

Caffetteria - Coffee



CAFFÈ ESPRESSO	Espresso coffee / Kawa espresso	€ 2,50
CAFFÈ DOPPIO	Double espresso / Podwójne espresso	€ 4,00
CAFFÈ D'ORZO	Barley coffee / Kawa zbożowa (jęczmienna)	€ 2,50
CAFFÈ ESPRESSO GINSENG	Ginseng coffee / Kawa espresso z żeń-szeniem	€ 2,50
CAFFÈ DECAFFEINATO	Decaffeinated coffee / Kawa bezkofeinowa	€ 2,50
THE CALDO	Hot tea	€ 3,50
CAFFÈ ESPRESSO CON PANNA	Small coffee with whipped cream Kawa espresso z bitą śmietaną	€ 3,00
CAFFÈ AMERICANO CON PANNA	American coffee with whipped cream Kawa americano z bitą śmietaną	€ 4,00
CAFFÈ ESPRESSO CORRETTO	Small coffee with liqueur / Kawa espresso z likierem	€ 3,50
CAFFÈ AMERICANO	American coffee / Kawa americano	€ 3,50
CAFFÈ E LATTE	Coffee with milk / Kawa z mlekiem	€ 3,50
CAPPUCCINO	Milk and espresso / Mleko i kawa espresso	€ 3,50
ICE CAPPUCCINO	Milk and espresso / Mrożone cappuccino (mleko i kawa espresso)	€ 3,50
LATTE MACCHIATO	Milk with coffee / Mleko z kawą espresso	€ 3,50
CAFFÈ FREDDO	Black chilled ice coffee / Mrożona czarna kawa	€ 3,50
LATTE DI MANDORLA	Almond milk / Mleko migdałowe	€ 3,50
MANDORCINO	Cappuccino with almond milk / Cappuccino z mlekiem migdałowym	€ 4,00
CIOCCOLATA CALDA	Hot chocolate / Gorąca czekolada	€ 4,00
EIS CAFÉ	Caffè freddo con gelato e panna Iced coffee (cold coffee, ice cream and whipped cream) Mrożona kawa z lodami i bitą śmietaną	€ 5,00
CAFFÈ SHAKERATO CON BAILEYS	Shaken coffee with Baileys / Kawa z likierem Baileys	€ 5,00
NOCCIOLINO	Crema di nocciole, espresso, panna Hazelnut cream, espresso, whipped cream Krem z orzechów laskowych, kawa espresso, bita śmietana	€ 4,00
PISTACCHINO	Crema di pistacchio , espresso, panna Pistachio cream , espresso, whipped cream Krem pistacjowy, kawa espresso, bita śmietana	€ 4,50
IRISH COFFEE	caffè caldo, zucchero, corretto con Whiskey irlandese e panna hot coffee, sugar, laced with Irish whiskey and whipped cream gorąca kawa, cukier, doprawiona irlandzką whisky i śmietanką	€ 8,00

Chiedi per il latte di SOIA è disponibile ogni giorno
Ask for SOYA milk available daily
Zapytaj personelu o mleko sojowe, dostępne codziennie.

Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.
Składniki oznaczone tłustym drukiem mogą powodować reakcje u osób z alergiami lub nietolerancjami pokarmowymi.

Colazione



BISCOTTINI DA THE (1 PEZZO) _____ € 0,80
Wheat flour, Tea biscuits (each)
Herbatniki (1 sztuka)



CORNETTO MIGNON _____ € 1,50
Wheat flour, Mini croissant
Mini rogalik (Mąka pszenna)



BRIOCHES _____ € 2,50
Wheat flour, etc. Typical Sicilian sweet bread roll
Sycylijska słodka bułeczka (Mąka pszenna)

CORNETTO VUOTO O RIPIENO _____ € 2,50
Wheat flour. Croissant filled or plain
Rogalik z nadzieniem lub zwykły (Mąka pszenna, masło, mleko)

CORNETTO CEREALI E MIELE _____ € 2,50
Wholemeal flour, etc. Croissant with honey and grains
Rogalik z ziarnami i miodem (Mąka razowa)

TRECCINA _____ € 2,50

BOMBOLONE _____ € 2,50

CROSTATATA _____ € 4,00

TORTA DELLO CHEF _____ € 5,00
Cake of the Day
Ciasto Dnia



OCCHIO DI BUE _____ € 3,50
Wheat flour, etc. Bull's eye biscuit
Ciastko z nadzieniem (Mąka pszenna)

CANNOLO SICILIANO (RIEMPITO AL MOMENTO) _____ € 5,00
Wheat flour, etc. Sicilian cannolo filled to order
Sycylijskie cannolo nadziewane na miejscu (Mąka pszenna)

PANCAKE _____ € 5,50
Wheat flour, eggs, milk
Mąka pszenna, jajka, mleko



CONTINENTAL BREAKFAST _____ € 7,00
2 toast, 1 cornetto mignon, **burro**, marmellata, Yogurt
Including: 2 toast, 1 mini croissant, **butter**, jam, Yogurt
2 tosty, 1 mini rogalik, **masło**, dżem, jogurt

OMELETTE _____ € 9,00
Servita con insalata e pane (**latte, uova**)
Served with salad and bread (**milk, eggs**)
Podawany z surówką i pieczywem (**mleko, jajko**)

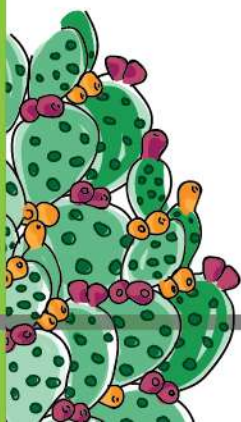


ENGLISH BREAKFAST _____ € 10,00
Bacon, sausage, beans, eggs, tomato, mushroom and toast
Bekon, kielbaska, fasolka, jajka, pomidor, pieczarki i tost

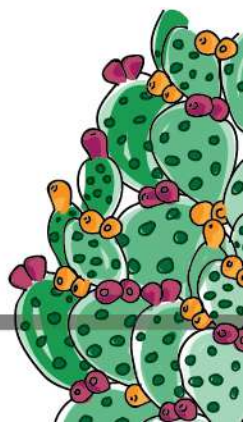
Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazione in persone allergiche o intolleranti.
Składniki oznaczone tłustym drukiem mogą powodować reakcje u osób z alergiami lub nietolerancjami pokarmowymi.

