



Pizza

<i>Mala</i>	<i>Duza</i>	<i>Familijna</i>
28cm	34 cm	50 cm

Sicilia

sos pomidorowy*, ser mozzarella, bakłażany, papryka, pomidory, oliwki, kapary, karczochy, anchois, czosnek, oregano

Vulcano

sos pomidorowy*, ser mozzarella, szynka, pieczarki, salami, oregano

Bella Napoli

sos pomidorowy*, ser mozzarella, anchois, cebula oliwki, oregano

Margherita

sos pomidorowy*, ser mozzarella, oregano

Mafiosa

sos pomidorowy*, ser mozzarella, salami, szynka, oliwki, cebula, czosnek, oregano

Tonnara

sos pomidorowy*, ser mozzarella, tuńczyk, pomidory, kapary, cebula, oregano

Sapori di Mare

sos pomidorowy*, ser mozzarella, krewetki, małże, cebula, pietruszka, oregano

Tutto Formaggi

sos pomidorowy*, ser mozzarella, ser gorgonzola, ser Grana Padano, sos z bazylii*, oregano

Al Prosciutto

sos pomidorowy*, ser mozzarella, szynka, oliwki, oregano

Ai Funghi

sos pomidorowy*, ser mozzarella, pieczarki, brokuły, czosnek, oregano

www.sycylia.com



Calzone (pieróg z pizzy)

sos pomidorowy*, ser mozzarella, szynka, pieczarki, oregano

Vegetariana

sos pomidorowy*, ser mozzarella, bakłażany, papryka,
pomidory, pieczarki, kukurydza, czosnek, oregano

Gallo

sos pomidorowy*, ser mozzarella, filet z kurczaka, papryka,
kukurydza, cebula, oregano

Carpaccio

sos pomidorowy*, ser mozzarella, ser Grana Padano,
surowa polędwica wołowa, pieczarki, sos z bazylii*, oregano

Capricciosa

sos pomidorowy*, ser mozzarella, szynka, pieczarki,
karczochy, kapary, papryka, oliwki, cebula, oregano

Diavolo

sos pomidorowy*, ser mozzarella, papryczki peperoni,
pikantne salami Calabrese, kapary, karczochy, oregano

Tricolore

sos pomidorowy*, ser mozzarella, szpinak, pomidory,
czosnek, bazylia, oregano

Villanella

sos pomidorowy*, ser mozzarella, pieczarki, oregano
ser Grana Padano pokrojony w plastry

Rustica

ser mozzarella, czosnek, oregano

Salame Italiano Calabrese

sos pomidorowy, ser mozzarella, pikantne salami Calabrese,
rucola, pomidory, ser gorgonzola, oregano

Focaccia

ciasto do pizzy zapiekane z czosnkiem i oregano



Ananas

ser mozzarella, ananas, szynka, bazylija, oregano

Tigre

ser mozzarella, pieczarki, bekon, serek topiony, oregano

Rucola & Grana

sos pomidorowy*, ser mozzarella, ser Grana Padano
szynka Prosciutto Crudo Italiano, pieczarki, rucola, oregano

Carretto Siciliano

sos pomidorowy*, ser mozzarella, bakłażany, pomidory,
szynka Prosciutto Crudo Italiano, ser Grana Padano,
sos na bazie rucoli*, obwoluta pizzy nadziewana
pomidorami i serem mozzarella, oregano

Tonno

ser mozzarella, tuńczyk, oliwki, kapary, cebula,
sos z bazylii*, oregano

Schiacciata Mediterranea

ciasto do pizzy zapiekane kryte z serem mozzarella, anchois,
szynką, pieczarkami, cebulą, czosnkiem, oregano i rozmarynem

Contadina

ser mozzarella, pomidory, papryka, bakłażany
cukinia, boczek, serek topiony, oregano

Nowość !!!

Tutta Italia (kompozycja 4 smaków)

Sicilia- sos pomidorowy*, ser, anchois, suszone pomidory, kapary, oliwki
Emilia Romagna- sos pomidorowy*, ser, szynka Parmeńska, ser Parmezan, rucola,
Calabria- sos pomidorowy*, salami pikantne Calabrese, pomidorki koktajlowe, bakłażany,
Campania- sos pomidorowy*, ser, ser mozzarella di Bufala, bazylija,
pomidory pelati, oregano

Dodatkowy sos pomidorowy

Dodatkowy sos czosnkowy



Antipasti - Przystawki

Bruschetta (3 szt.)

lekko opieczone kromeczki z chleba wypiekanego z ciasta do pizzy z kawalkami świeżych pomidorów, oliwą z oliwek, czosnkiem i bazylią

Bruschetta Tridente *kompozycja trzech rodzajów bruschetta* (3 szt.)

