



# SEMOLINO

---

# MENU



## SEMOLINO

ul. J.P. Woronicza 31 lok.2U  
02-640 Warszawa  
tel: (22) 245 27 20  
qbik@ristorantesemolino.pl



## SEMOLINO

ul. Koszykowa 63 lok 11  
00-667 Warszawa  
tel: 539 228 773  
hk@ristorantesemolino.pl



## SEMOLINO

ul. Obrzeźna 5a lok.1U  
02-691 Warszawa  
tel: 539 225 117  
obrzezna@semolino.pl



## SEMOLINO

ul. Kleszczowa 10  
02-485 Warszawa  
tel: 884 216 670  
kleszczowa@semolino.pl



## BOSCARO

WŁOSKIE DELIKATESY  
ul. Obrzeźna 1c  
02-691 Warszawa  
www.boscaro.pl



## PRZYSTAWKI | STARTERS | ANTIPASTI

- FOCACCIA**  \_\_\_\_\_ 15,-  
Włoskie pieczywo / Italian bread
- BRUSCHETTINE GAMBERI E ZUCCHINE** \_\_\_\_\_ 29,-  
Grzanki z krewetkami i cukinią 4szt / Toasts with shrimps and zucchini, 4pcs
- CARPACCIO DI CARNE** \_\_\_\_\_ 45,-  
Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, parmezanem i kaparami  
Beef carpaccio with rocket salad, parmesan cheese and capers
- VITELLO TONNATO** \_\_\_\_\_ 44,-  
Cieniutkie plastry pieczonej cielęciny w sosie z tuńczyka, kapary i rukola / Slice of veal with tuna sauce, capers and rocket salad
- BURRATA DI BUFALA CON VERDURE ALLA GRIGLIA**  \_\_\_\_\_ 48,-  
Kremowa mozzarella z mleka bawolego z warzywami grillowanymi  
Buffalo burrata with grilled vegetables
- ANTIPASTO DI SALUMI E FORMAGGI (danie na 2-3 osoby)** \_\_\_\_\_ 60,-  
Mix serów i wędlin włoskich podane z oliwkami / Mix of italian cheese and meats served with olives


## ZUPA | SOUP | ZUPPA

- VELUTATA BIANCA** \_\_\_\_\_ 24,-  
Krem z białych warzyw z chipsem ze Spianaty / Cream of white vegetables with Spianata crisp
- ZUPPA DI PESCE** \_\_\_\_\_ 43,-  
Zupa z owoców morza / Seafood soup

## SALATKI | SALAD | INSALATA

- INSALATA DI POLLO MARINATO** \_\_\_\_\_ 40,-  
Mix sałat, marynowany kurczak, ser, oliwki, suszone pomidory, ser scamorza / Mix salad, marinated chicken, cheese, olives, dry tomatoes, scamorza cheese
- INSALATA CON GAMBERI E MELOGRANO** \_\_\_\_\_ 44,-  
Mix sałat, krewetki owinięte szynką parmeńską, ser camembert, granat, szparagi / Mix salad, shimps in parma ham, camembert, pomegranate, asparagus
- INSALATA CON FILETTO DI MANZO** \_\_\_\_\_ 44,-  
Mix sałat z grillowanymi warzywami, polędwicą wołową, rukolą, parmezanem / Mix salad, grilled vegetables, beef sirlion, parmesan

## RISOTTO - Czas oczekiwania - 25 minut

- RISOTTO AI FUNGHI DI BOSCO**  \_\_\_\_\_ 48,-  
Risotto z grzybami leśnymi i parmezanem  
Risotto with wild mushrooms and parmesan cheese
- RISOTTO AI FRUTTI DI MARE** \_\_\_\_\_ 55,-  
Risotto z owocami morza w sosie winno-pomidorowym  
Risotto with seafood in tomato-wine sauce

