

PRIMITIVO

KUCHNIA I WINO

PRZEKASKI ZIMNE / COLD STARTERS

Focaccia, oliwa / Focaccia, olive oil

19 pln

Pinsa, rozmaryn, sól / Pinsa, rosemary, salt

24 pln

Talerzyk do wina: sezonowane Pastrami, Manchego, papryczka piquillo, oliwki Kalamata
karmelizowany orzech włoski

Wine plate: seasoned Pastrami, Manchego, piquillo pepper, Kalamata olives, caramelized walnuts

19 pln

Talerz grillowanych warzyw marynowanych w oliwie i ziołach

Plate of grilled vegetables marinated in olive oil and herbs

29 pln

Pastrami wołowe sezonowane, owoc kaparu, Grana Padano

Seasoned beef pastrami, capers, Grana Padano

29 pln

Burrata, pomidory, pesto, pestki dyni i słonecznika, focaccia
urrata, tomato, pesto, pumpkin seeds, sunflower seeds, focaccia

39 pln

Tatar wołowy po andaluzyjsku, oliwki, suszone pomidory, kapary, topinambur, focaccia

Andalusian beef tartare, olives, dried tomatoes, capers, Jerusalem artichoke, focaccia

44 pln

Carpaccio z ośmiornicy, salsa verde, peperoncino aioli

Octopus carpaccio, salsa verde, peperoncino aioli

59 pln

Śródziemnomorski talerz serów: Grana Padano, Gorgonzola Picante D.O.P., Manchego

Mediterranean cheese plate: Grana Padano, Gorgonzola Picante D.O.P., Manchego

49 pln

PRIMITIVO

KUCHNIA I WINO

PRZEKASKI CIEPLE / WARM STARTERS

Chrupiący kalafior, pikantny sos paprykowy, dip szczypiorkowy
Crispy cauliflower, spicy pepper sauce, chive dip
29 pln

Zapiekany ser Saganaki, konfitura z pomidorów
Baked cheese Saganaki, tomato jam
29 pln

Baklazan zapiekany, pomidory San Marzano, Pecorino Romano D.O.P.
Baked aubergine, San Marzano tomatoes, Pecorino Romano D.O.P.
33 pln

Wątróbka z indyka z patelni, sos pieprzowy / brandy, pinsa
Turkey liver from the pan, pepper / brandy sauce, pinsa
35 pln

Kofty jagnięce, tzatziki, pinsa
Lamb kofte, tzatziki, pinsa
39 pln

Fritto Misto, aioli, kalmary, krewetki, mule
Fritto Misto, aioli, calamari, shrimps, mussels
39 pln

Krewetki z patelni, białe wino, chili, czosnek, masło, focaccia
Shrimps, white wine, chili, garlic, butter, focaccia
44 pln

PRIMITIVO

KUCHNIA I WINO

SALATY / SALAD

Śródziemnomorska, mieszane salaty, grecka Feta, oliwki Kalamata, pomidory, oregano
Mediterranean salad, lettuce, greek Feta, Kalamata olives, tomato, oregano
33 pln

Cezar, salata rzymska, grzanki, sos anchovies, tostowane kapary, Grana Padano
Caesar, gem salad, croutons, anchovies sauce, toasted capers, Grana Padano

Vege 29 pln Kurczak, guanciale / chicken, guanciale 35 pln Krewetki / Shrimps 39 pln

Wątróbka z indyka, mieszane salaty, Gorgonzola Picante D.O.P., karmelizowana cebula
orzechy włoskie, dressing malinowy, pestki dyni
Turkey liver, lettuce, Gorgonzola Picante D.O.P., caramelized onion and walnuts
raspberry dressing, pumpkin seeds
33 pln

ZUPY / SOUPS

Francuska cebulowa zapiekana z serem Gruyèrere
French onion soup, Gruyèrere cheese
25 pln

Rosól z kaczki z sakiewkami
Duck broth with dumplings
29 pln

PRIMITIVO

KUCHNIA I WINO

PINSA GOURMET

Verde, zielone pesto, cukinia, mini mozzarella

Verde, green pesto, zucchini, mini mozzarella

39 pln

Gamba Bianca, krewetki, mozzarella, biały sos, chili, czosnek, rozmaryn, natka pietruszki

