



## przystawki

<b>OLIVE GIGANTI</b> 100g.....	<b>29,-</b>
soczyste, olbrzymie zielone oliwki	
<b>ANTIPASTO DELLA CASA</b> 330g.....	<b>129,-</b>
deska włoskich wędlin i serów, podana z oliwkami, grissini, papryczkami marynowanymi oraz miodem	
<b>TARTARE DI FILETTO DI MANZO</b> 180g.....	<b>70,-</b>
siekany tatar z polędwicy wołowej z szalotką, majonezem truflowym, kaparami, porem, marynowanymi kurkami oraz ziołami, podany na bagietce z żółtkiem sous vide	
<b>FRITTO MISTO</b> 200g.....	<b>69,-</b>
owoce morza; krewetki, kalmary, dorsz panierowane w panko i smażone, podane z cytryną i sosem musztardowo-miodowym	
<b>BRUSCHETTA</b> 210g.....	<b>39,-</b>
chrupiące bagietki z serem feta, pesto bazyliowym oraz marynowanymi pomidorkami cherry	

## zupy

<b>CREMA DI POMODORO</b> 350ml.....	<b>29,-</b>
krem z pomidorów z crème fraîche i grissini	
<b>MINISTRONE AL BASILICO</b> 350ml.....	<b>34,-</b>
delikatna zupa na bazie warzywnego bulionu z dodatkiem zielonych warzyw i pesto bazyliowego	

## burgery i kanapki

<b>FOCCACIA</b> 600/200.....	<b>72,-</b>
focaccia ziołowa serwowana z szarpaną wieprzowiną w delikatnym sosie BBQ, podawana z rukolą, ogórkiem w zalewie ziołowej wraz z frytkami z batata i sosem musztardowo-miodowym	
<b>BURGER CHESSE AND BACON</b> 600/200.....	<b>69,-</b>
burger wołowy grillowany na medium serwowany w chrupiącej bułce podawany z sałatą, pomidorem, piklami, czerwoną cebulą, bekonem, serem cheddar oraz majonezem i ketchupem wraz z frytkami	
+ podwójne mięso 200g.....	<b>20,-</b>

## sałatki

<b>INSALATA CAESAR</b> 330g.....	<b>69,-</b>
sałata rzymska z kurczakiem, bekonem, grzankami, pomidorkami cherry, Grana Padano i sosem Cezar	
<b>INSALATA DI GAMBERI</b> 320g.....	<b>62,-</b>
sałatka na bazie rozszonki i rukoli z krewetkami (7 szt) podana z pomarańczą, pomidorkami cherry, czerwoną cebulą, pestkami słonecznika oraz kolendrą w delikatnym sosie na bazie soku z świeżych pomarańczy z dodatkiem miodu	
+ podwójne mięso 100g.....	<b>15,-</b>
+ tarty ser Grana Padano 10g.....	<b>9,-</b>

## dania główne

<b>PETTO D'ANATRA</b> 520g.....	<b>78,-</b>
pierś z kaczki z purée ziemniaczanym, grillowanymi warzywami: marchewką oraz szparagami podana z sosem demi-glace wiśniowym	
<b>SUPREMO DI POLLO SV</b> 600g.....	<b>72,-</b>
pierś z kurczaka Supreme faszerowana suszonymi pomidorami i serem mozzarella podana z ziemniaczanymi gnocchami, szpinakiem baby oraz sosem demi-glace	
<b>FILETTO DI MANZO</b> 520g.....	<b>169,-</b>
polędwica wołowa (200g) podana z frytkami z batata, brokułem Bimi oraz sosem z zielonego pieprzu	
<b>FILETTO DI MAIALE</b> 500g.....	<b>72,-</b>
polędwiczka wieprzowa podana z puree ziemniaczanym oraz fasolką szparagową i Prosciutto Crudo serwowana z sosem rozmarynowym	
<b>SALMONE</b> 450g.....	<b>79,-</b>
łosoś podany z grillowanymi warzywami; ziemniakami, szparagami, cukinią oraz sosem beurre blanc	
<b>COZZE</b> 500g.....	<b>69,-</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• podane z sosem winno-maślanym, pietruszką, czosnkiem oraz papryczkami chilli</li> <li>• podane w sosie alla Arabiatta: na bazie sosu pomidorowego, chilli oraz Salami Piccante</li> </ul>	