The food may contains GLUTEN, MILK, EGGS, NUTS, SESAME SEED and/or products derived from them.

Dania mogą zawierać GLUTEN, MLEKO, JAJKA, ORZECY, SEZAM i/lub produkty pochodnie.



Licchio's
Coffee & Food



da Bere

Bibite analcoliche - alcohol free drinks - Napoje bezalkoholowe

ACQUA NATURALE 50 CL _____ € 2,50
Still water
Woda niegazowana

ACQUA NATURALE 1 LT _____ € 4,00
Still water
Woda niegazowana

ACQUA GASSATA 50 CL _____ € 2,50
Sparkling water
Woda gazowana

ACQUA GASSATA 1 LT _____ € 4,00
Sparkling water
Woda gazowana

ACQUA TONICA _____ € 3,50
Tonic water/tonic lemon
Tonik/tonik cytrynowy

COCA COLA 33 CL _____ € 3,50

LIMONATA SICILIANA 33 CL _____ € 4,00
Sicilian lemonade
Sycylijska lemoniada

ARANCIATA SICILIANA 33 CL _____ € 4,00
Sicilian Orange
Sycylijska oranżada pomarańczowa

CHINOTTO SICILIANO 33 CL _____ € 4,00
Sicilian Chinotto
Sycylijska oranżada o smaku chinotto

SPRITE 33 CL _____ € 3,50

THÈ FREDDO PESCA/LIMONE _____ € 3,50
Iced tea peach/lemon
Mrożona herbata brzoskwinia/cytryna

RED BULL _____ € 4,00

SUCCO DI FRUTTA _____ € 3,50
Fruit juice
Sok owocowy

SPREMUTA D'ARANCIA _____ € 3,50
Freshly squeezed orange juice
Sok ze świeżo wyciskanych pomarańczy

SUCCO DI FRUTTA BIO _____ € 4,50
Biologic fruit juice
Sok owocowy bio



Aperitivi

CRODINO _____ € 5,00

BITTER BIANCO _____ € 5,00

BITTER ROSSO _____ € 5,00

COCKTAIL SAN PELLEGRINO _____ € 5,00

COCKTAIL DI FRUTTA FRESCA _____ € 7,00

Alcohol free cocktail of seasonal fruit

Bezalkoholowy koktail z owoców sezonowych

CAMPARI SODA _____ € 5,00

MARTINI BIANCO/ROSSO _____ € 6,00

I nostri spritz

Alcohol Aperitif

APEROL SPRITZ _____ € 8,00

LICCHIO'S APEROL SPRITZ _____ € 8,00

Con granita

whit Sicilian sorbet

Spritz z sycylijską granitą

AMACAPPERO SPRITZ _____ € 9,00

Amaro Amacappero, Prosecco, Soda

Sicilian capers liquor, prosecco and soda

Gorzki likier z kaparów, prosecco i woda sodowa

LICCHIO'S TAO SPRITZ _____ € 9,00

Prosecco, Succo di Melograno

Prosecco, Pomegranate juice

Prosecco, sok z granatów

LICCHIO'S ETNA SPRITZ _____ € 8,00

Prosecco, Campari, Amara (amaro di arancia rossa)

Prosecco, Campari, Amara

Prosecco, Campari, Amara (gorzki likier z czerwonych pomarańczy)

CAMPARI SPRITZ _____ € 8,00

Prosecco, Campari

UGO SPRITZ _____ € 8,00

San German Elderflower, prosecco, menta e mela verde

San German Elderflower, prosecco, mint and green apple

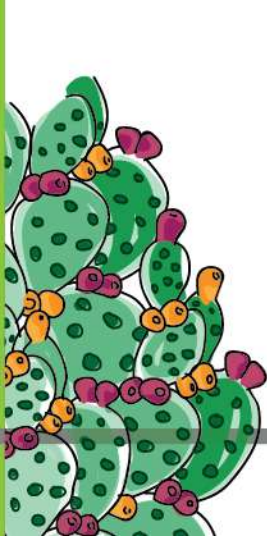
San German Elderflower, prosecco, mięta i zielone jabłko

LIMONCELLO SPRITZ _____ € 8,00

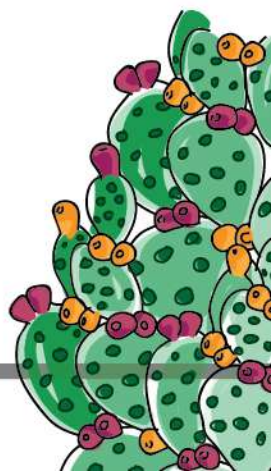
Limoncello, prosecco, Basilico

Limoncello, Prosecco, Basil

Limoncello, prosecco, bazylika



Licchio's
Coffee & Food



Vini

Al Bicchiere / By the Glass / Wina na kieliszki

VINO ROSSO	€ 5,00
Sicilian Red Wine / Sycylijskie czerwone wino	
VINO BIANCO	€ 5,00
Sicilian white Wine / Sycylijskie białe wino	
PROSECCO	€ 5,00
PROSECCO ROSE	€ 5,00
ETNA MURGO BRUT	€ 8,00
FRANCIA CORTA	€ 8,00

Bianco Bottiglia

ETNA BIANCO 75CL	€ 25,00
CHARDONAY 75CL	€ 22,00
GRILLO 75CL	€ 22,00
ZIBIBBO 75CL	€ 20,00
INZOLIA 75CL	€ 18,00
VINO LOCALE 1L	€ 12,00
VINO LOCALE 1/2 L	€ 12,00

Rosso Bottiglia

ETNA ROSSO	€ 25,00
CERASUOLO DI VITTORIA	€ 22,00
CABERNET SAUVIGNON	€ 22,00
NERO D'AVOLA	€ 20,00
MERLOT	€ 20,00
SYRAH	€ 20,00
ROSSO 1/2 BOTTIGLIA	€ 12,00
VINO LOCALE 1L	€ 18,00

Bollicine

PROSECCO	€ 24,00
PROSECCO ROSE	€ 25,00
ETNA MURGO BRUT	€ 30,00
ETNA MURGO BRUT ROSE	€ 35,00
FRANCIA CORTA	€ 75,00
CHAMPAGNE	€ 85,00

Vini da Dessert

Al Bicchiere / By the Glass / Wina na kieliszki

VINO ALLA MANDORLA	€ 5,00
PASSITO	€ 5,00
MOSCATO	€ 5,00
MARSALA	€ 5,00
MALVASIA	€ 5,00
ZIBIBBO	€ 5,00

I vini contengono SOLFITI.
The wines contains SULFITES.
Wina zawierają SIARCZYNY.



