



## przystawki

<b>BRUSCHETTA</b>	35,-
trzy chrupiące bagietki podane z serem feta, pesto bazyliowym oraz pomidorkami cherry marynowanymi w occie balsamicznym i winie	
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI TOSCANI</b>	80,-
deska toskańskich serów: Grana Padano, Taleggio, Gorgonzola podana z paluszkami grissini, miodem oraz orzechami włoskimi i piniowymi	
<b>FRITTO MISTO</b>	49,-
zestawienie panierowanych i smażonych owoców morza: małże, kalmary, krewetki i małe rybki podane z cytrynowym sosem aioli	
<b>TARTARE DI FILETTO DI MANZO</b>	65,-
siekany tatar z polędwicy wołowej przygotowany z cebulką, pastą truflową, kaparami, marynowanymi kurkami oraz majonezem bazyliowym podawany z jajkiem przepiórczym i chrupiącą bagietką czosnkową	
<b>OLIVE GIGANTI</b>	25,-
soczyste, olbrzymie zielone oliwki z pestką marynowane w delikatnej solance	

## zupy

<b>CREMA DI POMODORO</b>	29,-
krem z dojrzałych pomidorów wzbogacony pesto bazyliowym podawany z serem mozzarella i paluszkami grissini	
<b>CREMA DI FUNGHI</b>	32,-
krem z grzybów leśnych wzbogacony odrobiną śmietany i świeżymi ziołami podawany z chrupiącą grzanką czosnkową z serem	

## sałatki

<b>INSALATA CAESAR</b>	57,-
sałata rzymska podana z pomidorkami cherry, polana sosem Cezar z grzankami ziołowymi, Pecorino Romano oraz soczystymi kawałkami kurczaka i bekonem	
<b>INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA</b>	52,-
sałatka na bazie rozponki i rukoli polana sosem z syropu klonowego podana z kozim serem, orzechami włoskimi, pestkami słonecznika oraz gruszką marynowaną w occie	
+ podwójne mięso / ser	15,-
+ tarty ser Pecorino Romano	9,-

## makarony i gnocchi

<b>PENNE ALLA NAPOLETANA CON RICOTTA</b>	40,-
makaron penne w intensywnym sosie pomidorowym z czosnkiem, bazylią i Ricottą	
<b>SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE</b>	48,-
makaron spaghetti z sosem mięsno-pomidorowym z mielonej wołowiny i wieprzowiny, warzyw, czosnku i ziół podawany ze startym Pecorino Romano	
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b>	49,-
makaron spaghetti podawany w kremowym sosie na bazie: jajek, Guanciale, Pecorino Romano oraz czarnego pieprzu	
<b>SPAGHETTI AL TARTUFO CON BREZOLA E CREMA DI MASCARPONE</b>	80,-
makaron spaghetti z dodatkiem świeżych trufli, delikatnej bresaoli Punta d'Anca, kremowej śmietany i serka Mascarpone	
<b>FUSILLI AL PESTO DI BASILICO E POLVERE DI PISTACCHIO</b>	44,-
makaron fusilli podany z pudrem pistacjowym oraz pesto bazyliowym	
<b>TAGLIATELLE CON POLLO E FUNGHI</b>	52,-
makaron tagliatelle podany z kawałkami kurczaka i pieczarkami, kremowym sosem śmietanowym posypany startym Pecorino Romano	
<b>TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE E PESTO ALLA CALABRESE</b>	67,-
makaron tagliatelle z owocami morza: krewetki, kalmary i małże oraz z pikantnym pesto alla Calabrese	
<b>GNOCCHI AL FORMAGGIO DI CAPRA</b>	60,-
delikatne gnocchi wypełnione kozim serem podane z kremowym sosem śmietanowym, doprawione świeżym oregano, tymiankiem oraz oliwą truflową	
<b>GNOCCHI CON PERE E GORGONZOLA</b>	55,-
delikatne gnocchi podane z karmelizowaną gruszką, kremowym sosem z Gorgonzoli i limonki posypane orzechami piniowymi	
<b>CANNELLONI BOLOGNESE</b>	56,-
rurki makaronu cannelloni wypełnione bolońskim ragu zapiekane wraz z sosem pomidorowym, beszamelem i mozzarellą	
+ podwójne mięso / owoce morza	15,-
+ tarty ser Pecorino Romano	9,-

## burgery

<b>BURGER CLASSICO</b>	62,-
burger wołowy grillowany na medium w chrupiącej bułce podawany z sałatą, plastrem pomidora, piklami, cebulą oraz majonezem i ketchupem wraz z frytkami i sosem orzechowym	
<b>BURGER AL FORMAGGIO</b>	68,-
burger wołowy grillowany na medium w chrupiącej bułce podawany z bekonem, panierowanym serem pleśniowym, sosem gorgonzola, żurawiną i kompozycją sałat wraz z frytkami i sosem orzechowym	
+ podwójne mięso	19,-

## dania główne

<b>SUPREMO DI POLLO</b>	68,-
pierś z kurczaka supreme podana z delikatnym purée ziemniaczanym, aromatycznym sosem limonkowym oraz glazurowanymi warzywami korzennymi	
<b>FILETTO DI MAIALE CON CASTOTTO DI FUNGHI</b>	68,-
polędwiczka wieprzowa na kaszy pęczak gotowanej z białym winem i bulionem z dodatkiem leśnych grzybów, śmietanki, cebuli, czosnku i natki pietruszki posypana Pecorino Romano	
<b>FILETTO DI MANZO</b>	149,-
stek z polędwicy wołowej podawany z sałatą polaną dressingiem na bazie sosu Cezar, frytkami z batata i sosem pieprzowym	
<b>TENTACOLI DI POLPO</b>	89,-
grillowane macki ośmiornicy podane na szafranowym risotto z chorizo oraz sałatą polaną sosem porzeczkowym	

### DODATKI:

Frytki / Frytki z batata	18,- / 27,-
Pieczyno / Pieczywo czosnkowe	13,- / 19,-
Warzywa korzenne glazurowane	20,-
Sos orzechowy	5,-

## desery

<b>TIRAMISU</b>	30,-
klasyczny deser zawierający krem z Mascarpone, espresso i amaretto wraz z biszkoptem Savoiardi	
<b>TORTA AL CIOCCOLATO</b>	35,-
ciastko czekoladowe wypełnione konfi z czarnej porzeczki	
<b>CHEESECAKE ALLA ZUCCA</b>	35,-
kremowy sernik dyniowy na kruchym spodzie polany białą czekoladą i podawany z musem owocowym	
+ gałka lodów waniliowych	8,-
+ bita śmietana	7,-

**molto**  
ITALIAN FOOD & WINE



@MOLTO MAIN SQUARE

@MOLTO\_MAIN\_SQUARE

RYNEK GŁÓWNY 11, 31-042 KRAKÓW

AUTORSKA KARTA DAŃ STWORZONA PRZEZ DARIUSZA ZARZYCKIEGO ORAZ ALONĘ KOSENKO

- 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