



## przystawki

<b>BRUSCHETTA</b>	35,-
trzy grzanki z pomidorami, czosnkiem i bazylią podane z sosem balsamicznym	
<b>KREWETKI Z MAŁŻAMI</b>	62,-
krewetki z małżami w białym winie podawane z chorizo, pomidorkami cherry, natką pietruszki i pieczywem	
<b>SELEKCJA SERÓW</b>	80,-
deska włoskich serów podawana z miodem, winogronami i grissini	
<b>TATAR WOŁOWY</b>	65,-
tatar z polędwicy wołowej z dodatkiem pasty truflowej, ogórka, marynowanych kurek podawany z bagietką ziołową, majonezem bazyliowym oraz przepiórczym jajkiem	
<b>OLIWKI</b>	25,-
100g włoskich oliwek	

## zupy

<b>BRODO Z TORTELLINI MIĘSNYM</b>	34,-
włoski bulion drobiowo-wołowy podawany z pierożkami wypełnionymi farszem wołowo-wieprzowym	
<b>KREM POMIDOROWY</b>	29,-
krem pomidorowy podawany z kulkami mozzarelli i pesto bazyliowym	

## dania główne

<b>SANDACZ</b>	95,-
smażony filec z sandacza podawany z gratin ziemniaczanym, oliwą koperkową oraz smażonym Edamame	
<b>PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME</b>	68,-
piersz z kurczaka supreme podawana z purée ziemniaczanym, sosem limonkowym i sałatką ze świeżych warzyw z sosem miodowo-musztardowym	
<b>KACZKA CONFIT</b>	72,-
udko z kaczki confit podawane na purée z batatów z sosem wiśniowym i sałatką ze świeżych warzyw z sosem miodowo-musztardowym	
<b>POŁĘDWICA</b>	185,-
stek z polędwicy wołowej 200g podawany z sosem pieprzowym, ziemniakiem z ogniska z masłem czosnkowym i sałatką ze świeżych warzyw z sosem miodowo-musztardowym	

## makarony i gnocchi

<b>PENNE NAPOLI</b>	40,-
penne z sosem pomidorowym z dodatkiem pomidorków cherry, czosnku i Pecorino Romano	
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b>	49,-
spaghetti z włoskim boczkiem Guanciale, żółtkiem, czosnkiem, białym winem, Pecorino Romano i pieprzem młotkowanym	
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b>	48,-
spaghetti z Ragù alla Bolognese na bazie mięsa wieprzowo-wołowego z czosnkiem i Pecorino Romano	
<b>SPAGHETTI Z BRESOLĄ I ŚWIEŻĄ TRUFLĄ</b>	80,-
spaghetti z oliwą i miętą, podawane ze świeżą truflą, wędliną wołową Bresola, pieprzem młotkowanym i Pecorino Romano	
<b>TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM</b>	52,-
tagliatelle na śmietanowy sosie z kurczakiem, pieczarkami, czosnkiem i Pecorino Romano	
<b>TAGLIATELLE Z KACZKĄ</b>	58,-
tagliatelle z sosem demi-glace, czerwonym winem z dodatkiem suszonych pomidorów oraz szarpanym mięsem z nogi kaczki	
<b>TAGLIATELLE NERO Z OWOCAMI MORZA</b>	67,-
czarne tagliatelle z krewetkami, małżami, pomidorami Pelati, czosnkiem, chili, białym winem i natką pietruszki	
<b>RIGATONI ALLA CENERE</b>	55,-
rigatoni w kremowym śmietanowym sosie z serem Gorgonzola, pudrem z oliwek i Pecorino Romano	
<b>ZAPIEKANE CANNELLONI BOLOGNESE</b>	56,-
cannelloni wypełnione tradycyjnym Ragù alla Bolognese podawane z sosem pomidorowym i beszamelem, zapiekane w piecu z Mozzarella	
<b>GNOCCHI Z PESTO</b>	44,-
delikatne kluseczki ziemniaczane podawane z pesto bazyliowym, pomidorkami cherry i Pecorino Romano	
<b>GNOCCHI Z KURCZAKIEM</b>	56,-
delikatne kluseczki ziemniaczane z pikantnym kurczakiem w sosie śmietanowym, suszonymi pomidorami, czosnkiem, papryczką chilli, Pecorino Romano i rukolą	
<b>DODATKI:</b>	
Frytki	16,-
Ziemniaki opiekane	18,-
Pieczycwo / pieczywo czosnkowe	13 / 19,-
Sałatka ze świeżych warzyw	18,-