Birra

In Bottiglia - Bottled - Flasche - Piwa butelkowe



PERONI NASTRO AZZURRO 33 CL	€ 4,50
PERONI NASTRO AZZURRO STILE CAPRI 33 CL	€ 4,50
PERONI NASTRO AZZURRO 0.0 - Alcohol Free Beer 33 CL	€ 4,50
PERONI NON FILTRATA 33 CL	€ 6,00
PERONI SENZA GLUTINE 33 CL - Gluten Free	€ 5,00
KOZEL PREMIUM LAGER 33 CL	€ 4,50
KOZEL LAGER DARK 33 CL	€ 5,00
PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO 50 CL	€ 7,00
MESSINA 33CL	€ 4,50
CORONA 33CL	€ 4,50
CERES 33CL	€ 5,00
HEINEKEN 33CL	€ 4,50
BECKS 33CL	€ 4,50
TENNENT'S 33CL	€ 5,00
ERDINGER 50CL	€ 7,00
CIDER 50CL	€ 7,00



Birre alla Spina

Draft Beer - Von Fass - Lane piwa kraftowe

PERONI NASTRO AZZURRO	small	€ 4,00
PERONI NASTRO AZZURRO	large	€ 5,50
PERONI GRAN RISERVA ROSSA - RED VIENNA STYLE	small	€ 4,50
PERONI GRAN RISERVA ROSSA - RED VIENNA STYLE	large	€ 6,50
PERONI GRAN RISERVA BIANCA - WEIZEN BEER	small	€ 4,50
PERONI GRAN RISERVA BIANCA - WEIZEN BEER	large	€ 6,50
PANACHE		€ 6,50
BIRRA CON GRANITA		€ 6,50

Lager with lemon granita / Piwo z cytrynową granitą

Artigianale

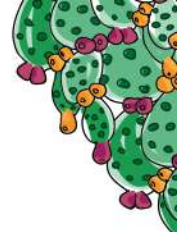
Craft beer - Piwa kraftowe

BELGIAN ALE 33CL	€ 6,00
WEIZEN SICILY 33CL	€ 6,00
WHITE IPA SICILY 33CL	€ 6,00
BLONDE ALE SICILY 33CL	€ 6,00
IPA SICILY 33CL	€ 6,00
BROWN ALE SICILY 33CL	€ 6,00
HERACLES FROM ETNA 37,5CL	€ 8,00
(Sicilian beer with pistachio) / Sycylijskie piwo z pistacjami	
JUST ASK OUR STAFF FOR OUR	
Zapytaj personelu o naszą selekcję piw kraftowych.	
CRAFT BEER SELECTION 75CL	€ 15,00

Le Birre contengono ORZO-GLUTINE / The beers contains BARLEY-GLUTEN
Piwa zawierają GLUTEN I JĘCZMIEN



Salatí - Snack



PATATINE FRITTE*

€ 4,00

French fries

Frytki



ALETTE DI POLLO*

€ 6,00

Chicken wings

Skrzydółka z kurczaka



BOCCONCINI DI POLLO*

€ 5,00

Chicken nuggets

Nuggetsy z kurczaka



ARANCINO

€ 4,00

Typical Sicilian rice ball

Sycylijska kulka ryżowa z nadzieniem



PANE ALL'AGLIO

€ 4,50

Garlic bread

Chleb czosnkowy



BRUSCHETTA AL POMODORO

€ 5,00

Pomodoro, basilico, cipolla, aglio, olio

Tomato, basil, onion, garlic, olive oil

Pomidor, bazylia, cebula, czosnek, oliwa z oliwek



Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.
Składniki oznaczone **łustym** drukiem mogą powodować reakcje u osób z alergiami lub nietolerancjami pokarmowymi.

The food may contains GLUTEN, MILK, EGGS, NUTS, SESAME SEED and/or products derived from them.

Dania mogą zawierać GLUTEN, MLEKO, JAJKA, ORZECHY, SEZAM i/lub produkty pochodnie.

*Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto secondo la normativa HACCP ed a secondo della stagione.

*The product could be frozen or chilled according to the HACCP legislation and according to season.

*Produkt może być zamrożony lub schłodzony zgodnie z przepisami HACCP, w zależności od pory roku.

Panini

Sandwich – Kanapki



MAXI TOAST

€ 6,00

Prosciutto cotto, **formaggio**

Ham, **cheese**

Szynka, **ser**



RHODA

€ 5,00

Salame e **formaggio**

Salami, **cheese**

Salami, **ser**



HOT DOG

€ 5,00

Würstel, ketchup, **maionese**,

Würstel, ketchup, **mayonnaise**

Parówka, ketchup, **majonez**



TURI

€ 5,50

Prosciutto cotto, **formaggio**

Ham, **cheese**

Szynka, **ser**



PALAZZO CORVAIA

€ 6,50

Mozzarella, pomodoro, basilico

Mozzarella, tomato, basil

Mozzarella, pomidor, bazylia



TUNNU

€ 6,50

Tonno, lattuga, **pomodoro**, **maionese**

Tuna, lettuze, **tomato**, **mayonnaise**

Tuńczyk, sałata, **pomidor**, **majonez**

Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.
Składniki oznaczone tłustym drukiem mogą powodować reakcje u osób z alergiami lub nietolerancjami pokarmowymi.

The food may contains GLUTEN, MILK, EGGS, NUTS, SESAME SEED and/or products derived from them.

Dania mogą zawierać GLUTEN, MLEKO, JAJKA, ORZECHY, SEZAM i/lub produkty pochodnie.

*Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto secondo la normativa HACCP ed a secondo della stagione.

*The product could be frozen or chilled according to the HACCP legislation and according to season.

*Produkt może być zamrożony lub schłodzony zgodnie z przepisami HACCP, w zależności od pory roku.



