

BIBITE

świeży sok pomarańczowy	16
limonata	14
domowa lemoniada z bergamotką	
tè freddo	14
domowa brzoskwiniowa ice tea	
soda	16
chinotto, aranciata	
cola	12
coca-cola, cola zero	
succo	16
włoski sok brzoskwiniowy lub gruszkowy	
acqua	22/14
woda San Pellegrino / Aqua Panna 750 ml / 250ml	
tonica	16
Amara, al Fumo, al Pompelmo	
tonica j.gasco	18
aperitivo bitter	

CAFFÈ

caffè	9
macchiato	10
caffè doppio / lungo	12
caffè filtrato / freddo	12
cappuccino	14
latte	16
caffè affogato	16
tonic espresso	14
cioccolato	14

TÈ E INFUSI

tè nero	14
czarna herbata	
earl grey	
czarna herbata z bergamotką	
tè verde	
zielona herbata sencha	
paradiso	
czarna herbata, lawenda, kwiaty truskawki i kukurydzy	
fiore bianco	
biała i zielona herbata, żółte owoce, płatki nagietka	
riso e vaniglia	
zielona herbata z prażonym ryżem i wanilią	
palermo	
trawa cytrynowa, eukaliptus i suszone mandarynki	
menta	
mięta, skórka pomarańczy, róża i lukrecja	

Ze względu na duży ruch w Lupo rezerwacje mają limit czasowy:
1,5 godziny do godziny 16:00, a od godziny 16:00 limit wydłuża się do 2 godzin.
Do stolików od 6 osób doliczamy serwis +12%.



ANTIPASTI

salvia fritta chrupiące liście szafwii	12
cipolline sottaceti piklowane szalotki w occie z czerwonego wina i ziarnami kolendry (vg)	12
olive verdi marynowane oliwki “Castelvetrano” z liściem laurowym i skórką z pomarańczy (vg)	12
antipasti misti zestaw: piklowane szalotki, oliwki, liście szafwii (vg)	33
focaccia domowa focaccia z oliwą z oliwek (vg)	10
insalata verde mieszanka sezonowych sałat i ziół (vg)	18
ostriche fine de claire ostrygi z octem figowym i szalotką 3/6/12 sztuk	46/90/166
finocchi all’arancia czerwone pomarańcze z koprem włoskim i orzechami (vg)	26
stracciatella con uva nera e olive kremowy ser straciatella z grillowanymi winogronami, czarnymi oliwkami i winem Marsala z dodatkiem dzikiego pieprzu (v)	44
carpaccio di tonno tuńczyk z emulsją z palonej kawy, orzeszkami pini i pachnotką	48
tartare al parmigiano tatar wołowy z żółtkiem przepiórczym, pianką parmezanową i marynowanym opieńkami	52
zucca al forno con cavolo riccio pieczona dynia z jarmużem, jeżynami, orzechami laskowymi i dressingiem cytrynowym (vg)	36
risotto con anguilla affumicata kremowe risotto z wędzonym węgorzem z dodatkiem brandy, wanili i żytniego pangrattato	60
zuppa del giorno zupa dnia	18

PER BAMBINI

zapytaj nas o makaron dla dzieci

PASTA

occhi di lupo alla vodka klasyk lat 80-tych, sos śmietanowo - pomidorowy z dodatkiem wódki (v)	32
rosette con ragù bianco rodzaj lasagne z Modeny z białym ragù z indyka, truflą i serem provolone	48
gnocchi al tartufo parmezanowe gnocchi w kremowym sosie ze świeżą, czarną truflą i płatkami kalafiora (v)	50
calamarata e ceci al profumo di limone e peperoncino makaron z pikantnym, kremowym sosem, cieciorką, suszonymi pomidorami i oliwą cytrynową (v)	36
lasagnette al ragù pasy makaronu z długo gotowanymi policzkami wołowymi	48
tagliolini con caviale e vongole długi makaron z małżami sercówkami, wermutem, colaturą, szczypiorkiem i kawiozem z pstrąga	52
spaghetti con carciofi con spugnole spaghetti pszenno-gryczane ze smardzami, karczochami i ziemniaczanym pangrattato (vg)	46
fiori makaron nadziewany ricottą, parmezanem, mascarpone, szpinakiem i oregano, z palonym masłem (v)	44
lasagnette alfredo pasy makaronu z krewetkami, cytryną confit, masłem i parmezanem	58
spaghettoni* alla carbonara spaghettoni* z guanciale, serem pecorino i jajkiem konfitowanym	46
*możliwa zamiana na spaghetti o niskiej zawartości glutenu	

SECONDI

melanzane e parmigiano pieczony bakłażan z kremem parmezanowym, pomidorkami i perełkami parmezanowymi (v)	52
branzino allo zafferano filet z okonia morskiego z dzikimi brokułami, sosem szafranowym, z prażonymi orzechami włoskimi i młodymi ziemniakami	98
cotoletta alla milanese mediolański schab z kością, z kremem parmezanowym, sezonowymi sałatami i młodymi ziemniakami	66
arrosticini di manzo połędwica wołowa z lardo, ziołami, sosem z colaturą i purée ziemniaczanym z parmezanem	88

DOLCE

gelato soft al cioccolato con granella di cacao lody czekoladowe z chrupiącym kakaowcem, świeżą mandarynką i polewą z gorzkiej czekolady	22
torta di stracchino con lamponi kremowe ciastko z włoskiego sera Stracchino, z orzechowo- słonym spodem i świeżymi malinami	24
pera arrosto pieczona gruszka z pianką z ryżu, sosem cydrowym i prażonym ryżem z cynamonem	24
profiterole ciasto "choux" z waniliową bitą śmietaną i czekoladą	22
tiramisù klasyczne włoskie tiramisù	22
sorbetto al limone sorbet cytrynowy	14
bombardino con panna / caffè ciepły, włoski advocat z rumem i bitą śmietaną / z espresso	32

Śniadanie

Włoskie śniadanie w Lupo serwujemy codziennie od 09:00 do 11:45

Obiad | Poniedziałek - Piątek

Od 12:00 do 16:00 dobierz zuppa del giorno lub insalata verde za 12 zł

Parmigiano Reggiano Show | Poniedziałek

W poniedziałki podajemy makaron cacio e pepe z kręgu parmezanu w cenie 48zł / porcja. Parmigiano Reggiano Show jest dostępne przy zamówieniu dla całego stolika od minimum 2 osób.

Aperitivo | Poniedziałek - Piątek

W tygodniu od 16:00 do 19:00 do koktajli lub wina podajemy talerzyk przekąski w cenie napoju.

Pełna lista alergenów dostępna u kelnera/ki.