serwowane z frytkami lub bagietką korzenną

### DODATKI:

Frytki / Frytki z batatów 200g.....	<b>19,- / 22,-</b>
Pieczyno / Pieczywo czosnkowe 180g.....	<b>13,- / 19,-</b>
Warzywa sezonowe grillowane 180g.....	<b>19,-</b>
Sos 40g.....	<b>4,-</b>

## makarony i gnocchi

<b>PENNE ALLA NAPOLETANA</b> 340g.....	<b>44,-</b>
penne w intensywnym sosie pomidorowym z czosnkiem, bazylią i Ricottą	
<b>GNOCCHI AL PESTO DI BASILICCO</b> 240g.....	<b>64,-</b>
gnocchi ziemniaczane podane z pesto bazyliowym, pomidorkami cherry, kruszoną pistacją oraz serem Grana Padano	
<b>SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE</b> 380g.....	<b>54,-</b>
spaghetti z sosem mięsno-pomidorowym z mielonej wołowiny i wieprzowiny, warzyw, czosnku i ziół podane ze startym Grana Padano	
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> 220g.....	<b>57,-</b>
spaghetti podane w kremowym sosie na bazie: jajek, Guanciale, Grana Padano oraz czarnego pieprzu	
<b>LASAGNE BOLOGNESE</b> 380g.....	<b>59,-</b>
lasagne z bolońskim ragu zapiekane wraz z sosem pomidorowym, beszamelem i mozzarellą	
<b>TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE</b> 440g.....	<b>74,-</b>
tagliatelle z owocami morza: krewetkami, kalmarami i małzami oraz pikantnym pesto alla Calabrese	
<b>GNOCCHI ALLE PRUGNE</b> 300g.....	<b>69,-</b>
gnocchi ziemniaczane w sosie śmietanowym z dodatkiem sera camembert, świeżych śliwek oraz cukru brązowego i pistacji	
<b>PENNE CON POLLO</b> 340g.....	<b>57,-</b>
penne w sosie śmietanowym podane z kawałkami kurczaka, suszonymi pomidorami, szpinakiem oraz serem Grana Padano	
<b>SPAGHETTI CON GAMBERI E ASPARAGI</b> 300g.....	<b>62,-</b>
spaghetti z sosem winno-maślanym, krewetkami, szparagami, czosnkiem, chilli oraz pietruszką	
<b>RAVIOLI AL MASCARPONE</b> 330g.....	<b>79,-</b>
Ravioli wypełnione serem mascarpone i szparagami, podane z serem Grana Padano, rukolą oraz świeżą truflą	
+ podwójne mięso 100g.....	<b>17,-</b>
+ tarty ser Grana Padano 10g.....	<b>9,-</b>

## desery

<b>TIRAMISÙ AL PISTACCHIO</b> 180g.....	<b>36,-</b>
tiramisu pistacjowe	
<b>CHEESECAKE CLASSICO</b> 200g.....	<b>39,-</b>
sernik na kruchym spodzie podany z musem owocowym	
<b>DOLCE GALATO</b> 210g.....	<b>38,-</b>
3 gałki lodów podane z sezonowymi owocami oraz bitą śmietaną	
+ gałka lodów 60g.....	<b>10,-</b>
+ bita śmietana 50g.....	<b>8,-</b>

**molto**  
ITALIAN FOOD & WINE



@MOLTO MAIN SQUARE

@MOLTO\_MAIN\_SQUARE

RYNEK GŁÓWNY 11, 31-042 KRAKÓW

- PIKANTNE

- WEGETARIAŃSKIE

AUTORSKA KARTA DAŃ STWORZONA PRZEZ KRYSZTOFANA JURKIEWICZA

OPŁATA SERWISOWA 12% ZOSTANIE DOLICZONA DO RACHUNKU.