EXTRA GLUTEN-FREE
OPCJA BEZGLUTENOWA

€ 2,00

Licchio's
Coffee & Food

Panini

Sandwich – Kanapki



PIAZZA BADIA

€ 7,00

Prosciutto crudo, **pomodoro, mozzarella**

Parma ham, **tomato, mozzarella**

Szynka parmeńska, **pomidor, mozzarella**



OLYNTHOS

€ 7,50

Cotoletta di pollo, lattuga, **pomodoro, formaggio, maionese**

Breaded chicken, lettuce, **tomato, cheese, mayonnaise**

Kotlet z kurczaka, sałata, **pomidor, ser, majonez**



BURGER

€ 8,00

Hamburger, **pomodoro, mozzarella, lattuga, maionese**

Hamburger, **tomato, mozzarella, latice, mayonnaise**

Hamburger, **pomidor, mozzarella, sałata, majonez**

Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. Składniki oznaczone tłustym drukiem mogą powodować reakcje u osób z alergiami lub nietolerancjami pokarmowymi.

The food may contains GLUTEN, MILK, EGGS, NUTS, SESAME SEED and/or products derived from them.

Dania mogą zawierać GLUTEN, MLEKO, JAJKA, ORZECY, SEZAM i/lub produkty pochodnie.

*Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto secondo la normativa HACCP ed a secondo della stagione.

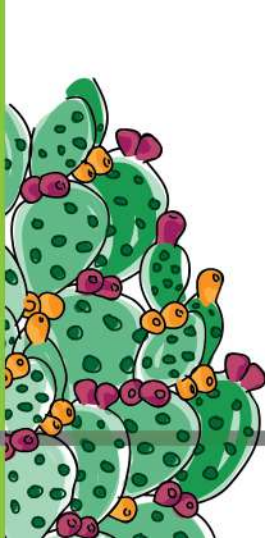
*The product could be frozen or chilled according to the HACCP legislation and according to season.

*Produkt może być zamrożony lub schłodzony zgodnie z przepisami HACCP, w zależności od pory roku.

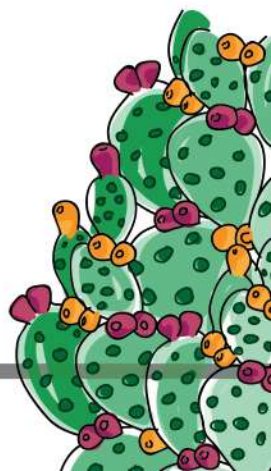


EXTRA GLUTEN-FREE
OPCJA BEZGLUTENOWA

€ 2,00



Licchio's
Coffee & Food



Antipasti

Appetizers – Przystawki

LICCHIO'S MARE

Seafood appetizers
Przystawka z owoców morza

€ 16,00

LICCHIO'S TERRA

Rustic Sicilian appetizers
Rustykalna przystawka sycylijska

€ 12,00

COZZE

Mussels
Małże

€ 11,00

PESCE MARINATO DEL GIORNO

Marinated fish of the Day
marynowana ryba dnia

€ 12,00

INSALATA DI POLPO

Octopus salad
Sałatka z ośmiornicy

€ 12,00

COCKTAIL DI GAMBERI

Shrimps cocktail
Koktajl z krewetek

€ 10,00

PARMIGIANA DI MELANZANE

Eggplant parmesan (cheese)
Parmigiana z bakłażana i parmezanu

€ 9,00

CAPONATA DI MELANZANE

Eggplant caponata
Caponata z bakłażana

€ 8,00

Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.
Składniki oznaczone **łustym drukiem** mogą powodować reakcje u osób z alergiami lub nietolerancjami pokarmowymi.

The food may contains **GLUTEN, MILK, EGGS, NUTS, SESAME SEED** and/or products derived from them.

Dania mogą zawierać **GLUTEN, MLEKO, JAJKA, ORZECHY, SEZAM** i/lub produkty pochodnie

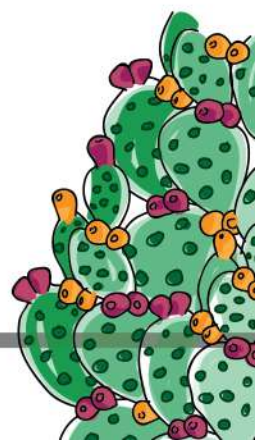
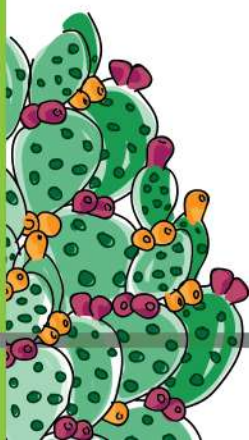
*Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto secondo la normativa HACCP ed a secondo della stagione.

*The product could be frozen or chilled according to the HACCP legislation and according to season.

*Produkt może być zamrożony lub schłodzony zgodnie z przepisami HACCP, w zależności od pory roku.

EXTRA GLUTEN-FREE
OPCJA BEZGLUTENOWA

€ 2,00



Primi piatti

Pasta – Soup – Zupy i makarony

PASTA AL PESTO

Fresh pasta with **pesto**

Makaron z **pesto**



€ 9,50

PASTA ALLA NORMA

Pasta with eggplant and **tomato sauce, Cheese**

Makaron z bakłażanem, **sosem pomidorowym i serem**



€ 10,00

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Risotto with **seafood**

Risotto z owocami morza

€ 15,00

PASTA A GHIOTTA MESSINESE

Sicilian's spaghetti with **fish**, capers, olives and **tomato sauce**

Sycylijskie spaghetti z rybą, kaparami, oliwkami i **sosem pomidorowym**

€ 15,00

PASTA CON FRUTTI DI MARE

Pasta with **seafood**

Makaron z **owocami morza**

€ 15,00

PASTA FRESCA RIPIENA DELLO CHEF

Chef Freshly filled Pasta

Świeży nadziewany makaron Szefa Kuchni

€ 16,00

PASTA CA' MUDDICA

Melted anchovies, sundried tomato, toasted bread crust, garlic, oil

Anchois, suszone pomidory, opiekana bułka tarta, czosnek, oliwa

€ 12,00

Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.
Składniki oznaczone **grubym drukiem** mogą powodować reakcje u osób z alergiami lub nietolerancjami pokarmowymi.

The food may contains **GLUTEN, MILK, EGGS, NUTS, SESAME SEED** and/or products derived from them.