Eolo - z pastą z suszonych pomidorów, orzechów włoskich, anchois, migdałów, kaparów

Pistacchio - z pastą na bazie migdałów, pistacji

Pantesco - z pastą z kaparów, oliwy z oliwek, bazylii oraz czosnku

Caprese con Mozzarella di Bufala

ser mozzarella di Bufala pokrojony w plastry z pomidorami, oliwą z oliwek, oregano i bazylią

Broccoli alla Palermitana

brokuly opiekane w cieście w towarzystwie sałaty

Melanzane alla Parmigiana

zapekane bakłażany w sosie pomidorowym* z mozzarellą, bazylią i oregano

Cantalupo

szynka Prosciutto Crudo Italiano przekładana melonem Cantalupo

Gamberetti in Salsa Rosa

koktajl z krewetek w różowym sosie Worcestershire z dodatkiem brandy

Gamberi saltati in padella

krewetki (5 szt.) smażone na maśle czosnkowym, podane ze świeżym pieczywem

Antipasto Normanno *(danie dla 2 osób)*

nadziewane ruloniki z bakłażanów, grillowana papryka i cukinia, kapary, oliwki, suszone pomidory, brokuly w cieście, sałata, szaszłyki mięsne (kawalki schabu, boczku i kureczaka z grilla w ziołach)



Antipasti - Przystawki

Carpaccio di Vitello

cienkie plastry surowej polędwicy wołowej z kaparami, oliwą,
 serem Grana Padano oraz pieprzem

Carpaccio di Vitello con Insalata di Carciofi, Rucola, Funghi Trifolati e Grana Padano

carpaccio z polędwicy wołowej, podane z sałatką z
 karczochów, rucoli i grzybów, owiniętą w płatki sera Grana Padano

Carpaccio di Gamberi su Letto di Rucola e salsa Bruschetta Pomodoro

kolorowa kompozycja z rucoli, surowych marynowanych krewetek
 oraz krojonych pomidorów z czosnkiem, kaparami i migdałami

Carpaccio di Salmone e Crostini di Pane all'Aglio

plastry łososia z oliwą, sokiem z cytryny i wódką, posypane
 pietruszką zieloną, podane z czosnkową grzanką

Carpaccio di Pesce Spada Marinato in Salsa alla Siciliana con Crostini di Pane all'Aglio

cienkie plastry surowej ryby miecznika marynowane w pikantnym sosie
 z oliwą z oliwek i cytryną, w towarzystwie rucoli, oliwek i kaparów
 podane z czosnkową grzanką

Involtini di Pesce Spada e Tortilla

zapiekane, zawinięte w tortillę ruloniki z ryby miecznika faszerowane
 kaparami, bulką tartą, rodzynkami, papryką pikantną, pietruszką zieloną,
 pomidorami suszonymi, serem Grana Padano, orzechami włoskimi i piniowymi

Tagliere di Formaggi, Prosciutti e Salami Misti Italiani

(dla 2 osób) półmisek oryginalnych serów i wędlin włoskich: ser
 Mozzarella, oryginalny ser Grana Padano, Gorgonzola, szynka
 Prosciutto Crudo Italiano, salami pikantne Calabrese, w towarzystwie
 sałaty z pomidorami, orzechami włoskimi, kawałkami gruszki i miodu



Zuppe - Zupy

Każda zupa serwowana jest z grzanką chrupiącego pieczywa czosnkowego
(pieczywo wypiekane z ciasta do pizzy)

Minestrone di Verdure Fresche

warzywna zupa włoska

(marchewka, sos pomidorowy, pietruszka, seler naciowy, por,
papryka czerwona i żółta, brokuły, cukinia, cebula, oliwa z oliwek)

Zuppa di Funghi

zupa grzybowa (grzyby, cebula, ziemniaki, tymianek)
z pietruszka

Zuppa di Cipolle

zupa cebulowa (masło, cebula, ziele angielskie, tymianek, wino białe,
marchewka, pietruszka, seler naciowy, ziemniaki) z serem mozzarella

Zuppa di Pomodoro

zupa pomidorowa (cebula, pomidory, bazylia)