## PIZZA

- MARGHERITA**  \_\_\_\_\_ 32,-  
Sos pomidorowy, mozzarella / Tomato sauce, mozzarella
- SALSICCIA N'DUJA E FUNGHI**  \_\_\_\_\_ 44,-  
Sos pomidorowy, mozzarella, salsiccia, grzyby, n'duja / Tomato sauce, mozzarella, salsiccia, mushrooms, 'nduja
- CALZONE (pizza w formie pieroga)** \_\_\_\_\_ 44,-  
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, karczochy  
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke
- MORTADELLA E PISTACCHI** \_\_\_\_\_ 45,-  
Mozzarella, mortadela, pistacje, pomidorki confit, pesto bazyliowe  
Mozzarella, mortadella, pistachios, confit tomatoes, basil pesto
- BUFALINA** \_\_\_\_\_ 49,-  
Sos pomidorowy, mozzarella z mleka bawolego, szynka parmeńska, rukola, parmezan / Tomato sauce, bufallo mozzarella, parma ham, rucola, parmesan
- BURRATA** \_\_\_\_\_ 52,-  
Sos pomidorowy, burrata 200g, szynka parmeńska, pesto bazyliowe  
Tomato sauce, burrata, parma ham, basil pesto
- FRUTTI DI MARE** \_\_\_\_\_ 49,-  
Sos pomidorowy, mozzarella, owoce morza, pomidorki cherry  
Tomato sauce, mozzarella, seafood, cherry tomatoes

## MAKARON | PASTA | PRIMIPIATTI

- SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO**  \_\_\_\_\_ 37,-  
Spaghetti z oliwą, czosnkiem i pikantną papryką  
Spaghetti with extra olive oil, garlic and chilli pepper
- SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE** \_\_\_\_\_ 52,-  
Spaghetti z owocami morza w sosie winno-pomidorowym  
Spaghetti with seafood in tomato-wine sauce
- TAGLIATELLE GAMBERI E RUCOLA** \_\_\_\_\_ 48,-  
Tagliatelle z kalmarami, krewetkami, pomidorkami cherry i rukolą w sosie winno-pomidorowym / Tagliatelle with squids, shrimps, cherry tomatoes and rucola in tomato-wine sauce
- TAGLIATELLE SALSICCIA E FUNGHI**  \_\_\_\_\_ 45,-  
Tagliatelle z salsiccią, grzybami i n'dują w sosie śmietanowym  
Tagliatelle with salsiccia, mushrooms and 'nduja in cream sauce
- TAGLIATELLE CON POLLO E FUNGHI** \_\_\_\_\_ 45,-  
Tagliatelle z kurczakiem i grzybami w sosie śmietanowym  
Tagliatelle with chicken, forest mushrooms in cream sauce
- PENNE SPECK E GORGONZOLA** \_\_\_\_\_ 44,-  
Penne z gorgonzolą, speckiem i rukolą w sosie śmietanowym  
Penne with gorgonzola, speck and rocket salad in cream sauce
- GNOCCHI RAGU'** \_\_\_\_\_ 43,-  
Włoskie kluseczki w sosie bolognese  
Gnocchi with bolognese sauce
- GNOCCHI AI GAMBERI E MASCARPONE** \_\_\_\_\_ 46,-  
Włoskie kluseczki z krewetkami i mascarpone w sosie pomidorowym  
Potato gnocchi with shrimps and mascarpone in tomato sauce
- GNOCCHI RIPIENI AL TARTUFO E CAPRINO**  \_\_\_\_\_ 45,-  
Kluseczki faszerowane trufkami i kozim serem, orzeszki pinii, szałwia  
Potato gnocchi filled with truffle and goat cheese in butter sauce, pine nuts and sage



## DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSE | SECONDI PIATTI

**PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA 200g** \_\_\_\_\_ 35,-  
Pierś z kurczaka 200g / Grilled chicken breast

**FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 200/220g** \_\_\_\_\_ 75,-  
Grillowana polędwica wołowa / Grilled beef sirloin