Dania mogą zawierać **GLUTEN, MLEKO, JAJKA, ORZECHY, SEZAM** i/lub produkty pochodnie

*Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto secondo la normativa HACCP ed a secondo della stagione.

*The product could be frozen or chilled according to the HACCP legislation and according to season.

*Produkt może być zamrożony lub schłodzony zgodnie z przepisami HACCP, w zależności od pory roku.

**EXTRA GLUTEN-FREE
OPCJA BEZGLUTENOWA**

€ 2,00



Primi piatti

Pasta – Soup – Zupy i makarony



ZUPPA DEL GIORNO

CON CROSTINI **ALL'AGLIO**

Soup of the day with garlic toasted bread

Zupa dnia z pieczywem **czosnkowym**



€ 8,50



SPAGHETTI AL POMODORO

Spaghetti with **tomato sauce**

Spaghetti z **sosem pomidorowym**



€ 9,00



RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO

Fresh ravioli with ricotta and spinach in tomato sauce

Ravioli z **serem ricotta** i szpinakiem w **sosie pomidorowym**



€ 10,50



PASTA ALLA CARBONARA

Pasta with bacon, **eggs** and **cheese**

Makaron z boczkiem, **jajkami** i **serem**

€ 10,00



TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO COTTO

Fresh tortellini with ham and cream

Tortellini z szynką i śmietaną

€ 9,50



TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

Fresh tagliatelle with **porcini mushrooms**

Tagliatelle z **prawdziwkami**



€ 10,00



TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Fresh tagliatelle with **Bolognese's sauce**

Tagliatelle z **sosem bolognese**

€ 9,50



LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Fresh lasagne with meat sauce and béchamel

Lasagne z **sosem bolognese** i beszamelem

€ 9,50



LASAGNE ALLE VERDURE

Fresh vegetarian lasagne

Wegetariańskie lasagne z warzywami



€ 9,50

Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.
Składniki oznaczone tłustym drukiem mogą powodować reakcje u osób z alergiami lub nietolerancjami pokarmowymi.

The food may contains GLUTEN, MILK, EGGS, NUTS, SESAME SEED and/or products derived from them.

Dania mogą zawierać GLUTEN, MLEKO, JAJKA, ORZECY, SEZAM i/lub produkty pochodnie

*Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto secondo la normativa HACCP ed a secondo della stagione.

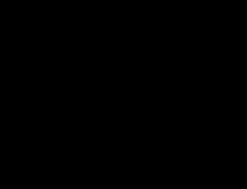
*The product could be frozen or chilled according to the HACCP legislation and according to season.

*Produkt może być zamrożony lub schłodzony zgodnie z przepisami HACCP, w zależności od pory roku.



EXTRA GLUTEN-FREE
OPCJA BEZGLUTENOWA

€ 2,00



Secondi di pesce

Fish main Course – Dania rybne

CALAMARI FRITTI CON PATATINE*

€ 16,00

Fried calamari with french fries

Smażone kalmary z frytkami

FILETTO DI PESCE ALLA SICILIANA

€ 18,00

Sicilian fillet of fish

Filet z ryby po sycylijsku

TRANCIO DI SPADA A 'GHIOTTA MESSINESE

€ 18,00

Swordfish steak with capers, olives, tomato

Stek z miecznika z kaparami, oliwkami i pomidorami

GAMBERONI IN CROSTA DI PISTACCHIO CON INSALATA*

€ 18,00

King prawns in pistachio crust with mix salad

Krewetki królewskie z pistacjami, Mix sałat

TRANCIO DI TONNO CON CIPOLLA CAMELLATA

€ 19,00

Fresh tuna steak with sweet and sour onion

Stek z tuńczyka ze słodko-kwaśną cebulą

INVOLTINI DI PESCE SPADA CON INSALATA

€ 16,00

Swordfish rolls with mix salad

Roladki z miecznika, Mix sałat

INVOLTINI DI SALMONE CON RUCOLA E POMODORO

€ 18,00

Salmon rolls with rocket and tomato

Roladki z łososia z rukolą i pomidorem

ZUPPA DI PESCE

€ 19,00

Fish soup

Zupa rybna

Tutti i secondi vengono serviti con contorno

All second dishes are served with side dishes

Wszystkie dania główne podawane są z dodatkami.

Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

Składniki oznaczone tłustym drukiem mogą powodować reakcje u osób z alergiami lub nietolerancjami pokarmowymi.

The food may contains GLUTEN, MILK, EGGS, NUTS, SOYA, CLAMS, SHELLFISH and/or products derived from them.

Dania mogą zawierać GLUTEN, MLEKO, JAJKA, ORZECHE, SEZAM i/lub produkty pochodnie.

*Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto secondo la normativa HACCP ed a secondo della stagione.

*The product could be frozen or chilled according to the HACCP legislation and according to season.

*Produkt może być zamrożony lub schłodzony zgodnie z przepisami HACCP, w zależności od pory roku.

Secondi di carne

Meat main Course – Dania mięsne



TAGLIATA DI POLLO CON PATATINE*

€ 14,00

Chicken with French fries

Pierś z kurczaka z frytkami



PALERMITANA CON SPINACI

€ 15,00

Breaded veal steak with spinach

Panierowany stek cielęcy ze szpinakiem



TAGLIATA DI CARNE CON RUCOLA, POMODORO E SCAGLIE DI PARMIGIANO

€ 20,00

Entrecote with rocket and flakes parmesan, tomato

Antrykot z rukolą i parmezanem



CORDON BLUE DI POLLO CON PATATINE*

€ 16,00

Chicken cordon bleu with French fries

Cordon bleu z kurczaka z frytkami



FILETTO AI FUNGHI

€ 24,00

Beef fillet with mushrooms

Polędwica wołowa z grzybami

Tutti i secondi vengono serviti con contorno

All second dishes are served with side dishes

Wszystkie dania główne podawane są z dodatkami.

Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

Składniki oznaczone tłustym drukiem mogą powodować reakcje u osób z alergiami lub nietolerancjami pokarmowymi.

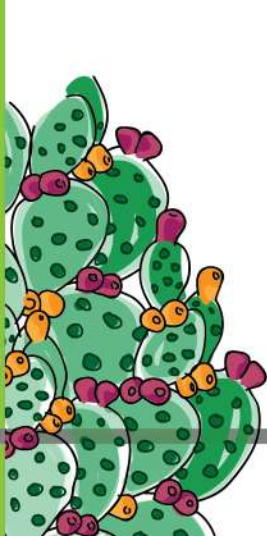
The food may contains GLUTEN, MILK, EGGS, NUTS, SOYA, CLAMS, SHELLFISH and/or products derived from them.

