



WINO | WINE

WINO MUSUJĄCE | SPRARKLING WINE | VINO SPUMANTE

Infinitum Extra Dry 150 / 750 ml	24,- / 119,-
<i>Veneto, Italy</i>	
La Tordera Alne Prosecco Extra Dry 150 / 750 ml	34,- / 169,-
<i>DOC Treviso, Italy</i>	

BIAŁE WINO | WHITE WINE | VINO BIANCO

Poggio Maestrino DOC Maremma 150 / 750 ml	24,- / 119,-
<i>Tuscany, Italy</i>	
Anticaia Chardonnay 150 / 750 ml	24,- / 119,-
<i>IGP Salento, Italy</i>	
Macchie Santa Maria Falanghina 150 / 750 ml	23,- / 109,-
<i>DOC Irpinia, Campania, Italy</i>	
Giannitessari Pinot Grigio 150 / 750 ml	24,- / 119,-
<i>DOC Veneto, Italy</i>	
Villa Maria Sauvignon Blanc 150 / 750 ml	34,- / 169,-
<i>Marlborough, New Zealand</i>	
Orchard Lane Sauvignon Blanc 150 / 750 ml	34,- / 169,-
<i>Marlborough, New Zealand</i>	

RÓŻOWE WINO | ROSE WINE | VINO ROSATO

Rosapasso Pinot Nero Biscardo 150 / 750 ml	26,- / 129,-
<i>Veneto I.G.T. Italy</i>	

CZERWONE WINO | RED WINE | VINO ROSSO

Giannitessari Pinot Noir 150 / 750 ml	22,- / 109,-
<i>DOC Veneto, Italy</i>	
Duca del Salento Primitivo 150 / 750 ml	23,- / 109,-
<i>I.G.P. Puglia, Italy</i>	
Papale Primitivo 150 / 750 ml	26,- / 129,-
<i>Di Manduria, Italy</i>	
San Casiano Valpolicella Superiore 150 / 750 ml	26,- / 129,-
<i>DOC Veneto, Italy</i>	
Rocca di Castagnoli Chianti Classico 750 ml	199,-
<i>DOCG Chianti Classico, Tuscany, Italy</i>	
Biscardo Enigma-Romagna 750 ml	219,-
<i>Sangiovese Rubicone I.G.T</i>	
Amarone della Valpolicella 750 ml	339,-
<i>Classico DOC</i>	

WINO DOMOWE | HOUSE WINE | VINO DELL CASA

Białe lub czerwone 150 / 500 ml / 1 l / house wine white or red (glass/carafe)	19,- / 65,- / 119,-
<i>Veneto I.G.T. Italy</i>	





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
San Park Piaseczno
ul. Puławska 56a, 05-500 Mysiadło
www.boscaro.pl



PRZYSTAWKI STARTERS ANTIPASTI	
FOCACCIA 	18,-
Włoskie pieczywo / Italian bread	
BRUSCHETTINE 	29,-
Grzanki z mozzarellą ze świeżymi pomidorami, czarnymi oliwkami i czerwoną cebulą / Slices of crunchy bread served with mozzarella, fresh tomatoes and red onion	
CARPACCIO DI CARNE	47,-
Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, parmezanem i kaparami / Beef carpaccio with rocket salad, parmesan cheese and capers	
CARPACCIO DI PIOVRA CON RUCOLA E ARANCIA	52,-
Carpaccio z ośmiornicy z rukolą i pomarańczą / Octopus carpaccio with rocket salad and slice of orange	
CARPACCIO D'OCA	46,-
Carpaccio z gęsiny z rukolą oraz truflą / Goose carpaccio with arugula and truffle	
BURRATA DI BUFALA CON VERDURE ALLA GRILIA 	49,-
Kremowa mozzarella z mleka bawolego, szynka parmeńska, rukola / Tomato souce, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke	
Buffalo burrata with grilled vegetables	
VITELLO TONNATO	46,-
Plastry ciecierzyny sous vide w sosie tuńczykowym z kaparami / Sous vide veal slices in tuna sauce with capers	
TARTAR DI TONNO	52,-
Tatar z tuńczyka z awokado, jabłkiem, czerwoną cebulą / Tuna tartare with, avocado, apple, red onion	
ANTIPASTO DI SALUMI E FORMAGGI (4 os.)	69,-
Mix serów i wędlin włoskich podane z oliwkami / Mix of italian cheese and meats served with olives	
ZUPA SOUP ZUPPA	
VELUTATA DI POMODORI E MASCARPONE 	25,-
Krem z pomidorów z mascarpone / Cream of tomato with mascarpone	
ZUPPA DI FUNGHI 	27,-
Zupa grzybowa z makaronem i parmezanem / Mushrooms soup with noodles and parmesan	
ZUPPA DI PESCE	47,-
Zupa z owoców morza / Seafood soup	
SAŁATKI SALAD INSALATA	
INSALATA CON GAMBERI E MELOGRANO	46,-
Mix салат, krewetki owinięte szynką parmeńską, ser camembert, granat, szparagi / Mixed salads, shimps in parma ham, camembert cheese, pomegranate, asparagus	
INSALATA DI POLLO MARINATO	42,-
Mix салат, marynowany kurczak, oliwki, suszone pomidory, ser scamorza / Mixed salads, marinated chicken, olives, dry tomatoes, scamorza cheese	
INSALATA CON FEGATINI DI POLLO	42,-
Mix салат, wątróbka drobiowa, kozi ser, mus malinowo-balsamiczny, orzechy włoskie i marynowana cebula / Mixed salads, chicken liver, goat cheese, rasberry mousse, walnuts and marinated onion	
RISOTTO Czas oczekiwania – 25 minut	
RISOTTO AI PORCINI 	49,-
Risotto z borowikami i parmezanem / Risotto with boletus and parmesan cheese	
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	56,-
Risotto z owocami morza w sosie winno-pomidorowym / Risotto with seafood and tomatoe-wine sauce	
RISOTTO AL TARTUFO / VEGE 	56,- / 52,-
Truffle risotto with veal/Vege	