**SOSY DO MIĘSA | MEAT SAUCES | SALSA PER CARNE** \_\_\_\_\_ 9,-  
Gorgonzola / gorgonzola cheese  
Zielony pieprz / green pepper

**COSTOLETTE DI MAIALE** \_\_\_\_\_ 67,-  
Żeberka z pieca z sosem miodowo-musztardowym  
Pork ribs frm the oven, honey-mustard sauce

**BURGER DI MANZO 250g** \_\_\_\_\_ 60,-  
Burger wołowy we włoskim pieczywie, mięso wołowe, grillowane  
warzywa, sos majonezowo-truflowy, chips z parmezanu i chips  
ze specku / Beef burger on Italian bread, beef, grilled vegetables,  
truffle mayonnaise sauce, parmesan chip and speck chip

## DODATKI | ADDITIONS | CONTORNI

**INSALATA DI STAGIONE** \_\_\_\_\_ 12,-  
Sałatka sezonowa / Seasonal salad

**SPINACI AL BURRO CON PARMIGIANO** \_\_\_\_\_ 12,-  
Szpinak na maśle z parmezanem / Spinach with butter, parmesan

**PATATE ALL' ROSMARINO** \_\_\_\_\_ 12,-  
Ziemniaki z rozmarynem / Potatoes with rosemary

**PATATE FRITTE** \_\_\_\_\_ 14,-  
Frytki ziemniaczane / Potato fries

**PATATE FRITTE DOLCI** \_\_\_\_\_ 18,-  
Frytki z batatów / Sweet potatoes fries

**VERDURE ALLA GRIGLIA** \_\_\_\_\_ 27,-  
Warzywa z grilla: papryka, cukinia, bakłażan, pieczarki, cebula  
Grilled vegetables: pepper, courgette, aubergine, mushrooms, onion

## RYBY | FISHES | PESCE

**ORATA ALLA GRIGLIA 350g** \_\_\_\_\_ 55,-  
Dorada z grilla / Grilled sea bream

**FILLETO DI LUCIOPERCA ALLA MARINARA** \_\_\_\_\_ 59,-  
Filet z sandacza z owocami morza, duszony szpinak  
Zander fillet with seafood, stewed spinach

**GAMBERONI PICCANTE**  \_\_\_\_\_ 60,-  
Krewetki w pikantnym sosie winno-pomidorowym  
Shrimps in spicy tomato-wine sauce

**BISTECCA DI CALAMARO** \_\_\_\_\_ 60,-  
Stek z kałamarnicy podany na risotto szafranowym z rukolą i  
parmezanem / Squid steak with saffron risotto, rocket salad,  
parmesan

## DESERY | DESSERTS | DOLCI

**CANNOLI SICILIANI** \_\_\_\_\_ 23,-

**TIRAMISU** \_\_\_\_\_ 23,-

**PANNA COTTA** \_\_\_\_\_ 23,-

**MERINGA** / Beza / Meringue \_\_\_\_\_ 28,-

**DOLCE DEL GIORNO** Deser dnia / Dessert of the day \_\_\_\_\_ 28,-



## NAPOJE | DRINKS | BEVANDE

### NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Pepsi Cola, Pepsi Max, Mirinda, 7UP, Schweppes Indian Tonic,  
Lipton Ice Tea \_\_\_\_\_ 10,-

Sok Toma (pomarańcz, jabłko, porzeczka) \_\_\_\_\_ 10,-  
Juice Toma (orange, blackcurrant, apple)