Dania mogą zawierać GLUTEN, MLEKO, JAJKA, ORZECHY, SEZAM i/lub produkty pochodnie.

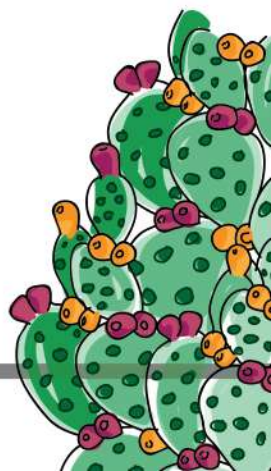
*Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto secondo la normativa HACCP ed a secondo della stagione.

*The product could be frozen or chilled according to the HACCP legislation and according to season.

*Produkt może być zamrożony lub schłodzony zgodnie z przepisami HACCP, w zależności od pory roku.



Licchio's
Coffee & Food



Insalate - Salad - Sałatki

CAPRESE

€ 8,00

Pomodoro, mozzarella, basilico

Fresh tomato, mozzarella, basil

Pomiodry, mozzarella, bazylia



PROSCIUTTO CRUDO E MELONE

€ 10,50

Parma ham and melon

Szynka parmeńska i melon

INSALATA ZÙ PAULU

€ 8,00

Insalata mista e tonno

Mixed salad with tuna

Mix sałat z tuńczykiem



INSALATA ZÙ CICCIO

€ 8,00

Insalata mista, **pomodori secchi**, carciofi

Mixed salad with **artichokes** and sun dried tomato

Mix sałat, **suszone pomiodry**, **karczochy**



Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. Składniki oznaczone tłustym drukiem mogą powodować reakcje u osób z alergiami lub nietolerancjami pokarmowymi.

The food may contains SEELFISH, SOYA, MILK, SESAME SEED and/or products derived from them.

Dania mogą zawierać , SEELFISH, SOJA, MLEKO, SEZAM i/lub produkty pochodnie

*Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto secondo la normativa HACCP ed a secondo della stagione.

*The product could be frozen or chilled according to the HACCP legislation and according to season.

*Produkt może być zamrożony lub schłodzony zgodnie z przepisami HACCP, w zależności od pory roku.



EXTRA GLUTEN-FREE
OPCJA BEZGLUTENOWA

€ 2,00



Insalate - Salad - Sałatki

INSALATA ZÀ FINA

€ 8,50

Insalata mista, **pomodoro**, cipolla, olive, **acciughe**,
capperi, **ricotta** infornata

Mixed salad, **tomato**, onion, olives, **anchovies**, capers, salted
ricotta cheese

Mix sałat, **pomidory**, cebula, oliwki, **anchois**, kapary, **solony ser ricotta**

INSALATA LICCHIO'S

€ 10,00

Rucola, **gamberetti**, **parmigiano a scaglie**, **pomodoro**
fresco, olio, limone

Rocket, **shrimps**, **parmesan flakes**, **tomato**, oil, lemon

Rukola, **krewetki**, **parmezan**, **pomidory**, oliwa z oliwek, cytryna



EXTRA GLUTEN-FREE OPCJA BEZGLUTENOWA

€ 2,00

Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.
Składniki oznaczone **łustym drukiem** mogą powodować reakcje u osób z alergiami
lub nietolerancjami pokarmowymi.

The food may contains **SEELFISH**, **SOYA**, **MILK**, **SESAME SEED** and/or products
derived from them.

Dania mogą zawierać , **SEELFISH**, **SOJA**, **MLEKO**, **SEZAM** i/lub produkty pochodnie

*Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto secondo la normativa HACCP
ed a secondo della stagione.

*The product could be frozen or chilled according to the HACCP legislation
and according to season.

*Produkt może być zamrożony lub schłodzony zgodnie z przepisami HACCP,
w zależności od pory roku.



Pizze



NORMA

€ 11,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, ricotta salata
Tomato sauce, mozzarella cheese, fried aubergines,
salted ricotta cheese



Sos pomidorowy, mozzarella, smażone bakłażan, ser ricotta salata



VEGETARIANA

€ 11,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, spinaci, funghi
Tomato sauce, mozzarella cheese,
aubergines, spinach, mushrooms



Sos pomidorowy, mozzarella, bakłażan, szpinak, pieczarki



CAPRICCIOSA

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella, carciofi,
prosciutto cotto, olive, **funghi**
Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes,
ham, olives, **mushrooms**

Sos pomidorowy, mozzarella, karczochy, szynka, oliwki, grzyby



SILVANA

€ 13,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo,
rucola, olio, **origano**
Tomato sauce, mozzarella cheese, parma ham,
rocket, olive oil, **oregano**

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola, oliwa z
oliwek, oregano



LICCHIO'S

€ 13,00

Pomodoro, mozzarella, mortadella, pistacchio
Tomato sauce, mozzarella cheese, mortadella, pistachio
Sos pomidorowy, mozzarella, mortadella, pistacje



EXTRA GLUTEN-FREE OPCJA BEZGLUTENOWA

€ 2,00

Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.
Składniki oznaczone tustym drukiem mogą powodować reakcje u osób z alergiami
lub nietolerancjami pokarmowymi.

The food may contains SEELFISH, SOYA, MILK, SESAME SEED and/or products
derived from them.
Dania mogą zawierać , SEELFISH, SOJA, MLEKO, SEZAM i/lub produkty pochodnie

*Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto secondo la normativa HACCP
ed a secondo della stagione.

*The product could be frozen or chilled according to the HACCP legislation
and according to season.

*Produkt może być zamrożony lub schłodzony zgodnie z przepisami HACCP,
w zależności od pory roku.

