

## **PRZYSTAWKI**

*Carpaccio z polędwicy wołowej z serem Pecorino Romano,  
owocem karpasa i kawiorem z octu balsamicznego, rukola*

*42 zł*

*Bruschetta trio:*

- zapiekana z serem taleggio, konfitura z gruszki*
- szynka parmeńska, pesto z suszonych pomidorów,  
- guacamole, marynowana krewetka z chili*

*29 zł*

*Deska włoskich dojrzewających wędlin i regionalnych zagrodowych serów  
z „Malinowej Zagrody”, pieczywo*

*(porcja na 2 osoby)*

*40 zł*

*Tatar z marynowanego łososia z imbirem, sosem sojowym i prażynką ryżową*

*32 zł*

*Ragout z owoców morza (krewetki, mule, kalamarnica)  
w sosie winno – pomidorowym, kolendra*

*47 zł*

*Marynowane greckie oliwki, drożdżowe bułeczki własnego wypieku*

*28 zł*

## *ZUPY*

*Zupa rybna z owocami morza, grzanką zapiekana z masłem ziołowym*

*26 zł*

*Krem dyniowy z pudrem z oliwy z pestek dyni*

*17 zł*

*Żur na własnym zakwasie, pieczone ziemniaki, jajko poche,  
świeżo tarty chrzan, suszone grzyby*

*20 zł*

*Tajska zupa z warzywami, makaronem i marynowaną wołowiną (pikantna)*

*20 zł*

## *SALATKI*

*Salatka z grillowanym łososiem, prażonymi ziarnami, suszonymi kwiatami  
i sosem musztardowo-miodowym*

*40 zł*

*Salatka z grillowanym indykiem, fetą, prażonymi płatkami migdałów, sos  
winegret*

*38 zł*

*Salatka z krewetkami, owocami i dresingiem z marakuji*

*45 zł*

*Salatka z kurczakiem zapiekany pod serem taleggio, burakiem,  
karmelizowaną dynią i konfiturą z gruszeki*

*37 zł*

## *MAKARONY*

*Spaghetti bolognese*

29 zł

*Spaghetti Carbonara na wiejskim wędzonym boczku od Jarką z Salcum Fixum,  
parmezan, żółtko*

38 zł

*Garganelli z krewetkami i suszonymi pomidorami  
w sosie winno – śmietanowym*

42 zł

*Garganelli z salami picante, oliwkami w sosie pomidorowym, cebulką cipollini*

38 zł

*Tagliatelle z kurczakiem i grzybami w sosie śmietanowym z gorgonzolą*

39 zł

*Gnocchi z kozim serem i trufkami, rukola, oliwa truflowa, piklowana dynia*

35 zł

*Lasagne ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i gorgonzolą*

32 zł

*Lasagne bolognese*

32 zł

*Risotto z polędwicą wołową i grzybami, rukola z balsamico, ser Pecorino  
Romano*

45 zł

*Risotto dyniowe z kurczakiem, marynowany burak, smażony jarmuż*

37 zł

*Risotto z bisquem krewetkowym i owcami morza*

49 zł

## **DANIA GŁÓWNE**

*Wolno pieczone udźko z gęsi, zasmażana modra kapusta, pieczona pigwa*

*59 zł*

*Gęsie żołądki w sosie chrzanowym, maślane puree, pikle z ogórków*

*38 zł*

*Filet z kurczaka Supreme, domowe kopytka dyniowe, sos maślany*

*39 zł*

*Stek wołowy*

*(o dostępność, sposób podania oraz cenę proszę pytać obsługę)*

*Schab z kością faszerowany masłem ziołowym, duszony w sosie demi glace z zielonym pieprzem, maślane puree, karmelizowana dynia*

*49 zł*

*Grillowany stek z łososia, czarny ryż, krem z pieczonego kalafiora, marynowany pieczony burak*

*49 zł*

## **DODATKI**

*Ziemniaki smażone z czosnkiem i ziołami - 7zł*

*Maślane puree - 10 zł*

*Frytki - 7 zł*

*Zasmażana modra kapusta - 10 zł*

*Mix sałat z warzywami, sos vinegret, prażony słonecznik - 8 zł*

### **DANIA DLA DZIECI**

*Kotleciki z kurczaka z frytkami i ketchupem*

*17zł*

*Garganelli z kurczakiem w sosie śmietanowym*

*17zł*

*Garganelli bolognese*

*18 zł*

### **DESERY**

*Daquas pistacjowy z kremem z czarnej porzeczki*

*18 zł*

*Kula chałwowa z maliną*

*19zł*

*Fondant czekoladowy z gałką lodów*

*19 zł*

## Wino bezaalkoholowe

*Ebony Vale chardonnay 0,05% (białe)* ..... 0,1 L 13,00 zł  
Słomkowy kolor, orzeźwiający, półwytrawny/półsłodki, lekko ostry charakter.

