKS



SPREMUTA D'ARANCIA

Sok wyciskany

ze świeżych pomarańczy

Fresh orange juice

0,25 l

8 zł

SUCCHI DI FRUTTA NATURALI

Soki owocowe naturalne

Natural Juices

0,2 l

4 zł

Pepsi Cola

0,2 l

4 zł

Pepsi Cola Max

0,2 l

4 zł

7-UP

0,2 l

4 zł

Mirinda Orange

0,2 l

4 zł

Schweppes Tonic

0,2 l

4 zł

ACQUA MINERALE

Woda mineralna

Mineral water

0,3 l

4 zł

ACQUA MINERALE SAN PELLEGRINO

Woda San Pellegrino

Mineral water San Pellegrino

0,25 l

4 zł

1 l

14 zł



TÈ FREDDO CON GHIACCIO

Herbata mrożona

Ice tea

0,2 l

4 zł

BIRRA ALLA SPINA

PIWO BECZKOWE
DRAUGHT BEER



Książęce Złote Pszeniczne	0,33l	6 zł
Książęce Złote Pszeniczne	0,5l	8 zł

BIRRA IN BOTTIGLIA

PIWO BUTELKOWE
BOTTLED BEER

Pilsner Urquell	0,3l	6 zł
Pilsner Urquell	0,5l	8 zł
Grolsch	0,45l	10 zł
Książęce Czerwony Lager	0,5l	9 zł
Książęce Ciemne Łagodne	0,5l	9 zł
Lech Premium	0,3l	6 zł
Lech Pils	0,5l	8 zł
Lech Ice Shandy	0,5l	8 zł
Lech Diesel	0,5l	8 zł
Redd's	0,4l	7 zł
Tyskie Gronie	0,3l	6 zł
Tyskie Radler	0,5l	8 zł
Piwo Bezalkoholowe		
Lech Free	0,33l	6 zł

CYDR ALLA SPINA

CYDR LANY
DRAUGHT CIDER

Green Mill Cider	0,4l	7 zł
------------------	------	------