

BIBITE

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

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 czarna herbata	14
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%.

wersja z 21.04.2026



MENU

ANTIPASTI

salvia fritta chrupiące liście szalwii (v)	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 szalwii (vg)	33
focaccia domowa focaccia z oliwą z oliwek (vg)	12
insalata verde mieszanka sezonowych sałat i ziół (vg)	18
burrata con asparagi verdi burrata z zielonymi szparagami, olejem miętowym, chrupiącymi oliwkami i pangrattato (v)	48
asparagi bianchi al tartufo białe szparagi z pianą ziemniaczaną i świeżą czarną truflą (v)	46
crudo di orata con crema di finocchio crudo z dorady z kremem z kopru włoskiego, agrestem, kaparami z czosnku niedźwiedziego i chrupiącym chlebem sardyńskim	48
insalata di radicchio ed oca sałatka z wędzoną gęsią, radicchio, pachnotką, z kremem migdałowym i dressingiem z likieru Amaro z dodatkiem chrupiących, fioletowych ziemniaków	48
tartare al parmigiano tatar wołowy z żółtkiem przepiórczym, pianką parmezanową i marynowanym opieńkami	52
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 al ragù rodzaj lasagne z Modeny z długo gotowanymi policzkami wołowymi po bolońsku z ziołami	48
tagliatelle all'aglio orsino e olio zielony makaron tagliatelle, z czosnkiem niedźwiedzim, oliwą i zielonym chili (vg)	36
fazzoletti con asparagi bianchi płat makaronu z białymi szparagami, żółtkiem i ikrą z troci	54
casarecce con salsiccia krótki makaron z Sycylii, z włoską kiełbasą salsiccia fresca, pieczonym fenkułem i skórką z pomarańczy	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
spaghetti alla chitarra con astice spaghetti z homarem, żółtymi pomidorami, papryką goccia, kolendrą i cytrynowym pangrattato	98
spaghettoni* alla carbonara spaghettoni* z guanciale, serem pecorino i jajkiem konfitowanym	48

*możliwa zamiana na spaghetti o obniżonej zawartości glutenu

SECONDI

melanzane e parmigiano pieczony bakłażan z kremem parmezanowym, pomidorkami i perełkami parmezanowymi (v)	52
filetto di orata con porri novelli filet z dorady z młodymi porami i ziemniakami, mulami, sosem maślanym z wermutem i kaparami	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 tiramisù	22
sorbetto al limone sorbet cytrynowy	14

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.