



przystawki

OLIVE GIGANTI 	27,-
soczyste, olbrzymie zielone oliwki	
ANTIPASTO DELLA CASA	120,-
deska włoskich wędlin i serów, podana z oliwkami, grissini, miodem oraz konfiturą z gruszki i chili	
TARTARE DI FILETTO DI MANZO	68,-
siekany tatar z polędwicy wołowej z szalotką, majonezem truflowym, kaparami, ogórkiem kiszonym, marynowanymi kurkami oraz chipsami z Pecorino Romano, podany z żółtkiem sous vide i bagietką	
FRITTO MISTO	54,-
panierowane i smażone owoce morza: kalmary, krewetki i małe rybki podane z cytrynowym sosem aioli	
BRUSCHETTA 	37,-
chrupiące bagietki z serem feta, pesto bazylowym oraz marynowanymi pomidorkami cherry	

zupy

CREMA DI POMODORO 	29,-
krem z pomidorów z crème fraîche i grissini	
CREMA DI ASPARAGI 	35,-
krem szparagowy z serem Ricotta i oliwą truflową	

burgery

BURGER CON BURRATA	75,-
burger wołowy grillowany na medium serwowany w chrupiącej bułce podany z rukolą, pomidorem, serem Buratta i pesto bazylowym wraz z frytkami i sosem orzechowym	
BURGER CLASSICO	65,-
burger wołowy grillowany na medium serwowany w chrupiącej bułce podany z sałatą, pomidorem, piklami, cebulą oraz majonezem i ketchupem wraz z frytkami i sosem orzechowym	
+ podwójne mięso	20,-

sałatki

INSALATA CAESAR	59,-
sałata rzymska z kurczakiem, bekonem, grzankami, pomidorkami cherry, Pecorino Romano i sosem Cezar	
BURRATA CON RUCOLA 	59,-
sałatka na bazie roszponki i rukoli podana z Burratą, oliwkami, pomidorkami cherry, pistacjami i pesto bazylowym	
+ podwójne mięso	15,-
+ tarty ser Pecorino Romano	9,-

dania główne

RISOTTO CON 'NDUJA E BURRATA 	59,-
pikantne risotto z 'ndują na wywarze drobiowo-wołowym z ziołami podane z Burratą	
PETTO D'ANATRA	75,-
pierś z kaczki z purée marchewkowym podana z brokułami bimi, młodymi ziemniakami oraz sosem demi-glace	
SUPREMO DI POLLO SV	72,-
pierś z kurczaka Supreme podana z gnocchi ziemniaczanymi, palonym masłem szalwiowym, szpinakiem baby i sosem demi-glace	
FILETTO DI MANZO	159,-
polędwica wołowa (200g) podana z grillowanymi warzywami, sosem pieprzowym i młodymi ziemniakami	
LUCIOPERCA CON RISOTTO	79,-
sandacz ze szpinakiem baby i kawiozem, podany na delikatnym maślano-cytrynowym risotto	
MPEPATA DI COZZE	75,-
klasyczne mule (450g) w sosie winno-maślanym z dodatkiem chilli, czosnku i pietruszki, podane z frytkami lub bagietką	

<u>DODATKI:</u>	
Frytki	19,-
Pieczyno / Pieczywo czosnkowe	13,- / 19,-
Warzywa sezonowe grillowane	19,-
Sos orzechowy	5,-

