



• Przystawki •

Bruschetta	19 zł
(z pomidorkami cherry, oliwą, czosnkiem i bazylią)	
Melanzane al forno	27 zł
(połówka bakłażana, cieciora, biała fasola, chilli, sezam, suszony pomidor)	
Tatar wołowy	34 zł
(pikle, marynowany burak, chips z parmezanu, żółtko, domowa musztarda, oliwa orzechowa i grzanka)	
Calmaro	31 zł
(kalmary, chorizzo, papryka, czarne oliwki, sos pomidorowy, twarożek, podane na sałacie z grzanką)	
Focaccia trie colore (dla 2 osób).....	32 zł
(ze świeżymi pomidorami i bazyliowym pesto z serem ricotta i suszonymi pomidorami z tapenadą – pastą z oliwek i kaparów (6 kawałków po dwa z każdego rodzaju)	
Antipasto mix serów i wędlin włoskich:	57 zł
(szynka parmeńska, włoska szynka gotowana, pikantne salami, salami dolce, gorgonzola, mozzarella, parmezan, ser kozi, podane z tapenadą i grzankami)	
Miseczka tapenady	13 zł
Miseczka oliwek	13 zł

• Pasty •

Tagliatelle nero seppia ai frutti di mare	37 zł
(czarne tagliatelle z owocami morza: krewetki, ośmiorniczki i małże w pikantnym sosie pomidorowym)	
Tagliatelle con gamberi	37 zł
(krewetki, cukinia, tymianek, czosnek, białe wino, oliwa z oliwek)	
Gnocchi bolognese	27 zł
(mięśny sos ragu, parmezan i natka pietruszki)	
Spaghetti a'la Carbonara	29 zł
(z boczkiem, cebulą, śmietaną, parmezanem, żółtkiem i natką pietruszki)	
Tagliatelle con zucchini e pomodoro secco ..	31 zł
(cukinia, suszony pomidor, czerwona cebula, czosnek, białe wino, oliwa z oliwek, prażone pestki słonecznika, parmezan)	
Spaghetti crudo	33 zł
(szynka parmeńska, zielony groszek, śmietana, natka pietruszki, parmezan)	
Tagliatelle ai funghi porcini	34 zł
(połudwiczka wieprzowa, borowiki, śmietana, natka pietruszki, parmezan)	
Spaghetti al'a Arrabbiata	34 zł
(boczek, czosnek, jalapeño, sos pomidorowy, parmezan)	

• Zupy •

Zupa dnia	12 zł
Krem z pomidorów z mozzarellą i bazylią ..	13 zł
Toskańska zupa z ryb i owoców morza	29 zł

• Pizza •

Margherita	23 zł
(sos pomidorowy, mozzarella, bazylija)	
Primavera	26 zł
(sos pomidorowy, mozzarella, pomidor, szpinak baby)	
Diavola	27 zł
(sos pomidorowy, mozzarella, oregano, salami pikantne)	
Basilico	27 zł
(pesto bazyliowe, mozzarella, cherry, parmezan)	
Carbonara	29 zł
(sos śmietanowy, boczek, cebula, jajko, parmezan)	
Cotto e funghi	29 zł
(sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki)	
Salsiccia chorizzo	32 zł
(sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, kiełbasa chorizzo)	
Crudo	35 zł
(sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola, parmezan)	
Quattro formaggi	37 zł
(mozzarella, parmezan, gorgonzola, camembert)	

• Sałatki •

Insalata di barbabietole	29 zł
(szpinak, marynowany burak, kozi ser, smażone jabłko, prażony orzech włoski, sos vinaigrette)	
Insalata di funghi di ostrica	29 zł
sałatka z boczniakiem (mieszane sałaty, boczniak, grzanka, biała fasola, sos winegret)	
Cezar z grillowanym kurczakiem lub krewetkami...29 zł / 38 zł	
(mieszane sałaty, jajko poché, plastry parmezanu, oliwki, sos czosnkowy cezar, pomidorki cherry, ogórek, grzanka)	
Capresini	32 zł
(mieszane sałaty, grilowany kurczak, mozzarella, czerwona cebula, cherry, pesto bazyliowe, prażone pestki słonecznika, parmezan)	

• Ryby i Owoce Morza •

Ryba dnia.....	o szczegóły zapytaj obsługę
Talerz owoców morza	49 zł
(krewetki, kalmary, małże, ośmiorniczki podane z grzankami)	
Krewetki tygrysie.....	42 zł
(cukinia, papryka, bakłażan, cebula, czosnek, białe wino, masło, grzanka)	
Świeże Mule – zapytaj obsługę o dostępność	32 zł
(duszone w białym winie)	