Rockstar Original \_\_\_\_\_ 15,-

Woda / Water Krystaliczne Źródło 0,3l \_\_\_\_\_ 9,-

Woda włoska / Italian water 0,7l \_\_\_\_\_ 19,-

S. Bernardo BIO 0,26l \_\_\_\_\_ 13,-

Red Bull \_\_\_\_\_ 15,-

Sok ze świeżych cytrusów 0,3l / Fresh citrus juice \_\_\_\_\_ 19,-

Lemoniada sezonowa / Seasonal lemonade \_\_\_\_\_ 17,-

Herbata lub kawa mrożona / Ice tea or coffee \_\_\_\_\_ 17,-

### NAPOJE GORAŻE / HOT DRINKS

Espresso / Espresso Doppio \_\_\_\_\_ 9/13,-

Americano \_\_\_\_\_ 11,-

Cappuccino \_\_\_\_\_ 12,-

Flat white \_\_\_\_\_ 14,-

Latte Macchiato \_\_\_\_\_ 15,-

Herbata / Tea \_\_\_\_\_ 14,-

czarna / earl grey / zielona / biała / jaśminowa / owocowa / rooibos  
black / earl grey / green / white / jasmine / fruit / rooibos

## PIWO | BEERS | BIRRA

### PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER

Peroni Nastro Azzurro 0,25l \_\_\_\_\_ 14,-

Peroni Nastro Azzurro 0,4l \_\_\_\_\_ 17,-

### PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEERS

Pilsner Urquell 0,5l \_\_\_\_\_ 18,-

Książęce Złote Pszeniczne 0,5l \_\_\_\_\_ 18,-

Książęce Czerwony Lager 0,5l \_\_\_\_\_ 18,-

Kozel Cerny 0,5l \_\_\_\_\_ 18,-

Kozel Lezak 0,5l \_\_\_\_\_ 18,-

### PIWO SMAKOWE / FLAVOURED BEER

Captain Jack Original \_\_\_\_\_ 17,-

Hardmade Raspberry Crush \_\_\_\_\_ 17,-

### PIWO BEZALKOHOLOWE / BEERS WITHOUT ALCOHOL

Peroni Nastro Azzurro 0,0% \_\_\_\_\_ 14,-

Lech Free limonka z miętą – 0,33l \_\_\_\_\_ 14,-

Książęce Złote Pszeniczne 0% 0,5l \_\_\_\_\_ 16,-

Książęce IPA 0% 0,5l \_\_\_\_\_ 16,-

**PERONI**  
ITALIA

**PERONI**  
NASTRO  
AZZURRO  
0.0%

## ALKOHOLE | ALCOHOL

### WÓDKA

Ostoya 40ml / 0,5 / 0,7l	13 / 140 / 190,-
Chopin RYE 40ml / 0,7l	15 / 240,-
Chopin Black Potatoes 40ml / 0,7l	24 / 300,-

### WHISKY

Jack Daniel's 40ml	19,-
Glenlivet 12 y.o 40ml	26,-
Aberfeldy 12 y.o 40ml	34,-
Ardbeg 40ml	41,-
Craigellachie 13 y.o 40ml	42,-
Aberlour 16 y.o 40ml	50,-

### BOURBON

Wild Turkey 40ml	21,-
Bulleit 40ml	22,-

### COGNAC

Remy Martini VSOP 40ml	45,-
------------------------	------

### GIN

Bombay Sapphire 40ml	19,-
Tanqueray No.10 40ml	28,-

### GRAPPA

Grappa Bianco 40 ml	16,-
Grappa Barolo 40 ml	21,-
Grappa Giare Amarone 20 / 40ml	19 / 39,-

### TEQUILA

Olmecca Silver 40ml	22,-
Olmecca Gold 40ml	26,-

### RUM

Plantation *** 40ml	22,-
Appleton Estate Signature 40ml	24,-

### LIKIERY

Limoncello 40ml	17,-
Jägermeister 40ml	17,-
Cynar 40ml	17,-
Fernet Branca/Mentha 40ml	17,-
Likier Amaro 40ml	17,-
Montenegro Amaro 40ml	17,-
Disaronno 40ml	17,-
Latte di soucera 70% 40ml	23,-