makarony i gnocchi

TAGLIATELLE CON POMODORI GIALLI E BURRATA 	58,-
tagliatelle z sosem z żółtych pomidorów, podane z Burratą i pistacjami	
FAGOTTINI DI PERE E FORMAGGIO 	65,-
fagottini wypełnione serami: Ricotta i Grana Padano z dodatkiem gruszki w sosie śmietanowym z Gorgonzolą	
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE	49,-
tagliatelle z sosem mięsno-pomidorowym z mielonej wołowiny i wieprzowiny, warzyw, czosnku i ziół podane ze startym Pecorino Romano	
PENNE ALLA NAPOLETANA 	42,-
penne w intensywnym sosie pomidorowym z czosnkiem, bazylią i Ricottą	
GNOCCHI CON POLLO E SPINACI	54,-
gnocchi ziemniaczane podane z kawałkami kurczaka, w delikatnym, śmietanowym sosie z dodatkiem sera Mascarpone i szpinaku baby	
LINGUINE AI GAMBERI E ASPARAGI	60,-
linguine w sosie winno-maślanym podane z krewetkami i szparagami	
RIGATONI ALLA CARBONARA	54,-
rigatoni podane w kremowym sosie na bazie: żółtek Guanciale, Pecorino Romano oraz czarnego pieprzu	
CANNELLONI BOLOGNESE	56,-
cannelloni wypełnione bolońskim ragu zapiekane z sosem pomidorowym, beszamelem i Mozzarellą	
TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE 	69,-
tagliatelle z owocami morza: krewetki, kalmary i małże oraz z pikantnym pesto alla Calabrese	
PAPPARDELLE AL FILETTO DI MANZO	80,-
pappardelle w sosie z czerwonego wina i masła, podane z polędwicą wołową z dodatkiem pomidorków cherry i pietruszki	
+ podwójne mięso	17,-
+ tarty ser Pecorino Romano	9,-

desery

TIRAMISU AL PISTACCHIO	30,-
tiramisu pistacjowe	
CHEESECAKE CLASSICO	35,-
sernik baskijski na kruchym spodzie podany z musem owocowym	
GELATO DELLA CASA	36,-
trzy gałki lodów z bitą śmietaną i owocami (o dostępne smaki zapytaj obsługę)	
+ gałka lodów	10,-
+ bita śmietana	8,-

molto
ITALIAN FOOD & WINE



 @MOLTO MAIN SQUARE

 @MOLTO_MAIN_SQUARE

RYNEK GŁÓWNY 11, 31-042 KRAKÓW

AUTORSKA KARTA DAŃ STWORZONA PRZEZ KRYSTIANA JURKIEWICZA I ANDREYA LABUDZEVA

 - PIKANTNE  - WEGETARIAŃSKIE

WSZYSTKIE CENY SĄ PODANE W PLN I ZAWIERAJĄ PODATEK VAT.
STANDARDOWY CZAS OCZEKIWANIA TO 30 MINUT.
OPŁATA SERWISOWA 12% ZOSTANIE DOLICZONA DO RACHUNKU.

WI-FI HASŁO:
MoltoRest1234

English





starters

OLIVE GIGANTI	27,-
juicy, giant green olives	
ANTIPASTO DELLA CASA	120,-
board of Italian cold cuts and cheeses served with olives, grissini, honey, pear and chili jam	
TARTARE DI FILETTO DI MANZO	68,-
chopped beef tenderloin tartare with shallot, truffle mayonnaise, capers, pickled cucumber, marinated chanterelles, and Pecorino Romano chips, served with sous vide egg yolk and baguette	
FRITTO MISTO	54,-
breaded and fried seafood: calamari, shrimp and small fishes, served with lemon aioli sauce	
BRUSCHETTA	37,-
crispy baguettes with feta cheese, basil pesto and marinated cherry tomatoes	

soups

CREMA DI POMODORO	29,-
tomato cream soup with crème fraîche and grissini	
CREMA DI ASPARAGI	35,-
asparagus cream soup with Ricotta cheese and truffle oil	

burgers

BURGER CON BURRATA	75,-
grilled beef burger (medium) served in a crispy bun with arugula, tomato, Burrata cheese and basil pesto, served with fries and peanut sauce	
BURGER CLASSICO	65,-
grilled beef burger (medium) served in a crispy bun with lettuce, tomato, pickles, onion, mayonnaise, and ketchup, served with fries and peanut sauce	
+ double meat	20,-