PIZZA	
MARGHERITA 	35,-
Sos pomidorowy, mozzarella / Tomato souce, mozzarella	
CALZONE (pizza w formie pieroga / dumpling shape)	47,-
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, karczochy / Tomato souce, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke	
BIANCA CON MORTADELLA E PISTACCHI	48,-
Mozzarella, mortadela, pistacje, pomidorki confit, zielone pesto / Mozzarella, mortadella, pistachios, confit tomatoes with green pesto	
BUFALINA	51,-
Sos pomidorowy, mozzarella z mleka bawolego, szynka parmeńska, rukola / Tomato souce, buffalo mozzarella, parma ham, rucola	
BURRATA 	53,-
Sos pomidorowy, burrata z mleka bawolego, bakłażan, bazylia / Tomato souce, buffalo burrata, eggplant, basil	
FRUTTI DI MARE	54,-
Sos pomidorowy, mozzarella, owoce morza, pomidorki cherry / Tomato souce, mozzarella, seafood, cherry tomatoes	
PIZZA NDUJA 	
Sos pomidorowy, Nduja, mascarpone, pistacje, miód / Tomato sauce, Nduja, mascarpone, pistachios, honey	
MAKARON PASTA PRIMI PIATTI	
SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO 	39,-
Spaghetti z oliwą, czosnkiem i pikantną papryką / Spaghetti with extra olive oil, garlic and chilli pepper	
PAPARDELLE ALL'ANATRA	53,-
Pappardelle z kaczką w sosie demi glace z orzeszkami pinii, borowikami i parmezanem / Pappardelle with duck in demi glace sauce with pine nuts, porcini mushrooms and parmesan cheese	
PAPARDELLE AL TARTUFI/VEGE  	57,- / 53,-
Pappardelle ze świeżymi trufłami oraz cielecina w sosie śmietanowym / Pappardelle with fresh truffles and veal in cream sauce.	
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	58,-
Spaghetti z owocami morza w sosie pomidorowo-winnym / Spaghetti with seafood in tomato-wine sauce	
TAGLIATELLE GAMBERI E RUCOLA	49,-
Tagliatelle z kalmarami, krewetkami, pomidorkami cherry i rukolą w sosie pomidorowo-winnym / Tagliatelle with squids, shrimps, cherry tomatoes, rucola in tomatoe-wine sauce	
TAGLIATELLE ALL'ARRABBIATA E POLLO 	47,-
Tagliatelle w pikantnym sosie pomidorowym z kurczakiem, oliwkami i kaparami / Tagliatelle with chicken in spicy tomato sauce with olives and capers	
TAGLIATELLE CON POLLO E FUNGHI	48,-
Tagliatelle z kurczakiem i grzybami w sosie śmietanowym z parmezanem / Tagliatelle with chicken,forest mushrooms in cream sauce with parmesan cheese	
GNOCCHI AI GAMBERI E MASCARPONE	49,-
Włoskie kluseczki z krewetkami i mascarpone w sosie pomidorowym / Potato gnocchi with shrimps and mascarpone in tomato sauce	
GNOCCHI RIPIENI AL TARTUFO E CAPRINO 	48,-
Kluseczki faszerowane trufłami i kozim serem, orzeszki pinii, szalwia / Potato gnocchi filled with truffle and goat cheese in butter sauce, pine nuts and sage	
GNOCCHI ALLA ROMANA	48,-
Włoskie kluseczki z szynką parmeńską, sosem koniakowym, parmezanem, pomidorkami cherry, rukolą i pestkami z dyni / Potatognocchi with parma ham, cognac sauce, cherry tomatoes, rucola, pumpkin seeds and parmesan cheese	

