

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 j.gasco	18
indian tonic, aperitivo bitter, sodarosa grapefruit, fiori di sambuco	
mikrozuza	
kombucha Milk Oolong / 330 ml / 750 ml	42/118
kombucha JUN YA BAO i mód rzepakowy / 750ml	142

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 frita chrupiące liście szaławii (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 szaławii (vg)	33
focaccia domowa focaccia z oliwą z oliwek (vg)	12
insalata verde mieszanka sezonowych sałat i ziół (vg)	18
peperone con caponata e stracciatella wolno pieczona słodka papryka Ramiro z caponatą, stracciatellą i sosem agrodolce (v)	46
zucca al forno con cavolo riccio pieczona dynia z jarmużem, jeżynami, orzechami laskowymi i dressingiem cytrynowym (vg)	38
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
cozze cacio e pepe mule z sosem cacio e pepe z sera pecorino romano i zielonego pieprzu	46
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
gnocchi con funghi di bosco e Castelmagno gnocchi z leśnymi grzybami, świeżym estragonem i płatkami sera Castelmagno (v)	50
cappellacci di zucca e robiola makaron nadziewany dynią hokkaido i serem robiola w emulsji z maślanki i masła, z olejem z rokitnika (v)	42
fazzoletti al tartufo nero płaty świeżego makaronu w emulsji z masła Beppino Occelli, ze świeżą, czarną truflą, żółtkiem confit i serem Occelli al pepe	48
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 al nero di sepia con calamari czarne spaghetti z kalmarami, torfową whisky, zielonym pieprzem, paloną cytryną i pangrattato	56
spaghettoni* alla carbonara spaghettoni*z guanciale, serem pecorino i żółtkiem confit	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
filetto di manzo al pepe verde stek z polędwicy wołowej z sosem z zielonego pieprzu, sałatką z cukinii i ziemniaczano - cytrynowym puree	124

DOLCE

gelato allo yogurt e lamponi con melone jogurtowo - malinowe lody soft serve z melonem, oliwą z oliwek i kwiatem czarnego bzu	22
torta di stracchino con lamponi kremowe ciastko z włoskiego sera Stracchino, z orzechowo - słonym spodem i świeżymi malinami	24
zabaione al Marsala con fichi al forno krem zabaione z winem Marsala, pieczoną figą i czerwoną pomarańczą	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 dobrać 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.