Primi Piatti - Pierwsze Dania

Spaghetti al Pomodoro e Basilico Fresco

makaron Spaghetti w sosie pomidorowym* z bazylią i serem Grana Padano

Spaghetti alla Carbonara

makaron Spaghetti w sosie śmietanowym* z jajkiem, wędzonym boczkiem, serem Pecorino Romano i cebulą

Spaghetti alla Bolognese

makaron Spaghetti w sosie Bolognese

Spaghetti Aglio Olio & Peperoncino

makaron Spaghetti w sosie z oliwy, czosnku, pikantnej papryki i anchois

Spaghetti ai Frutti di Mare

makaron Spaghetti w sosie pomidorowym* z dodatkiem białego wina, z owocami morza, anchois, cebulą, czosnkiem oraz pietruszką

Spaghetti Siculi

makaron Spaghetti z pomidorami, pulpecikami mięsnymi, cebulą, pikantną papryką peperoni, czosnkiem i serem Grana Padano

Spaghetti con Gamberi e Rucola

makaron Spaghetti z krewetkami, anchois, pesto z bazylii i rucolą

Lasagne al Forno

makaron Lasagne zapiekany z sosem bolońskim z beszamelem* z szynką i serem mozzarella



Primi Piatti - Pierwsze Dania

Penne al Tonno in salsa Eoliana

makaron Penne z tuńczykiem, anchois, pomidorami pelati
w pikantnym sosie z dodatkiem cebuli, czosnku, pietruszki zielonej
oraz mięty

Penne alla Capricciosa

makaron Penne w sosie pomidorowo-śmietanowym* z szynką,
cebulą i czosnkiem

Penne alla Norma

makaron Penne w sosie pomidorowym* z serem ricotta, bakłażanami,
cebulą, czosnkiem i bazylią

Penne Amatriciana

makaron Penne w sosie pomidorowym* z podsmażaną cebulą, czosnkiem,
kawałkami wędzonego boczku i serem Grana Padano

Penne al Gorgonzola

makaron Penne w sosie gorgonzola z kurczakiem i orzechami

Farfallette al Salmone

makaron Farfallette w sosie pomidorowo-śmietanowym* z dodatkiem
wódki i czosnku, z wędzonym łososiem, cebulą i anchois

Tagliatelle con Gamberetti in salsa allo Zafferano

makaron Tagliatelle z krewetkami w sosie szafranowym z
dodatkiem zielonego pieprzu



Primi Piatti - Pierwsze Dania

Trinacria Bis (dla 2 osób) -kompozycja trzech znanych dań

Fettucine con Spinaci e Funghi Freschi - makaron wstążki ze szpinakiem, pieczarkami, szynką, czosnkiem, sosem pomidorowo-śmietanowym*

Penne Alla Norma - makaron rurki z bakłażanami w sosie pomidorowym* z serem Ricotta

Gnocchi Al Gorgonzola - kluseczki ziemniaczane z sosem śmietanowym* z Gorgonzolą z orzechami włoskimi

Ti Mangio Tutta

dwukolorowy makaron Paglia e Fieno z kurczakiem i pieczarkami w sosie pomidorowo-śmietanowym*

Tagliatelle di Nonna Pia con Spinaci e Funghi Freschi

makaron Tagliatelle ze szpinakiem, pieczarkami, szynką, czosnkiem, sosem pomidorowo-śmietanowym*

Pappardelle con Ricotta, Broccoli e Salame Piccante

makaron Pappardelle z brokułami, pikantnym salami i papryką w pikantnym sosie czosnkowo-pomidorowym*

Linguine al Pesce Spada e Melanzane

makaron Linguine z rybą miecznikiem, grillowaną cukinią, pomidorami pelati w pikantnym sosie z nutą mięty

Linguine dello Scoglio in Cartoccio

makaron Linguine zapiekany pod chlebem z małzami, mulami krewetkami, ośmiorniczkami baby, kalmarem, anchois, pomidorami i pietruszką zieloną w sosie czosnkowym* z białym winem



Pasta Fresca - Makarony Faszerowane

Prawdziwe tradycje kulinarne Włoch, świeże – faszerowane makarony, ręcznie robione według oryginalnych receptur Emilia Romagna, na bazie naturalnych i oryginalnych produktów sprowadzanych bezpośrednio z Włoch..