salads

INSALATA CAESAR	59,-
romaine lettuce with chicken, bacon, croutons, cherry tomatoes, Pecorino Romano and Caesar dressing	
BURRATA CON RUCOLA	59,-
lamb's lettuce and arugula salad served with Burrata, olives, cherry tomatoes, pistachios and basil pesto	
+ double meat	15,-
+ grated Pecorino Romano cheese	9,-

main courses

RISOTTO CON 'NDUJA E BURRATA	59,-
spicy risotto with 'nduja on a chicken-beef broth with herbs, served with Burrata	
PETTO D'ANATRA	75,-
duck breast with carrot purée, served with bimi broccoli, young potatoes and demi-glace sauce	
SUPREMO DI POLLO SV	72,-
Supreme chicken breast served with potato gnocchi, brown sage butter, baby spinach and demi-glace sauce	
FILETTO DI MANZO	159,-
beef tenderloin (200g) served with grilled vegetables, pepper sauce and young potatoes	
LUCIOPERCA CON RISOTTO	79,-
zander with baby spinach and caviar, served on delicate lemon-butter risotto	
MPEPATA DI COZZE	75,-
classic mussels (450g) in wine-butter sauce with chili, garlic, and parsley, served with fries or baguette	

<u>SIDES:</u>	
Fries	19,-
Bread / Garlic bread	13,- / 19,-
Grilled seasonal vegetables	19,-
Peanut sauce	5,-

pasta & gnocchi

TAGLIATELLE CON POMODORI GIALLI E BURRATA	58,-
tagliatelle with yellow tomato sauce served with Burrata and pistachios	
FAGOTTINI DI PERE E FORMAGGIO	65,-
fagottini filled with cheeses: Ricotta and Grana Padano with pear in cream sauce with Gorgonzola	
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE	49,-
tagliatelle with a meat-tomato sauce made from minced beef and pork, vegetables, garlic and herbs, served with grated Pecorino Romano	
PENNE ALLA NAPOLETANA	42,-
penne in a rich tomato sauce with garlic, basil and Ricotta	
GNOCCHI CON POLLO E SPINACI	54,-
potato gnocchi served with chicken pieces in a delicate cream sauce with Mascarpone cheese and baby spinach	
LINGUINE AI GAMBERI E ASPARAGI	60,-
linguine in a wine-butter sauce served with shrimp and asparagus	
RIGATONI ALLA CARBONARA	54,-
rigatoni served in a creamy sauce based on: egg yolks, Guanciale, Pecorino Romano and black pepper	
CANNELLONI BOLOGNESE	56,-
cannelloni filled with Bolognese ragù baked with tomato sauce, béchamel and mozzarella	
TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE	69,-
tagliatelle with seafood: shrimp, squid and mussels and with spicy pesto alla Calabrese	
PAPPARDELLE AL FILETTO DI MANZO	80,-
pappardelle in a red wine and butter sauce served with beef tenderloin, cherry tomatoes and parsley	
+ double meat	17,-
+ grated Pecorino Romano cheese	9,-

desserts

TIRAMISU AL PISTACCHIO	30,-
pistachio tiramisu	
CHEESECAKE CLASSICO	35,-
basque cheesecake on a shortcrust base served with fruit mousse	
GELATO DELLA CASA	36,-
three scoops of ice cream served with whipped cream and fruits (ask staff for available flavors)	
+ scoop of ice cream	10,-
+ whipped cream	8,-

molto
ITALIAN FOOD & WINE



@MOLTO MAIN SQUARE

@MOLTO_MAIN_SQUARE

MAIN SQUARE 11, 31-042 KRAKOW

ORIGINAL MENU CREATED BY KRYSTIAN JURKIEWICZ AND ANDREY LABUDZEV

- SPICY

- VEGETARIAN

ALL PRICES ARE IN PLN AND INCLUDE VAT TAX.
STANDARD WAITING TIME IS UP TO 30 MINUTES.
A 12% SERVICE FEE WILL BE ADDED TO YOUR BILL.

WI-FI PASSWORD:
MoltoRest1234

Polish

