



przystanek Sycylia

minestre - zupa - soup

„minestrone” 12zł

Włoska zupa warzywna

Italian Vegetable Soup

„Crema di pomodoro” 12zł

Krem z pomidorów podany z serem Mascarpone i pieczoną papryką

Creamy Tomato Soup with Mascarpone Cheese and Roast Pepper

antipasto - przystawki - starters

„Bruschetta” 16zł/19zł

„Grzanki z pomidorami i bazylią/ z mozzarella i szynką długo dojrzewającą”

Grilled Bread with Tomatoes and Basil / Mozzarella and Ripened Ham

„arancini con ragù” 18zł

Smażona kulka ryżowa z mięsnym nadzieniem

Fried Rice Balls stuffed with Meat

„caponata” 24zł

Gulasz warzywny zapieczony pod serem mozzarella

Baked Vegetable Stew with Mozzarella Cheese



Primi piatti- danie główne - main course

„polpo alla griglia”48zł

Grillowane macki ośmiornicy podane z czarną soczewicą, sałatką z rukoli, pomidorków cherry i parmezanem oraz dip z pomarańczy i kolendry

Grilled Octopus served with Black Lentils and Rocket Salad, Cherry Tomatoes and Parmesan Cheese with Orange & Coriander Dip Salad

„coniglio in umido”36zł

Duszony comber z królika z warzywami podany z risotto milanese i smażonymi strączkami zielonego groszku

Stewed Rabbit Comber with Vegetables served with Milanese Risotto and Fried Pea Pods

„arrostato orata” 38zł

*Pieczona dorada podana z opiekаныmi ziemniakami i salsą z oliwek i kaparów
Baked Gilthead served with Roasted Potatoes and olive & caper salsa*

„Cozze” 32zł

Mule podane w pikantnym sosie pomidorowym/ maślano winnym (dostępne od czwartku do niedzieli)

Mules served in Spicy Tomato / Buttery Wine Sauce

dessert-deser-dessert

Canoli14zł

Rurki z chrupiącego ciasta nadziane kremem z sera ricotta

Crispy Pastry Shells filled with Ricotta Cheese

Cornetto12zł

Gorący rogalik podany z lodami waniliowymi

Hot Croissant Served with Vanilla Ice Cream