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSE SECONDI PIATI	
HAMBURGER DI MANZO	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 chips and speck chips	
PETTO DI POLLO ALLA GRILLIA 200g	37,-
Pierś z kurczaka / Grilled chicken breast	
FILETTO DI MANZO ALLA GRILLIA 200/220g	99,-
Grillowana polędwica wołowa / Grilled beef sirliion	
SOSY DO MIĘSA MEAT SAUCES SALSA PER CARNE	9,-
Gorgonzola / Gorgonzola cheese Zielony pieprz / Green pepper Grzybowy / Mushrooms	
COSTOLETTE DI MAIALE	67,-
Żeberka z pieca z sosem miodowo-musztardowym, mix sałat / Pork ribs, honey mustard sauce, salad mix	
DODATKI ADDITIONS CONTORNI	
PATATE ALLA ROSMARINO	16,-
Ziemniaki z rozmarynem / Potatoes with rosemary	
PATATE FRITTE DOLCI	21,-
Frytki z batatów / Sweet potatoes fries	
SPINACI AL BURRO CON PARMIGIANO	16,-
Szpinak na maśle z parmezanem / Spinach with butter, parmesan	
INSALATA DI STAGIONE	16,-
Sałatka sezonowa / Seasonal salad	
VERDURE ALLA GRILLIA	33,-
Warzywa z grilla: cukinia, papryka, bakłażan, pieczarki, cebula / Grilled vegetables: pepper, courgette, aubergine, mushrooms and onion	
RYBY FISHES PESCE	
ORATA 350g	59,-
Dorada z grilla / Grilled sea bream	
FILLETO DI LUCIOPERCA ALLA MARINARA	69,-
Filet z sandacza z owocami morza, duszony szpinak / Zander fillet with seafood, stewed spinach	
GAMBERONI PICANTE 	69,-
Krewetki w pikantnym sosie winno-pomidorowym / Shrimps in spicy tomato-wine sauce	
POLPO CON VERDURE	109,-
Grillowana ośmiornica z warzywami / Grilled octopus with vegetables	
DESERY DESSERTS DOLCI	
TIRAMISU	24,-
PANNA COTTA	23,-
BISCOTTO AL MASCARPONE	25,-
Brownie z kremem mascarpone i owocami leśnymi / Brownie with mascarpone cream and forest fruits	
TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO	26,-
Fondant czekoladowy z lodami / Chocolate Fondant with ice cream	
MERINGA	26,-
Beza / Meringue	

NAPOJE DRINKS BEVANDE	
NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS	
   	0,25l / 12,-
KINLEY 	0,25l / 12,-
Tonic Water, Pink Aromatic Berry, Elderflower ZERO CUKRU	
 	9,- / 17,-
Woda mineralna 0,33l / 0,75l / still and sparkling mineral water	
	0,25l / 12,-
O smaku Cytryny, O smaku Brzoskwini i Hibiskusa / Lemon lemongrass, peach hibiscus	
	0,25l / 12,-
Sok pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, grejpfrutowy / Cappy juice (orange, apple, grapefruit, multivitamin)	
BURN 	0,25l / 16,-
Napój energetyzujący / Energy drink	
	0,25l / 14,-
Woda włoska 0,7l / Italian Water	
Napój Bio Galvanina	
Sok ze świeżych cytrusów 0,3l / Fresh citrus juice	
Lemoniada sezonowa / Seasonal lemonade	
NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS	
 Espresso / Espresso Doppio	9,- / 14,-
 Americano	12,-
 Cappuccino	14,-
 Flat White	18,-
 Latte	16,-
Herbata / Tea	
Herbata mrożona z hibiskusem / Ice tea with hibiskus.....	
Mrożona kawa z lodami / Ice cream coffee	
PIWO BEERS BIRRA	
PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER	
Peroni Nastro Azzuro 0,25l / 0,4l	
Książęce Złote Pszeniczne 0,3 / 0,5l	
Książęce IPA 0,3 / 0,5l	
PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEERS	
Pilsner Urquell 0,5l	
Książęce Cherry Ale 0,5l	
Książęce Czerwony Lager 0,5l	
Kozel Lezak 0,5l	
Kozel Cerny 0,5l	
PIWO SMAKOWE / FLAVOURED BEER	
Captain Jack Original	
Hardmade Raspberry Crush	
PIWO BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC BEER	
Peroni Nostro Azzurro 0,0% 0,33l	
Lech Free 0% 0,33l	
Lech Free limonka z miętą 0% 0,33l	
Książęce Pszeniczne/IPA 0% 0,5l	