## burgery

<b>BURGER QUATRO FORMAGGI</b>	66,-
burger wołowy z wypiekaną bułką, pomidorem, kompozycją sałat, serem Mimolette, Mozzarella i sosem z Gorgonzoli, podawany z frytkami i sosem orzechowym	
<b>BURGER CLASSIC</b>	62,-
burger wołowy z wypiekaną bułką, sałatą rzymską, marynowanym ogórkiem, białą cebulą, pomidorem, ketchupem i majonezem podawany z frytkami i sosem orzechowym	

## mule

<b>MULE W SOSIE WINNO-MAŚLANYM</b>	80,-
mule 400g w sosie winno-maślanym z czosnkiem i natką pietruszki*	
<b>MULE W SOSIE NAPOLI</b>	80,-
mule 400g w klasycznym sosie pomidorowym z czosnkiem, natką pietruszki oraz chili*	

\*Dodatek do wyboru: pieczywo lub frytki

## sałatki

<b>SALAATKA Z KOZIM SEREM</b>	52,-
kompozycja sałat z kozim serem, suszonymi pomidorami, winogronami, orzechami włoskimi, winegretem z czerwonej porzeczki i pieczywem	
<b>SALAATKA CEZAR Z KURCZAKIEM</b>	55,-
sałata rzymska podawana z grillowanym kurczakiem, boczkiem, pomidorkami cherry, grzankami, Pecorino Romano i sosem Cezar	

## desery

<b>CIASTO CZEKOLADOWE</b>	30,-
ciasto czekoladowe podawane z musem malinowym owocami	
<b>SERNIK</b>	35,-
kremowy sernik na kruchym spodzie podawany z owocami	
<b>TIRAMISU</b>	30,-
krem z mascarpone, kawy i Amaretto z ciastkiem Savoiardi	
<b>DOMOWE LODY SEMIFREDDO</b>	32,-
własnoręcznie robione lody podawane w postaci deseru wraz z sezonowymi owocami*	
*zapytaj obsługę o dostępne smaki	
<b>CANNOLI</b>	22,-
kruche ciasteczko nadziewane sosem na bazie sera Ricotta i kremu pistacjowego podawane z kruszonymi pistacjami	

**molto**  
ITALIAN FOOD & WINE



@MOLTO MAIN SQUARE

@MOLTO\_MAIN\_SQUARE

RYNEK GŁÓWNY 11, 31-042 KRAKÓW

AUTORSKA KARTA DAŃ STWORZONA PRZEZ DARIUSZA ZARZYCKIEGO

- PIKANTNE

- WEGETARIAŃSKIE

WSZYSTKIE CENY SĄ PODANE W PLN I ZAWIERAJĄ PODATEK VAT.  
STANDARDOWY CZAS OCZEKIWANIA TO 30 MINUT. OPCJONALNA  
OPŁATA SERWISOWA 10% ZOSTANIE DOLICZONA DO RACHUNKU

WI-FI HASŁO:  
MoltoRest1234

English



## starters

<b>BRUSCHETTA</b> 🌿	35,-
three bruschettas with tomatoes, garlic and basil served with balsamic sauce	
<b>SHRIMPS WITH MUSSELS</b>	62,-
shrimps with mussels in white wine served with chorizo, cherry tomatoes, parsley and bread	
<b>CHEESE SELECTION</b> 🌿	80,-
a selection of Italian cheeses served with honey, grapes and grissini	
<b>BEEF TARTARE</b>	65,-
beef sirloin tartare with truffle paste, cucumber, marinated chanterelles served with herb baguette, basil mayonnaise and quail egg	
<b>OLIVES</b> 🌿	25,-
100g Italian olives	

## soups

<b>BRODO WITH MEAT TORTELLINI</b>	34,-
chicken and beef broth served with dumplings stuffed with beef and pork	
<b>TOMATO CREAM</b> 🌿	29,-
tomato cream served with mozzarella balls and basil pesto	

## main courses

<b>ZANDER</b>	95,-
fried zander fillet served with potato gratin, dill oil and fried Edamame	
<b>SUPREME CHICKEN BREAST</b>	68,-
supreme chicken breast served with mashed potatoes, lime sauce and fresh vegetables salad with honey and mustard dressing	
<b>DUCK CONFIT</b>	72,-
duck leg confit served with sweet potato purée with cherry sauce and fresh vegetables salad with honey and mustard dressing	
<b>BEEF FILLET</b>	185,-
beef tenderloin steak 200g served with pepper sauce, campfire potato with garlic butter and fresh vegetables salad with honey and mustard dressing	