Makarony faszerowane serem

Fiocchi ripieni al Formaggio e Pere con Filetto di Pollo al Vino Marsala

świeży makaron Fiocchi faszerowany serem i gruszkami z filetem z kurczaka, szynką Prosciutto Crudo Italiano, serem Grana Padano w sosie śmietanowym i winem Marsala

Lunette ai 4 formaggi con salsa saporita

świeży makaron Lunette faszerowany czterema serami w kremowym sosie z serami: Gorgonzolą, Ricottą, Mozzarellą, Grana Padano i orzechami włoskimi

Casarecce ripiene con Ricotta, Spinaci e Mozzarella

świeży makaron Casarecce faszerowany serem ricotta i szpinakiem, w kremowym sosie ze śmietaną, serem mozzarella i Grana Padano

Makarony faszerowane warzywami

Giganti ripieni con Asparagi

świeży makaron Giganti faszerowany białymi szparagami z sosem śmietanowym* z białymi szparagami i czosnkiem

Tortelloni ripieni con Funghi Porcini e Pancetta

świeży makaron Tortelloni faszerowany borowikami w sosie śmietanowym z boczkiem, cebulą i podgrzybkami

Makarony faszerowane rybą i owocami morza

Giganti Neri ripieni con Gamberi e Cappelante

czarny makaron Giganti faszerowany przegrzebkami i krewetkami w czarnym sosie z ośmiorniczkami baby, krewetkami, przegrzebkami, czosnkiem i pietruszką zieloną

Fino Fino al Nero di Seppia in Salsa Pomodoro

świeży makaron Linguine Nere w sosie pomidorowym* z owocami morza (małżami, mulami, krewetkami, ośmiorniczkami baby), czosnkiem, winem białym i pesto z bazylii*



Pasta Fresca - Makarony Faszerowane

Makarony faszerowane mięsem

Fagotti ripieni al Prosciutto Crudo Italiano in salsa di
Gorgonzola e Pere

świeży makaron Fagotti nadziewany szynką Prosciutto Crudo Italiano,
podany z kremowym sosem z sera Gorgonzola i gruszką

Giganti ripieni con Pollo e Rucola
in Salsa Pesto di Basilico e scaglie di Grana Padano

świeży makaron Giganti nadziewany filetem z kurczaka i rucolą
w sosie pesto z bazylii* z płatkami sera Grana Padano

Gnocchi

Gnocchi ripieni con Funghi Porcini al Vino Insolia

gnocchi faszerowane borowikami w sosie borowikowym
ze śmietaną, czosnkiem, pietruszką i białym winem wytrawnym Insolia

Gnocchi con Spinaci e Ricotta

gnocchi ze szpinakiem i serem Ricotta w sosie
szpinakowo-śmietanowym*

Gnocchi ai Funghi Porcini e Filetto di Pollo

gnocchi z podgrzybkami i filetem z kurczaka w sosie śmietanowym*



Tortellini

Tortellini con Carne in Brodo

tortellini faszerowane mięsem w bulionie

Tortellini con Carne al Gratin

tortellini faszerowane mięsem zapiekane w sosie pomidorowym*
z serem mozzarella

Risotti

Risotto alla Siciliana

ryż w sosie pomidorowym z bakłażanem, anchois, oliwkami,
cebulą i papryką pikantną

Risotto ai Funghi Freschi e Scaglie di Grana

ryż z pieczarkami, płatkami sera Grana Padano, oliwą z oliwek,
czosnkiem i zieloną pietruszką

Risotto alla Contadina

ryż w sosie pomidorowo-śmietanowym* z szynką, grzybami,
czosnkiem, ostrą papryką

Paella alla Siciliana

ryż z owocami morza (krewetki, kalmary, małże, ośmiorniczki baby),
kawałkami fileta z kurczaka oraz warzywami
(marchewka, papryka, brokuły, papryka peperoni, oregano, papryka pikantna)



Secondi di Carne - Drugie dania, Mięsa

w cenie dania do wyboru ulubiony dodatek:
frytki, ryż lub surówka

Bistecca alla Siciliana Aromatizzata

połędwica wołowa z oliwkami, oliwą z oliwek i rozmarynem

Bistecca alla Pizzaiola

połędwica wołowa w sosie pomidorowym* z serem
mozzarella i oregano

Filetto di Vitello al Pepe Verde

połędwica wołowa w sosie ze śmietaną i zielonym pieprzem

Tagliata di Vitello alla Boscaiola

połędwica wołowa z podgrzybkami, śmietaną, czerwonym winem
wytrawnym Nero d'Avola, pietruszką i czosnkiem

Tris di Carne alla Siciliana (półmisek dla 2 osób)