WSZYSTKIE CENY SĄ PODANE W PLN I ZAWIERAJĄ PODATEK VAT. STANDARDOWY CZAS OCZEKIWANIA TO 30 MINUT.

WI-FI HASŁO:  
MoltoRest1234

English



## starters

<b>OLIVE GIGANTI</b> 100g.....	<b>29,-</b>
juicy, giant green olives	
<b>ANTIPASTO DELLA CASA</b> 330g.....	<b>129,-</b>
board of Italian cold cuts and cheeses served with olives, grissini, honey and chilli	
<b>TARTARE DI FILETTO DI MANZO</b> 180g.....	<b>70,-</b>
chopped beef tenderloin tartare with shallots, truffle mayonnaise, capers, leeks, marinated chanterelles, and herbs, served on a baguette with sous vide egg yolk	
<b>FRITTO MISTO</b> 200g.....	<b>69,-</b>
seafood: shrimp, calamari, cod all breaded in panko and fried, served with lemon and honey mustard sauce	
<b>BRUSCHETTA</b> 210g.....	<b>39,-</b>
crispy baguettes with feta cheese, basil pesto and marinated cherry tomatoes	

## soups

<b>CREMA DI POMODORO</b> 350ml.....	<b>29,-</b>
creamy tomato soup with crème fraîche and grissini	
<b>MINISTRONE AL BASILICO</b> 350ml.....	<b>34,-</b>
a delicate soup based on vegetable broth with the addition of green vegetables and basil pesto	

## burger & sandwich

<b>FOCCACIA</b> 600/200.....	<b>72,-</b>
herb foccacia served with pulled pork in a delicate BBQ sauce, arugula, herb marinated cucumber, sweet potato fries, and honey mustard sauce	
<b>CHEESEBURGER WITH BACON</b> 600/200.....	<b>69,-</b>
grilled beef burger (medium) served in a crispy bun with lettuce, tomato, pickles, red onion, bacon, cheddar cheese, mayonnaise and ketchup, served with fries	
+ double meat 200g.....	<b>20,-</b>

## salads

<b>INSALATA CAESAR</b> 330g.....	<b>69,-</b>
romaine lettuce with chicken, bacon, croutons, cherry tomatoes, Pecorino Romano and Caesar dressing	
<b>INSALATA DI GAMBERI</b> 320g.....	<b>62,-</b>
Salad with arugula and shrimps (7 pieces) served with orange, cherry tomatoes, red onion, sunflower seeds and coriander in a delicate sauce based on fresh orange juice and honey	
+ double meat 100g.....	<b>15,-</b>
+ Grana Padano cheese 10g.....	<b>9,-</b>

## main dishes

<b>PETTO D'ANATRA</b> 520g.....	<b>78,-</b>
Duck breast with potato purée, grilled vegetables: carrots and asparagus, served with cherry demi-glace sauce	
<b>SUPREMO DI POLLO SV</b> 600g.....	<b>72,-</b>
Supreme chicken breast stuffed with sun-dried tomatoes and mozzarella cheese served with potato gnocchi, baby spinach and demi-glace sauce	
<b>FILETTO DI MANZO</b> 520g.....	<b>169,-</b>
beef tenderloin (200g) served with sweet potato fries, Bimi broccoli and green pepper sauce	
<b>FILETTO DI MAIALE</b> 500g.....	<b>72,-</b>
pork tenderloin served with mashed potatoes, green beans and Prosciutto Crudo served with rosemary sauce	
<b>SALMONE</b> 450g.....	<b>79,-</b>
salmon served with grilled vegetables: potatoes, asparagus, zucchini and beurre blanc sauce	
<b>COZZE</b> 500g.....	<b>69,-</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>served with wine-butter sauce, parsley, garlic and chili peppers</li> <li>served in a sauce alla Arabiatta: a tomato sauce, chili, and spicy salami.</li> </ul>	

served with fries or a baguette.

