PRZYSTAWKI

Bruschetta klasyczna 26;
grzanki z pomidorami, bazylią, oliwą, czosnkiem i rukolą

Bruschetta San Daniele 39;
grzanki z szynką parmeńską, mozarellą, oliwą, rukolą i sosem pomidorowym

Krewetki z imbirem w sosie winno-cytrynowym 51;
krewetki w sosie winno-cytrynowym, z imbirem i chili oraz pomidorami cherry, podane z grzankami

Krewetki z pesto z bazylii 51;
krewetki flambirowane brandy, polane pesto z bazylii i podane z grzankami

Carpaccio z polędwicy wołowej 52;
plastry polędwicy wołowej z rukolą i parmezanem, skropione oliwą extra vergine i podane z grzankami

Tatar z łososia 52;
siekany łosoś z kaparami, limonką i sosem z anchois, podany z grzankami

Tatar z polędwicy wołowej 56;
siekana polędwica wołowa z kaparami, cebulą i żółtkiem, podana z grzankami

Grillowane warzywa 46;
mix grillowanych warzyw z sosem czosnkowym, podane z grzankami

Deska wędlin z serami 55;

SAŁATKI

z kurczakiem 48;
mix sałat, grillowany kurczak, czarne oliwki, pomidorki cherry, gorgonzola, vinegret, grzanki

z gruszką 49;
mix sałat, grillowany kurczak, karmelizowana gruszka, orzechy włoskie, kozi ser, suszone pomidory, vinegret

z burratą 49;
mix sałat, burrata, pesto z bazylii, pomidorki cherry, grillowana cukinia, papryka, grzanki

z krewetkami i łososiem 53;
mix sałat, krewetki, grillowany łosoś, pomidorki cherry, vinegret

ZUPY

Krem z pomidorów 25;
muśnięty śmietaną i natką pietruszki

Krem z cukinii 25;
skropiony oliwą extra vergine

Krem z pieczonej papryki 26;
podany z kozim serem

PASTA (korzystamy ze świeżego makaronu)

Tagliatelle verdi con gamberetti 51;
z krewetkami, pesto z bazylii, pomidorkami cherry, natką i parmigiano reggiano

Tagliatelle verdi con salmone 51;
w kremowym sosie z łososiem, pomidorkami cherry, koperkiem i rukolą

Tagliatelle nero di seppia con zafferano 51;
w sosie szafranowym z krewetkami, pomidorkami cherry, natką i rukolą

Tagliatelle carbonara 45;
w kremowym sosie jajecznym z boczkiem i natką (na życzenie bez śmietany)

Pappardelle con pollo e funghi porcini 51;
w kremowym sosie truflowym z borowikami, kurczakiem, natką i parmigiano reggiano

Spaghetti bolognese 46;
z mięsem wołowym, w sosie pomidorowym, posypane parmigiano reggiano

Spaghetti na carpaccio wołowym 69;
spaghetti w kremowym sosie truflowym, podane na carpaccio wołowym, posypane rukolą i płatkami parmigiano reggiano

Zapiekane cannelloni 51;
cannelloni podane w żaroodpornym naczyniu, nadziewane szpinakiem i ricottą, z zapiekaną mozarellą, w sosie pomidorowym

Ravioli 49;
nadziewane szpinakiem i ricottą, w sosie z pesto z bazylii z pomidorkami cherry, posypane parmiagiano reggiano

Mille Luci
Ristorante

GNOCCHI (naszej produkcji)

Gnocchi con funghi porcini 49;
w kremowym sosie truflowym z borowikam, posypane natką i parmigiano reggiano

Gnocchi con gamberetti 52;
w kremowym sosie z krewetkami, cukinią, pomidorkami cherry i natką

Gnocchi nero di seppia 55;
czarne gnocchi z łososiem, krewetkami, pomidorkami cherry i natką w sosie winno-cytrynowym

DANIA GŁÓWNE

Stek z polędwicy wołowej z borowikami 105;
w kremowym sosem truflowym z borowikami, podany z kluseczkami gnocchi i sałatą

Stek z polędwicy wołowej z masłem aromatyzowanym 105;
z masłem aromatyzowanym, czerwonym winem i cebulą, podawany z pieczoną gruszką i opiekanymi w rozmarynie ziemniakami

Scaloppine z kurczaka 75;
w kremowym sosie z gorgonzolą, podane pod musem cebulowo-karmelowym, z kluseczkami gnocchi i sałatą

Łosoś po syscylijsku 85;
łosoś w kremowym sosie z zielonego pieprzu, podany z ziemniakami po sycylijsku i sałatą

Stek z łososia podany na risotto 89;
stek z łososia podany na kremowym risotto, z emulsją szafranową oraz marynowaną czerwoną cebulą w occie balsamicznym z Modeny

FOCACCIA

Focaccia klasyczna 23;
z oliwą, solą morską i rozmarynem

Focaccia z szynką parmeńską 45;
oraz borowikami i gorgonzolą

PIZZA

Mille Luci 48;
sos, mozzarella, krewetki, suszone pomidory, rukola i czosnek

Capricciosa 42;
sos, mozzarella, szynka, pieczarki i oliwki

Mare 49;
sos, mozzarella, tuńczyk, krewetki, anchois, pomidorki cherry

Carbonara 42;
śmietana, mozzarella, boczek, cebula, jajko, parmezan

Calzone 38;
sos, mozzarella, szynka, pieczarki i cebula (pizza zawijana w kształt pieroga)