## pasta & gnocchi

<b>PENNE NAPOLI</b> 🌿	40,-
penne with tomato sauce, cherry tomatoes, garlic and Pecorino Romano	
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b>	49,-
spaghetti with Italian Guanciale bacon, egg yolk, garlic, white wine, Pecorino Romano and ground pepper	
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b>	48,-
spaghetti with Ragu alla Bolognese based on pork and beef with garlic and Pecorino Romano	
<b>SPAGHETTI WITH BRESOLA AND FRESH TRUFFLE</b>	80,-
spaghetti with olive oil and mint, served with fresh truffle, Bresola beef, ground pepper and Pecorino Romano	
<b>TAGLIATELLE WITH CHICKEN</b>	52,-
tagliatelle in cream sauce with chicken, mushrooms, garlic and Pecorino Romano	
<b>TAGLIATELLE WITH DUCK</b>	58,-
tagliatelle with demi-glace sauce, red wine with the addition of dried tomatoes and pulled duck leg meat	
<b>TAGLIATELLE NERO WITH SEAFOOD</b> 🌿	67,-
black tagliatelle with shrimps, mussels, Pelati tomatoes, garlic, chili, white wine and parsley	
<b>RIGATONI ALLA CENERE</b> 🌿	55,-
rigatoni in a creamy sauce with Gorgonzola cheese, olive powder and Pecorino Romano	
<b>BAKED CANNELLONI BOLOGNESE</b>	56,-
cannelloni filled with traditional Ragu alla Bolognese served with tomato sauce and béchamel sauce, baked in the oven with Mozzarella	
<b>GNOCCHI WITH PESTO</b> 🌿	44,-
delicate potato dumplings served with basil pesto, cherry tomatoes and Pecorino Romano	
<b>GNOCCHI WITH CHICKEN</b> 🌿	56,-
delicate potato dumplings with spicy chicken in creamy sauce, dried tomatoes, garlic, chili, Pecorino Romano and arugula	
<b>EXTRAS:</b>	
Fries	16,-
Baked potatoes	18,-
Bread / garlic bread	13 / 19,-
Fresh vegetable salad	18,-

## burgers

<b>BURGER QUATRO FORMAGGI</b>	66,-
beef burger with baked bun, tomato, composition of salad leafs, Mimolette cheese, Mozzarella and Gorgonzola sauce, served with fries and peanut sauce	
<b>BURGER CLASSIC</b>	62,-
beef burger with baked bun, romaine lettuce, pickled cucumber, white onion, tomato, ketchup and mayonnaise served with fries and peanut sauce	

## mussels

<b>MUSSELS IN WINE AND BUTTER SAUCE</b>	80,-
mussels 400g in wine and butter sauce with garlic and parsley*	
<b>MUSSELS IN NAPOLI SAUCE</b> 🌿	80,-
400g mussels in classic tomato sauce with garlic, parsley and chili*	

\*Choose from: bread or fries

## salads

<b>SALAD WITH GOAT CHEESE</b> 🌿	52,-
a composition of salad leafs with goat cheese, sundried tomatoes, grapes, walnuts, red currant vinaigrette and bread	
<b>CAESAR SALAD WITH CHICKEN</b>	55,-
romaine lettuce served with grilled chicken, bacon, cherry tomatoes, croutons, Pecorino Romano and Caesar sauce	

## desserts

<b>CHOCOLATE CAKE</b>	30,-
chocolate cake served with raspberry mousse fruit	
<b>CHEESECAKE</b>	35,-
creamy cheesecake with a shortcrust base served with fruits	
<b>TIRAMISU</b>	30,-
mascarpone cream with coffee, Amaretto and Savoiardi finger biscuit	
<b>HOMEMADE SEMIFREDDO ICE CREAM</b>	32,-
handmade ice cream served as a dessert with seasonal fruits*	
*ask the staff about available flavors	
<b>CANNOLI</b>	22,-
shortbread cookie stuffed with a sauce based on Ricotta cheese and pistachio cream served with crushed pistachios	

**molto**  
ITALIAN FOOD & WINE



Facebook icon @MOLTO MAIN SQUARE

Instagram icon @MOLTO\_MAIN\_SQUARE

MAIN SQUARE 11, 31-042 KRAKOW

ORIGINAL MENU CREATED BY DARIUSZ ZARZYCKI

🌶️ - SPICY

🌿 - VEGETARIAN

ALL PRICES ARE IN PLN AND INCLUDE VAT TAX.  
STANDARD WAITING TIME IS UP TO 30 MINUTES.  
AN OPTIONAL 10% SERVICE FEE WILL BE ADDED TO THE BILL.

WI-FI PASSWORD:  
MoltoRest1234

**Polish** 🇵🇱