### DODATKI:

Fries/ Sweet potatoes fries 200g.....	<b>19,- / 22,-</b>
Bread / Garlic Bread 180g.....	<b>13,- / 19,-</b>
Grilled seasonal vegetables 180g.....	<b>19,-</b>
Sauce 40g.....	<b>4,-</b>

## pasta & gnocchi

<b>PENNE ALLA NAPOLETANA</b> 340g.....	<b>44,-</b>
penne in a rich tomato sauce with garlic, basil and Ricotta cheese	
<b>GNOCCHI AL PESTO DI BASILICCO</b> 240g.....	<b>64,-</b>
Potato gnocchi served with basil pesto, cherry tomatoes, crushed pistachios and Grana Padano cheese	
<b>SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE</b> 380g.....	<b>54,-</b>
spaghetti with meat and tomato sauce made from ground beef and pork, vegetables, garlic, and herbs served with grated Pecorino Romano cheese	
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> 220g.....	<b>57,-</b>
spaghetti served in a creamy sauce made with eggs, guanciale, Pecorino Romano cheese, and black pepper	
<b>LASAGNE BOLOGNESE</b> 380g.....	<b>59,-</b>
lasagne stuffed with Bolognese ragù, baked with tomato sauce, béchamel sauce, and mozzarella	
<b>TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE</b> 440g.....	<b>74,-</b>
tagliatelle with seafood: shrimp, squid, and mussels, served with spicy Calabrian pesto	
<b>GNOCCHI ALLE PRUGNE</b> 300g.....	<b>69,-</b>
potato gnocchi with creamy Camember souce, fresh plums, brown sugar and pistachios	
<b>PENNE CON POLLO</b> 340g.....	<b>57,-</b>
penne in cream sauce served with chicken pieces, sun-dried tomatoes, spinach, and Pecorino Romano cheese	
<b>SPAGHETTI CON GAMBERI E ASPARAGI</b> 300g.....	<b>62,-</b>
Spaghetti with wine and butter sauce, shrimp, asparagus, garlic, chili, and parsley	
<b>RAVIOLI AL MASCARPONE</b> 330g.....	<b>79,-</b>
Ravioli filled with mascarpone cheese and asparagus, served with Grana Padano cheese, arugola and fresh truffle	
+ double meat 100g.....	<b>17,-</b>
+ Grana Padano cheese 10g.....	<b>9,-</b>

## deserts

<b>TIRAMISÙ AL PISTACCHIO</b> 180g.....	<b>36,-</b>
pistachio tiramisu	
<b>CHEESECAKE CLASSICO</b> 200g.....	<b>39,-</b>
cheesecake with fruit mousse	
<b>DOLCE GALATO</b> 210g.....	<b>38,-</b>
3 scoops of ice cream served with fruit and whipped cream	
+ scoop of ice cream 60g.....	<b>10,-</b>
+ whipped cream 50g.....	<b>8,-</b>

# molto

ITALIAN FOOD & WINE



@MOLTO MAIN SQUARE

@MOLTO\_MAIN\_SQUARE

RYNEK GŁÓWNY 11, 31-042 KRAKÓW

- SPICY

- VEGETARIAN

ORIGINAL MENU CREATED BY KRYSZTOF JURKIEWICZ

A 12% SERVICE FEE WILL BE ADDED TO YOUR BILL.

ALL PRICES ARE IN PLN AND INCLUDE VAT TAX. STANDARD WAITING TIME IS 30 MINUTES.

WI-FI HASŁO:  
MoltoRest1234

# Polish