• Mięsa •

Rostbef.....	58 zł
(sos chimichurri, bakłażan, pieczone ziemniaki – mocno wysmażony / średnio wysmażony / krwisty)	
Półdewiczki wieprzowe po normandzku..	38 zł
(jabłko, szalotka, czosnek, śmietana, cukinia, gnocchi)	
Saltimbocca di pollo.....	34 zł
(filet z kurczaka, szynka crudo, szalwia, parmezan, pieczone ziemniaki)	
Wątróbki drobiowe	29 zł
(cebula, pieczarki, boczek, czerwone wino, miód, jajko sadzone, gnocchi)	

• Dodatki •

Frytki belgijskie	9 zł
Gnocchi z masłem	9 zł
Sałatka ze świeżych warzyw.....	9 zł
Grillowane warzywa	9 zł

• Desery •

Ciasto domowe – o szczegóły zapytaj obsługę..	17 zł
Semifreddo	17 zł
(domowe lody z prażonymi migdałami i gorącą czekoladą)	
Tort bezowy przekładany lodami.....	17 zł
Coppa	23 zł
(włoskie lody, różne smaki)	
Lody ukryte w owocach	23 zł
(sorbet cytrynowy lub kokos)	

• Napoje gorące •

Caffe' espresso	6 zł
Espresso doppio	9 zł
Caffe' lungo	9 zł
Affogato	10 zł
(przedłużone espresso z gałką lodów)	
Cappucino	9 zł
Caffe' Raf	12 zł
(espresso, śmietanka, mleko, syrop waniliowy)	
Latte macchiato	11 zł
Czekolada deserowa (z bitą śmietaną)	14 zł
Kawa mrożona (bez dodatków)	13 zł
Kawa mrożona (z lodami i bitą śmietaną)	16 zł
Syrop do kawy	2 zł
(kokos, wanilia, migdał, karmel, cynamon, orzech)	
Kawa na wynos	9 zł

7 Kawa GRATIS!

• Napoje zimne •

Sok wyciskany z cytrusów (pomarańczowy / grejpfrutowy / mix)	
200 ml	12 zł
500 ml	15 zł
Domowa lemoniada (cytrynowa / pomarańczowa)	
500 ml	13 zł
11	21 zł
Woda Cisowianka (gazowana / niegazowana)	
300 ml	6 zł
700 ml	14 zł
Sok Tarczyn 330 ml	7 zł
(porzeczkowy / pomidorowy / pomarańczowy)	
Sok tłoczony jabłkowy 300 ml	7 zł
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Sprite / Tonic 250 ml	7 zł

• Piwo •

Łomża (lane) 0,31 / 0,51	9 zł / 11 zł
Litovel (butelka) 0,51.....	14 zł
Franziskaner (butelka) 0,51	14 zł
Bitburger Pils 0,31	11 zł
(piwo bezalkoholowe)	
Piwo kraftowe (butelka) 0,51	zapytaj obsługę

Restauracja



Antich' Caffè



FINE TEAS

HARNEY & SONS

MASTER TEA BLENDERS

Spróbuj wyjątkowych smaków
naturalnie aromatyzowanych herbat

Herbata zimowa 13 zł
(czarna herbata, miód, domowy mus malinowy,
cytrusy, imbir, goździki i cynamon)

• Herbaty •

Assam 11 zł
(klasyczna czarna herbata z Indii)

Earl Grey Supreme 11 zł
(mieszanka czterech czarnych herbat z Azji)

Mint Verbena..... 11 zł
(mięta aromatyzowana cytryną)

Paris 11 zł
(mieszanka czterech herbat z porzeczką, karmelem i cytrusami)

Japanes Sencha 11 zł
(mieszanka najlepszych odmian zielonej, japońskiej herbaty)

Dragon Pearl Jasmine 11 zł
(herbata zielona aromatyzowana jaśminem)

White Vanilla Grapefruit 11 zł
(mieszanka białych herbat aromatyzowanych wanilią i grejpfrutem)

Rooibos Chai 11 zł
(mieszanka ekologicznie uprawianego rooibosa
z przyprawami: cynamonem, goździkiem i kardamonem)

Pomegranate Oolong 11 zł
(najwyższej jakości liście herbaty Ti Quan Yin Oolong
aromatyzowanych owocami dojrzałego granatu)

• Organizujemy przyjęcia okolicznościowe i spotkania biznesowe •

• Oferujemy szeroki wybór dań, wysmienitą kuchnię oraz kompleksową i profesjonalną obsługę •

• Zapewniamy cateringi na spotkania firmowe i prywatne •

Zadzwoń
500 061 333

• Zamów na wynos z dostawą do domu lub odbierz o ustalonej godzinie •

ul. Gen. F. Sławoja Składkowskiego 4
CH Skorosze