Peperoni 41;
sos, mozzarella, spianata (włoskie salami pikantne), parmezan i chili

Mexicana 39;
sos, mozzarella, szynka, papryka, cebula, kukurydza i chili

Milano 38;
sos, mozzarella, salami, łagodna papryczka peperoni i kukurydza

Pompei 41;
sos, mozzarella, szynka, pieczarki, oliwki i pesto z bazylii

Roma 42;
sos, mozzarella, salami, pieczarki, cebula i łagodna papryczka peperoni

Quattro di carne 48;
sos, mozzarella, szynka parmeńska, salami, spianata (włoskie salami pikantne) i szynka

Trentino 49;
sos, mozzarella, gruszka, orzechy włoskie, szynka parmeńska i gorgonzola

Contadina 42;
sos, mozzarella, spianata (włoskie salami pikantne), cebula czerwona marynowana, rukola, płatki parmezanu

Mille Luci
Ristorante

Tarantella 45;
sos, mozzarella, spianata (włoskie salami pikantne), suszone pomidory, gorgonzola, oliwki, łagodna papryka peperoni, parmezan

Gamberetti 49;
sos, mozzarella, krewetki, pomidorki cherry, ser kozi i pesto z bazylii

Prosciutto 49;
sos, mozzarella, szynka parmeńska, pomidorki cherry i rukola

Vesuvio 38;
sos, mozzarella, szynka

Ciao bambino 28;
pizza w kształcie myszki Mickey z sosem, mozzarellą, szynką, ananasem i oliwkami

Hawaii 39;
sos, mozzarella, szynka i ananas

PIZZA VEGETARIANA

Margherita 31;
sos, mozarella

Meritevole 41;
sos, mozzarella, gorgonzola, pomidorki cherry, rukola i płatki parmezanu

Pomodoro 36;
sos, mozzarella, świeży pomidor, czosnek i pesto z bazylii

Quattro formaggi 41;
sos, mozzarella, gorgonzola, pecorino i parmezan

Vegetariana 42;
sos, mozarella, warzywa grillowane: cukinia, pomidor, papryka, cebula

DESERY

Tiramisu 29;

Deser pistacjowy 31;
kruszonka, krem pistacjowy na bazie mascarpone, polewa pistacjowa z kawałkami prażonych pistacji

Deser zabaglione 31;
kruszonka, krem zabaglione na bazie mascarpone, polewa pistacjowa z kawałkami prażonych pistacji

Nasze desery przygotowujemy na miejscu

Zaobserwuj nas!

@MILLE_LUCI_

KAWY I HERBATY

Espresso 11;
Espresso doppio 16;
Espresso macchiato 12;
Americano 14;
Cappuccino 15;
Caffe latte 18;

HERBATY HARNEY & SONS 17;

black tea, earl grey supreme, hot cinnamon spice, jasmine, white vanilla grapefruit, raspberry, japanese sencha, mint verbena

NAPOJE

Soki 0,25l 10;
pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, multiwitamina

Napoje 0,25l 10;
sprite, fanta, tonic kinley, coca-cola, coca-cola zero, fuzetea lemon/peach,

Lemoniada 0,33l 18;/1L 45;
ze świeżym sokiem z cytryny, miętą i cukrem (dostępna latem)

Świeżo wyciskany sok 0,33l 23;
pomarańczowy

Woda cisowianka 0,3l 10;/0,7l 16;

PIWO

Książęce lager (piwo lane) 0,33l 16;/0,5l 18;
Tyskie gronie 0,33l 13;/0,5l 15;
Tucher pszeniczny/pilsner 0,5l 19;
Książęce 0,5l 17;
Czerwony lager, Ciemne łagodne, Złote pszeniczne
Lech premium 0,5l 15;
Lech free 0% 0,33l 13;
Pilsner urquell 0,5l 25;
Peroni 0% 0,33l 20;
Peroni 0,33l 20;

Uprzejmie informujemy, że powyżej 5 osób pobieramy serwis 10%

WINO

Białe
Pinot Grigio 125ml 23;/750ml 119;
Czerwone
Primitivo del Salento 125ml 23;/750ml 119;
Musujące
Marca Extra Dry 125ml 23;/750ml 129;
Prosecco di Valdobbiadene
Casa Gheller 750ml 109;
Domowe 125ml 19;/250ml 35;
białe/czerwone 500ml 52;/ 1l ml 95;

DRINKI

Limoncello Spritz 32;
Limoncello, prosecco, woda gazowana, cytryna, tonic

Aperol Spritz 32;

Cuba Libre 32;
Bacardi, coca-cola, limonka

Lemoniada cranberry 32;
Finlandia cranberry, pomarańcza, cytryna, tonic

ALKOHOLE

Naszej produkcji limoncello 50ml 17;
kremowy likier cytrynowy produkowany z grubych, soczystych skórek cytryn macerowanych w alkoholu

Martini Bianco 100ml 16;
Ballantines's 50ml 17;
Johnnie Walker Red 50ml 15;
Jack Daniels 50ml 20;
Grappa 50ml 15;
Bacardi 50ml 16;
Jagermeister 50ml 17;
Wyborowa 50ml 11;/0,5l 110;
Finlandia 50ml 12;/0,5l 120;
cranberry/grapefruit/lime

Mille Luci
Ristorante