## KOKTAJLE AUTORSKIE | SIGNATURE COCKTAILS



### SERATA SICILIANA \_\_\_\_\_ 34,-

Rum Bacardi Carta Blanca, syrop z marakui, wermut z sycylijskich pomarańczy, mięta / Bacardi Carta Blanca, vermouth of sicilian oranges, passion fruit syrup, mint



### BERRY BLISS \_\_\_\_\_ 34,-

Wódka Ostoya, puree z czarnej porzeczki, likier Vecchio Amaro del Capo, Sweet and Sour / Ostoya vodka, blackcurrant puree, Vecchio Amaro del Capo liqueur, Sweet and Sour



### BELLA FRESCA \_\_\_\_\_ 34,-

Bombay Sapphire, Martini Ambrato, sok z grejpfruta, Sweet and Sour / Bombay Sapphire, Martini Ambrato, grapefruit juice, Sweet and Sour

## SPRITZ



### HUGO SPRITZ \_\_\_\_\_ 28,-

Prosecco, likier z kwiatu bzu, woda gazowana, limonka, mięta / Prosecco, lilac flower liqueur, sparkling water, lime, mint



### APEROL SPRITZ \_\_\_\_\_ 28,-

Prosecco, Aperol, woda gazowana, pomarańcza  
Prosecco, Aperol, sparkling water, orange



### LIMONCELLO SPRITZ \_\_\_\_\_ 28,-

Prosecco, likier Limoncello, woda gazowana, cytryna, mięta / Prosecco, Limoncello liqueur, sparkling water, lemon and mint

## KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

APEROL FREE \_\_\_\_\_ 23,-

HUGO VIRGIN \_\_\_\_\_ 23,-

Od 4 osób doliczamy serwis 10 %  
From 4 guest we add a 10% service charge

Jeżeli chcesz otrzymać fakturę VAT, poproś o nią przed  
wystawieniem rachunku.

If you want to receive a VAT invoice, please ask for it  
before issuing a bill.

# WINO/WINE

## WINO DOMOWE | HOUSE WINE | VINO DELLA CASA

Frizzante Glera Montelvini, Veneto 150 ml	18,-
Pinot Grigio, Montelvini, Puglia 150 ml / 0,5 / 1 l	15 / 45 / 80,-
Classico Rosso, Sangiovese, Cabernet, Montelvini, Puglia 150 ml / 0,5 / 1 l	15 / 45 / 80,-

## WINO MUSUJĄCE | SPARKLING VINE | VINO SPUMANTE

Soligo Prosecco DOC Treviso Extra Dry, Veneto / 750 ml	23 / 99,-
Dirupo Prosecco Brut, Glera, Valdobbiadene DOCG / 750 ml	139,-

## BIAŁE WINO | WHITE WINE | VINO BIANCO

Novaripa, Pecorino Abruzzo, Terre Di Chieti IGP / 750 ml	89,-
Gergenti, Organic, Grillo, Sicilia / 750 ml	89,-
Custoza "Le Rune", DOC Veneto, Garganega, Trebbiano, Friulano, Malvasia, Riesling Italico, Cortese, Chardonnay 750 ml	119,-
Ciari Traminer, IGT Delle Venezie IGT 750 ml	119,-
Oropasso, Garganega, Chardonnay, ITG, Veneto 750 ml	129,-

## CZERWONE WINO | RED WINE | VINO ROSSO

Boccantino, Primitivo, Salento IGT, Puglia / 750 ml	89,-
Novecento 23, Corvina 55%, Molinara 30%, Merlot 15%, Veneto / 750 ml	109,-
Gergenti Il Vero Siciliano IGT, Nero D'Avola, Nerello Mascalese, Frappato, Sicilia / 750 ml	119,-
Susumaniello Arlati IPG, Trullo Di Pezza, Apulia / 750 ml	129,-
Monte Antico Toscana IGT, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon / 750 ml	129,-
Papale Primitivo di Manduria DOP / 750 ml	139,-
Dimini Veneti Amarone della Valpolicella DOCG / 750 ml	460,-