*Ebony Vale Cabernet sauvignon 0,05% (czerwone)* ..... 0,1 L 13,00 zł  
Głęboka czerwień, lekko wytrawny smak, zapach czekolady i owoców pestkowych.

Alkohol został usunięty metodą destylacji próżniowej w niskiej, zbliżonej do pokojowej, temperaturze.

## Soki, Napoje zimne

*SOKI CAPPY (0,25 l)* ..... 7 zł

- Pomarańcza,
- Multiwitamina,
- Pomidorowy.
- Jabłko,
- Czarna porzeczka,

*Sok wyciskany ze świeżych owoców (0,25 l)* ..... 12,00zł

*Lemoniada owocowa Vicolo (z kruszonym lodem i miętą) dostępna w czterech smakach: Limonka, Pomarańcza, Granat, Borówka (0,4l)* ..... 12,00zł

*Włoskie herbaty mrożone SANTIÀL (Cytrynowa, brzoskwiniowa) (0,25 l)* ..... 8,00 zł

*Coca Cola, Coca cola zero (0,25l)* ..... 7,00 zł

*Fanta/Sprite/Tonic Kinley (0,25 l)* ..... 7,00 zł

*Dzbanek wody źródlanej z owocami i miętą (1,0 l)* ..... 16,00 zł

*Woda mineralna Cisowianka (0,3 l) perlage/niegaz* ..... 6,00 zł

*Woda mineralna Cisowianka (0,7 l) perlage/niegaz* ..... 10,00 zł

## Napoje gorące

### *Kawa Julius Meinl (Austria. Włochy)*

*Espresso* ..... 7,00 zł

*Espresso doppio* ..... 10,00 zł

*Cappuccino* ..... 11,00 zł

*Caffe Latte* ..... 12,00 zł

*Kawa biała / czarna* ..... 7,00 zł

*Kawa parzona* ..... 7,00 zł

## Herbata

*Herbata NEWBY Rozkwitająca (London)* ..... 20,00 zł

*Herbata NEWBY (London) Zapytaj o nasz prezenter herbat.* ..... 11,00 zł

(Darjeeling (czarna), Earl Grey, Gunpowder, Jasmine Blossom, Oriental Sencha, Milk Oolong, Mango & Strawberry, Rosehip & Hibiscus, Liquorice Mint, Rooibos Orange).

*Miód z imbirem, pomarańczą i cytryną* ..... 5,00 zł.

**WINO GRZANE** (200ml) ..... 15zł.  
(przygotowane z imbirem, anyżem, goździkami, pomarańczą i odrobiną czekolady)

## **PIWA**

*Piwo beczkowe, Czeskie, o rodzaj proszę pytać obsługę* 0,3 l ..... 8,00 zł  
0,5 l ..... 10,00 zł  
*Piwo Rzemieśnicze z Browaru Świebodzin, butelka 0,5l* ..... 14,00 zł  
*Piwo Lubuskie Jasne z Browaru Witnica (niepasteryzowane), butelka 0,5 l* ... 12,00 zł  
*Piwo bezalkoholowe, czeskie, butelka 0,5 l* ..... 10,00 zł  
*Piwo pszeniczne, czeskie, butelka 0,5l* ..... 12,00 zł

## **COCKTAILS IL VICOLO**

**Aperol Spritz** ..... 23zł.  
*Aperol, prosecco, soda, plastry świeżej pomarańczy, lód*

**Prosecco Sorbet** ..... 13zł  
*Prosecco, sorbet lodowy Smaczne Gały, lód*

**Godfather** ..... 22zł  
*Szkoćka whisky, amaretto, lód*

**Mojito Bacardi lub Mojito Jagermeister** ..... 21/24zł  
*Rum Bacardi Superior/ Jagermeister, limonka, mięta, brązowy cukier, lód*

**Migdałowa pomarańcza** ..... 24zł  
*Whisky, amaretto, świeżo wyciskany sok z pomarańczy, mięta, lód*