Tris z mięsa z grilla : schab, połędwica wołowa,
filet z kurczaka z warzywami (cukinia, bakłażan, papryka, pieczarki)

Filetti di Maiale in salsa aromatica Mediterranea

grillowane połędwiczki wieprzowe marnowane w białym,
wytrawnym winie Insolia z oregano, rozmarynem, tymiankiem,
czosnkiem i skórka cytryny

Filetti di Maiale avvolti in Pancetta

połędwiczki wieprzowe otulone boczkiem w sosie grzybowym
z pietruszką zieloną



Secondi di Carne - Drugie dania, Mięsa

w cenie dania do wyboru ulubiony dodatek:
frytki, ryż lub surówka

Scaloppina alla Boscaiola

schab w sosie śmietanowo -pieczarkowym z białym winem
wytrawnym Insolia, czosnkiem i pietruszką

Filetto di Pollo alla Griglia e Rosmarino

aromatyczny filet z kurczaka z grilla z rozmarynem

Filetto di Pollo Farcito con Pomodori secchi e

Mozzarella di Bufala e Riso alle Erbe

pierś kurczęcia, nadziewana suszonymi pomidorami i
mozzarellą di Bufala w sosie z suszonych pomidorów,
podana na zielonym ryżu z pesto

Filetto di Pollo alla griglia avvolti in Prosciutto

Crudo Italiano e verdure

grillowana pierś z kurczaka owinięta w szynkę Prosciutto
Crudo Italiano podana na zapiekanych warzywach pod beszamelem



Pesce - Ryby

Świeże ryby dostępne w dniach : środa - piątek

w/g wagi

Pesce Spada alla Siciliana

grillowany stek z ryby miecznika z oliwą z oliwek, oregano
w sosie sycylijskim*

Pesce Spada alla Messinese

stek z ryby miecznika w sosie pomidorowym* z kaparami,
ziemniaczkami, oregano i pietruszką

Gran Grigliata di Pesce del Mediterraneo (danie dla 2 osób)

(pesce spada, gamberoni, calamari, orata o branzino)
stek z ryby miecznika, 4 krewetki, kalmary, ryba dorada lub branzino
z warzywami (papryka, cebula, grillowany koper włoski) i pietruszką

Tonno alla Griglia al Pesto di Menta

stek z tuńczyka w miętowym pesto* (oliwa z oliwek, mięta, pietruszka,
bazylią, czosnek, ser Grana Padano, orzechy piniowe)

Gamberoni Imperiali alla Griglia

opiekane na grillu krewetki królewskie (4 szt.) w sosie sycylijskim
(suszone pomidory, wino białe wytrawne, pietruszka, kapary, oliwki,
anchois czosnek, papryka peperoncino)

Pesce Spada e Gamberoni alla Griglia con Caponata Siciliana di Verdure

3 krewetki królewskie oraz ryba miecznik grillowane i serwowane z
caponatą Siciliana z warzyw
(pomidory pelati, bakłażan, cebula, seler, kapary, oliwki)



Pesce - Ryby

Świeże ryby dostępne w dniach : środa – piątek

porcje

Orata al Forno con Patate al Rosmarino e Alloro
ryba dorada zapiekana w piecu z ziemniaczkami z rozmarynem,
liśćmi laurowymi, cytryną i oregano

Filetto di Salmone alla Siciliana
filet z lososia w sosie sycylijskim*
(oliwa z oliwek, oregano, suszone pomidory, oliwki, anchois i kapary)

Filetto di Salmone con Spinaci e Riso Arborio
grillowany filet z lososia podany na szpinaku z czosnkiem i
ryżem Arborio

Rana Pescatrice al Prosecco
filet z ryby diabła morskiego w sosie na bazie wina
wytrawnego Prosecco ze śmietaną

Rana Pescatrice con Patate al Forno e Verdure
filet z ryby diabła morskiego zapiekany w piecu z ziemniaczkami z
rozmarynem, warzywami (papryka, cukinia, cebula)
w sosie na bazie białego wina wytrawnego

Zuppa di Cozze con Crostini all'Aglio
małże z pomidorami pelati, białym, wytrawnym winem Insolia,
pietruszką i bazylią podane z czosnkową grzanką

Impepata di Cozze con Crostini all'Aglio
małże w sosie z białym, wytrawnym winem Insolia z
pieprzem i pietruszką zieloną podane z czosnkową grzanką