Gamba Bianca, shrimps, mozzarella, white sauce, chili, garlic, rosemary, parsley

43 pln

Primitivo, sezonowane pastrami, mozzarella, biały sos, czosnek, rozmaryn

Primitivo, seasoned pastrami, mozzarella, white sauce, garlic, rosemary

39 pln

PINSA

Margherita, sos pomidorowy, mozzarella, bazylia

Margherita, tomato sauce, mozzarella, basil

29 pln

Capricciosa, sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, pieczarki, oregano

Capricciosa, tomato sauce, mozzarella, cotto ham, champignon mushrooms, oregano

36 pln

Pepperoni, sos pomidorowy, mozzarella, pikantna kielbasa pepperoni

Pepperoni, tomato sauce, mozzarella, spicy pepperoni sausage

36 pln

PRIMITIVO

KUCHNIA I WINO

MAKARONY / PASTA

Gnocchi Verde, pesto bazyliowe, Grana Padano, pestki słonecznika i dyni
Gnocchi Verde, basil pesto, Grana Padano, sunflower seeds, pumpkin seeds
36 pln

Otwarte ravioli ze szpinakiem, ricotta, palone masło, prażone orzeszki pini
Open ravioli with spinach, ricotta, butter, roasted pine nuts
39 pln

Pappardelle z polikiem wołowym, Pecorino Romano, sos z czerwonym winem
Pappardelle with beef cheek, Pecorino Romano, red wine sauce
39 pln

Tagliolini frutti di mare, kalamarnica Humboldt'a, kalmary, krewetki, bisque homarowy
Tagliolini frutti di mare, Humboldt's squid, calamari, shrimps, lobster bisque
42 pln

PRIMITIVO

KUCHNIA I WINO

DANIA GLÓWNE / MAIN COURSES

Kurczak, pierś kurczaka zagrodowego z kostką, brocolini, młoda marchewka
sos serowo- truflowy

Chicken breast with bone, brocolini, baby carrot, cheese and truffle sauce

39 pln

Klopsiki hiszpańskie, cielęcina, chorizo, sos pomidorowy

Spanish meatballs, veal, chorizo, tomato sauce

39 pln

Kotlet Milanese, cielęcina, chili, pieprz, cytryna

Cotoletta alla milanese, veal, chili, pepper, lemon

39 pln

Risotto trufłowe, borowiki, Pecorino Romano, chrust chlebowy

Truffle risotto, boletus, Pecorino Romano, breadcrumbs

49 pln

Halibut z pieca, oliwki, kapary, pomidory, kiszona cytryna

Halibut, olives, capers, tomatoes, pickled lemon

49 pln

Polędwica Primitivo, polędwica wolowa w cieście francuskim, sos pieprzowy, palone warzywa

Beef Primitivo, beef sirloin in puff pastry, pepper sauce, roasted vegetables

89 pln

PRIMITIVO

KUCHNIA I WINO

DODATKI / SIDES

Puree Primitivo, szczypiorek, chrust chlebowy, oliwa laurowa

Mashed potatoes, chive, breadcrumbs

15 pln

Frytki, aioli truflowe / French fries, truffle aioli

15 pln

Gnocchi smazone na maśle / Gnocchi fried in butter

15 pln

Kasza perlowa z warzywami / Pearl groats with vegetables

15 pln

Talerzyk grillowanych warzyw marynowanych w oliwie i ziołach

Plate of grilled vegetables marinated in olive oil and herbs

15 pln

PRIMITIVO

KUCHNIA I WINO

DLA DZIECI / FOR KIDS

Gnocchi z mozzarellą i pomidorami
Gnocchi with mozzarella and tomatoes
18 pln

Pappardelle w sosie pomidorowym
Pappardelle with tomato sauce
18 pln

Pulpetini w sosie pomidorowym
Pulpetini with tomato sauce
29 pln

Bambini Milanese, cotoletta cielęca
29 pln

Pinsa Margherita
29 pln

PRIMITIVO

KUCHNIA I WINO

DESERY / DESSERTS

Śródziemnomorski talerz serów: Grana Padano, Gorgonzola Picante D.O.P., Manchego
Mediterranean cheese plate: Grana Padano, Gorgonzola Picante D.O.P., Manchego
49 pln

Affogato
15 pln

Kawowy Creme Brulee
Coffee Creme Brulee
24 pln

Włoski Tort Weselny, kremowa beza włoska, biszkopt, krem waniliowo - cytrynowy
Italian Wedding Cake, creamy meringue, sponge cake, vanilla- lemon cream
27 pln

Tiramisu pistacjowe, mascarpone, kawa
Pistachio tiramisu, mascarpone, coffee
27 pln