Pizze

BIANCANEVE

Mozzarella, olio, origano

Mozzarella cheese, olive oil, oregano

Mozzarella, oliwa z oliwek, oregano



€ 9,00

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella, olio, origano

Tomato sauce, mozzarella cheese, olive oil, oregano

Sos pomidorowy, mozzarella, oliwa z oliwek, oregano



€ 10,00

SALAME

Pomodoro, mozzarella, salame, olio, origano

Tomato sauce, mozzarella cheese, salami, olive oil, oregano

Sos pomidorowy, mozzarella, salami, oliwa z oliwek, oregano

€ 11,00

NATALE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio, origano

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, olive oil, oregano

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, oliwa z oliwek, oregano

€ 11,00

TONNATA

Pomodoro, mozzarella, tonno, olio, origano

Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, olive oil, oregano

Sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, oliwa z oliwek, oregano

€ 11,00

FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, funghi

Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms

Sos pomidorowy, mozzarella, grzyby



€ 11,00

Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.
Składniki oznaczone **łustym drukiem** mogą powodować reakcje u osób z alergiami lub nietolerancjami pokarmowymi.

The food may contains **SEELFISH, SOYA, MILK, SESAME SEED** and/or products derived from them.

Dania mogą zawierać , **SEELFISH, SOJA, MLEKO, SEZAM** i/lub produkty pochodnie

*Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto secondo la normativa HACCP ed a secondo della stagione.

*The product could be frozen or chilled according to the HACCP legislation and according to season.

*Produkt może być zamrożony lub schłodzony zgodnie z przepisami HACCP, w zależności od pory roku.

EXTRA GLUTEN-FREE

OPCJA BEZGLUTENOWA

€ 2,00



Licchio's
Coffee & Food

Gelati - Lody

GRANITA

€ 3,50

Typical sicilian sorbet

Tradycyjny sycylijski sorbet

Limone-lemon-cytryna

Fragola-strawberry-Truskawka

Caffè-coffee-kawa

Pistacchio-pistachio-pistacja

Mandorla-almond-migdal

COPPA LICCHIO'S

€ 6,00

Licchio's cup

Pucharek lodów Licchio

COPPA VALERIA

€ 9,00

Valeria's cup

Pucharek lodów Valeria

BRIOCHE CON GELATO

€ 5,00

Sweet bread roll with icecream

Sycylijska słodka bułeczka z lodami

MERINGATO

€ 8,00

topping al cioccolato, **noccioline**, gelato a scelta, **panna**

Chocolate topping, hazelnut, icecream, whipped cream

Polewa czekoladowa, orzechy, lody do wyboru, bita śmietana

GUSTI - FLAVORS - SMAKI



Vaniglia

Vanilla
Wanilia



Cioccolato

Chocolate
Czekolada



Pistacchio

Pistachio
Pistacja



Nocciola

Hazelnut
Orzech



Caffè

Coffee
Kawa



Stracciatella

Chocolate chip
Schokoladenflocken



Fragola

Strawberry
Truskawka



Limone

Lemon
Cytryna



Gusto
del
giorno

Flavour of the day
Smak dnia



Gusto
di
stagione

Season's flavor
Smak sezonowy

SUPPLEMENTO PANNA-EXTRA

€ 0,50

Cream - Bitka śmietana



Dolci - Dessert - Desery

TORTA AL LIMONE

€ 5,00

Lemon cake

Ciasto cytrynowe

TORTA DI MELE

€ 5,00

Apple Cake

Tarta jabłkowa

CASSATA

€ 4,00

Typical sicilian dessert with ricotta cheese

Tradycyjny sycylijski deser z serem ricotta

CANNOLO

€ 5,00

Typical sicilian dessert

Tradycyjny sycylijski deser

TORTA AL PISTACCHIO

€ 5,00

Pistachio cake

Ciasto pistacjowe

TIRAMISÙ

€ 5,00

CUORE CALDO CIOCCOLATO

€ 5,00

Chocolate lava Cake

SEMIFREDDO

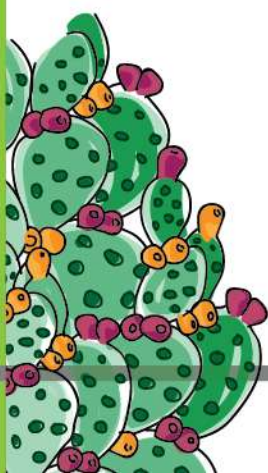
€ 5,00

Parfait

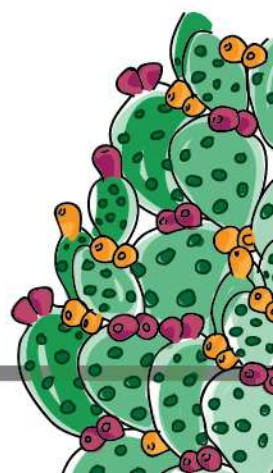
Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.
Składniki oznaczone **grubym drukiem** mogą powodować reakcje u osób z alergiami lub nietolerancjami pokarmowymi.

The food may contains **GLUTEN, EGGS, SOYA, MILK, NUTS** and/or products derived from them.

Dania mogą zawierać **GLUTEN, MLEKO, JAJKA, ORZECY, SOYA** i/lub produkty pochodnie.



Licchio's
Coffee & Food



Cocktails

VODKA E REDBULL	€ 8,00
VODKA CRANBERRY	€ 8,00
RUM E COLA	€ 8,00
WHISKEY E COLA	€ 8,00
GIN TONIC	€ 8,00
LONG ISLAND	€ 8,00
CAMPARI GIN	€ 8,00
CAMPARI ORANGE	€ 8,00
TAORMINA	€ 8,00
AMERICANO	€ 8,00
ALEXANDER	€ 8,00
BLACK RUSSIAN	€ 8,00
WHITE RUSSIAN	€ 8,00
BLOODY MARY	€ 8,00
NEGRONI	€ 8,00
MARTINI COCKTAIL	€ 8,00
COSMOPOLITAN	€ 8,00
DAIQUIRI	€ 8,00
MARGARITA	€ 8,00
MOJITO	€ 8,00
PASSION MOJITO	€ 8,00
PASSION SICILY MOJITO	€ 8,00
GREEN APPLE MOJITO	€ 8,00
PIÑA COLADA	€ 8,00
ROSSINI	€ 8,00
BELLINI	€ 8,00
MIMOSA	€ 8,00
CAIPIROSKA	€ 8,00
CAIPIRINHA	€ 8,00
RUSTY NAIL	€ 8,00
TEQUILA SUNRISE	€ 8,00
MANHATTAN	€ 8,00
KIR	€ 8,00
PARADISE	€ 8,00
SEX ON THE BEACH	€ 8,00
ESPRESSO MARTINI	€ 8,00
MOSCOW MULE	€ 8,00
EROTICO	€ 8,00
LICCHIO'S COCKTAIL	€ 9,00