Cappesante al Gratin alla Siciliana
małże św. Jakuba zapiekane na sposób sycylijski
(małże, prażona bulka tarta, anchois, czosnek, pietruszka,
skórka z limonki, suszone pomidory, oliwa z oliwek)

Frittura di Pesce Misto del Mediterraneo
krewetki, kalmary, sardynki, ośmiorniczki baby panierowane w mące



Insalate - Sałatki

Insalata Siciliana

sałata zielona, pomidor, ogórek, anchois, kapary, oliwki, ziemniaki, seler, sos vinaigrette*

Insalata Mista

sałata zielona, pomidor, oliwa z oliwek

Insalata Santo Stefano

brokuły, czosnek, oliwa z oliwek

Insalata Mista e Verdure in salsa

Vinaigrette al Basilico, con Bruschetta al Forno

kompozycja kolorowych sałat z warzywami w bazyliowym vinaigrette* z klasyczną bruschettą zapiekaną w piecu z serem mozzarellą

Insalata Primavera

sałata zielona, pomidor, ogórek, oryginalny ser feta, kukurydza, oliwki w sosie jogurtowym*

Insalata alla Griglia

kompozycja warzyw z grilla (bakłażan, papryka, cukinia, cebula, fenkuł-koper włoski, pieczarki) oliwa z oliwek i oregano

Insalata Saracena

rucola, sałata zielona, pieczarki, pomidory, płatki sera Grana Padano z oliwą z oliwek

Insalata Nizzarda

kompozycja kolorowych sałat, tuńczyk, jajko, ogórek, anchois, papryka, oliwki, cebula w sosie vinaigrette



Insalate - Sałatki

Insalata al Salmone

sałata zielona z pieczonym łososiem, kielkami fasoli i kaparami w sosie cytrynowym z malinowymi kuleczkami

Insalata di Pollo e Melone Cantalupo

filet z kurczaka z grilla, melon Cantalupo, rucola, ser Ricotta Italiana, sok z cytryny

Insalata Fresca di Mare

ośmiornica, krewetki, małże, kalmary, seler naciowy, marchewka, kapary w sosie z oliwą z oliwek, octem winnym, sokiem z cytryny oraz czosnkiem

Contorni - Dodatki

Riso al burro / Ryż z masłem

Patatine Fritte / Frytki

Surówka (kapusta pekińska, pomidor, ogórek, kukurydza)

Patate al Forno al Rosmarino

pieczone ziemniaki z rozmarynem



Kinder menu

Pizza Margherita mini

sos pomidorowy*, ser mozzarella, oregano

Pizza Margherita z szynką mini

sos pomidorowy*, ser mozzarella, szynka, oregano

Penne alla Bolognese

makaron penne w sosie Bolognese

Farfallette al Salmone

makaron Farfallette w sosie pomidorowo-śmietanowym*
z wędzonym łososiem i cebulą

Filetto di Pollo alla Griglia e Rosmarino

aromatyczny filet z kurczaka z grilla serwowany z frytkami



Dolci - Desery

Tiramisu'

deser włoski na bazie serka mascarpone oraz biszkoptów maczanych w kawie i rumie

Cannolo Siciliano

oryginalny deser sycylijski w formie rurki nadziewanej kremowym serem ricotta z pistacjami, kawałkami gorzkiej czekolady i kandyzowanymi owocami

Crostata di Mele con Gelato alla Cannella

tarta z karmelizowanymi jabłkami i lodami cytrynowymi

Walnut delizia-Torrone Ghiacciato con Caviale di Lamponi

orzechowa rozkosz - mrożony nugat w towarzystwie malin

Gelato Mamma Mia

lody różne smaki z bitą śmietaną i polewą

Crema Catalana

krem katalański z karmelizowanym cukrem

Souffle' al Cioccolato

pudding czekoladowy nadziewany płynną gęstą czekoladą

Profiteroles Scuro

delikatne kuleczki ptysiowe nadziewane kremem waniliowym przykryte gęstą czekoladą

Tartufo Caffè'

lody kawowe wypełnione likierem kawowym otoczone posypką bezową

Tartufo Nero

lody czekoladowe ze środkiem o smaku zabaione otoczone posypką z orzechów laskowych i kakao

Tartufo al Limoncello

lody cytrynowe wypełnione delikatnym likierem limonkowym otoczone cytrynową bezą

Coppa Stracciatella

lody o smaku stracciatella z musem czekoladowym i kruszonymi orzechami

Coppa Yogurt e Frutti di Bosco

lody jogurtowe z musem owocowym udekorowane owocami leśnymi