ALKOHOLE ALCOHOL	
VERMOUTH	
Martini Bianco, Rosso, Rosato, Extra Dry, Fiero, Bitter (80ml)	
Martini Floreale 0% (80ml)	
Martini Vibrante 0% (80ml)	
WÓDKA / VODKA	
Finlandia® Vodka (40ml / 0,5l / 0,7l)	
Finlandia® Botanical Cucumber & Mint (40ml)	
Finlandia® Botanical Wildberry & Rose (40ml)	
Finlandia® Lime / Redberry (40ml)	
Ostoya (0,5 / 0,7l)	
Chopin Black Potato (0,7l)	
WHISKY / WHISKEY / BOURBON	
Dewar's 8YO (40ml)	
Dewar's 12YO (40ml)	
Tullamore Dew (40ml)	
Jameson (40ml)	
Jack Daniel's (40ml)	
Monkey Shoulder (40ml)	
Glenlivet 12 YO (40ml)	
Aberlour 16 YO (40ml)	
Aberfeldy 12 YO (40ml)	
Ardberg (40ml)	
Craigellachie 13 YO (40ml)	
Wild Turkey (40ml)	
Bulleit (40ml)	
COGNAC	
Hennessy (40ml)	
Martell Blue Swift (20ml)	
GIN	
Gin Bulldog (40ml)	
Elephant Gin (40ml)	
Tanqueray No.10 (40ml)	
Finsbury Platinum 47 (40ml)	
Hendrick's (40ml)	
GRAPPA	
Grappa Bianco (40ml)	
Grappa Sibona (40ml)	
Grappa Giare Amarone (40ml)	
TEQUILA	
Tequilla Espolon Blanco (40ml)	
Tequilla Espolon Reposado (40ml)	
Patron Silver (40ml)	
Patron Anejo (40ml)	
RUM	
Rum Barcelo Blanco (40ml)	
Rum Barcelo Dorado (40ml)	
Appleton Estate Signature (40ml)	
Bacardi Carta Blanca (40ml)	
Bacardi 8 YO (40ml)	
Bacardi 10 YO (40ml)	
LIKIERY	
Limoncello (40ml)	
Jägermeister (40ml)	
Amaro Lucano (40ml)	
Cynar (40ml)	
Fernet Branca/Mentha (40ml)	
Mirtó (40ml)	
Disaronno (40ml)	
St. Germain (40ml)	
Latte di soucera 70% (40ml)	

KOKTAJE AUTORSKIE SIGNATURE COCTAILS	
	SERATA SICILIANA
Rum Barcelo Blanco, wermut z sycylijskich pomarańczy, pulpa z marakui, mięta	
Rum Barcelo Blanco, vermouth of sicilian oranges, passion fruit pulp, mint	
	GIN & ROSES
Syrup różany, Gin Bulldog, grejpfrut, białko syntetyczne	
Rose syrup, Gin Bulldog, grapefruit, egg white	
	LIMONCELLO SPRITZ
Limoncello, Prosecco, maliny, mięta	
Limoncello, Prosecco, raspberries, mint	
	COCO-BERRIES
Finlandia Coconut, mus truskawkowy, limonka, mięta	
Finlandia Coconut, strawberry mousse, lime, mint	
	TROPICI DORATI
Tequila Epsolon Bianco, Cointreau, świeży sok pomarańczowy, pulpa mango, sweet & sour	
Tequila Epsolon Bianco, Cointreau, fresh orange juice, mango pulp, sweet & sour	
	HUGO SPRITZ
Prosecco, syrop kwiatu czarnego bzu, mięta, limonka, woda gazowana	
Prosecco, elderflower syrup, mint, lime, sparkling water	
KOKTAJE KLASYCZNE CLASSIC COCTAILS	
	KINLEY: Martini Fiero &Tonic
Aperol Spritz	
Campari Spritz	
Negroni	
Pornstar Martini	
KOKTAJE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC COCKTAILS	
	KINLEY: Martini Floreale & Tonic
	KINLEY: Martini Vibrante & Tonic
Aperol bezalkoholowy	
Od 4 osób doliczamy serwis 10 % / From 4 guest we add a 10% service charge	
Jeżeli chcesz otrzymać fakturę VAT lub wykorzystać VOUCHER, zgłoś to przed wystawieniem rachunku.	
If you want to receive a VAT invoice or use a VOUCHER, please report it before issuing the invoice.	