Superalcolici

Cognac & calados

COURVOISER _____ € 6,00

Gin

MONKEY _____ € 15,00

GIN MARE _____ € 14,00

PANAREA GIN _____ € 14,00

GORDON'S _____ € 7,00

BOMBAY _____ € 8,00

TANQUERAY _____ € 8,00

HENDRICK'S _____ € 15,00

GIN DELL'ETNA ETNEUM _____ € 14,00

Vodka

ABSOLUT _____ € 6,00

PANAREA VODKA _____ € 14,00

MAMONT _____ € 14,00

MOSKOVSKAYA _____ € 7,00

BELVEDERE _____ € 14,00

GREY GOOSE _____ € 14,00

BELUGA _____ € 15,00

Whiskey

J&B _____ € 6,00

GLEN GRANT _____ € 6,00

BALLANTINE'S _____ € 6,00

RED LABEL _____ € 7,00

BLACK LABEL _____ € 9,00

GLEN ORANGE _____ € 12,00

ABERFELDY 12 Y.O. _____ € 12,00

LAPHROIG 10 Y.O. _____ € 12,00

CAOL ILA _____ € 12,00

TALISKER _____ € 12,00

Bourbon whiskey

FOUR ROSES _____ € 6,00

JIM BEAM _____ € 6,00

JACK DANIEL'S _____ € 7,00

MAKER'S MARK _____ € 7,00

KNOB CREEK RYE _____ € 8,00

Brandy

VECCHIA ROMAGNA _____ € 5,00

Grappa

GRAPPA BIANCA _____ € 5,00

GRAPPA AGED WOOD _____ € 6,00

Amari

CHIEDI AL PERSONALE _____ € 6,00



Dairy and Gluten Free Menù Menu bez glutenu i nabiału

BRIOCHE

€ 3,50

Typical Sicilian sweet bread roll
Sycylijska słodka bułeczka

CORNETTO

€ 3,50

Croissant
Rogalik

TORTA AL PISTACCHIO

€ 5,00

Pistachio cake
Ciasto pistacjowe

CANNOLO

€ 4,00

Typical Sicilian dessert
Tradycyjny sycylijski deser

CASSATA

€ 5,00

Typical Sicilian dessert with ricotta cheese
Tradycyjny sycylijski deser z serem ricotta

TIRAMISÙ

€ 5,00

PASTA

Scegli il tuo sugo
We'll advice the gluten free pasta and you choose your favorite sauce
Makaron z sosem do wyboru

INVOLTINI PESCE SPADA CON INSALATA

€ 18,00

Swordfish rolls with salad
Roladki z miecznika z sałatką

GORDON BLEU CON INSALATA

€ 18,00

cordon bleu with salad
cordon bleu z sałatką

INVOLTINO DI SALMONE CON RUCOLA E POMODORINI

€ 20,00

salmon roulade with rocket and cherry tomatoes
rolada z łososia z rukolą i pomidorkami koktajlowymi

I secondi vengono serviti con pane senza glutine
The seconds are served with gluten -free bread
Drugie dania podawane są z pieczywem bezglutenowym



Vegan Menù

Menù wegańskie



PANE ALL'AGLIO

Garlic bread

Pieczywo czosnkowe

€ 4,50



BRUSCHETTA AL POMODORO

Pomodoro, basilico, cipolla, olio

Tomato, basil, onion, oil

Pomidory, bazylia, cebula, oliwa z oliwek

€ 5,00



CAPONATA DI MELANZANE

Eggplant caponata

Caponata z bakłażana

€ 8,00



RAVIOLI VEGANI AI SAPORI DI SICILIA

€ 12,00



HAMBURGER O COTOLETTA DI SOIA CON CONTORNO

Hamburger or soy cutlet with garnish

Hamburger lub kotlet sojowy z dodatkiem

€ 10,00



LASAGNA VEGANA

Fresh vegetarian lasagne

Wegańskie lasagne

€ 14,00

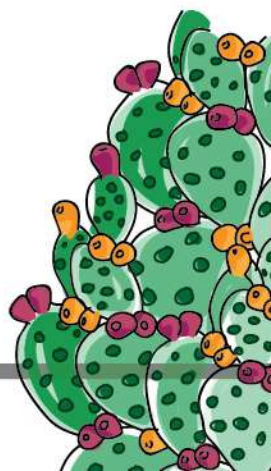


PASTA ALLA NORMA CON FORMAGGIO VEGANO

Pasta alla norma with vegan cheese

Makaron alla norma z wegańskim serem

€ 12,00



Regolamento (UE) N. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori



Gazzetta Ufficiale Unione Europea
Allegato II

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza

ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o a più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.



WARNING

Some of the dishes listed in this menu may contain substances, that may cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.

UWAGA!

Niektóre z dań wymienionych w menu zawierają składniki, które mogą powodować alergie lub nietolerancje pokarmowe. Jeśli masz alergię lub nietolerancję na jeden lub więcej składników, daj nam znać, a powiemy Ci, które z dań nie zawierają określonych alergenów.



1. **Cercali** contenenti **glutine**, cioè: **grano, segale, avena, orzo, farro** o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - A. Sciroppo di glucosio a base di grano incluso destrosio
 - B. Malto destrine a base di grano
 - C. Sciroppi di glucosio a base di orzo
 - D. Cercali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
3. **Uova** e prodotti a base di uova.
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce tranne:
 - A. Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi.
 - B. Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
6. **Soia** e prodotti a base di soia, tranne:
 - A. Olio e grasso di soia raffinato
 - B. Tocoferoli misti naturali (E306, tocoferolo D- alfa naturale, tocoferolo acetato D- alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia.
 - C. Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli Ester a base di soia.
 - D. Estere di etanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte** prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - A. Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 - B. Lattitolo
8. **Frutta a guscio**, vale a dire: **mandorle** (*amugdalus communis*) **Nocciole** (*corylus avellana*), noci (*juglans regia*) noci di acagiù (*anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Warrighen.) K. Koch), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia temizolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per le fabbricazione alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano.
10. **Senape** e prodotti a base di senape.
11. **Semi di sesamo** e prodotti di base a sesamo
12. **Anidride solforosa** e **solfiti** in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini.



Licchio's
Coffee & Food