



to miejsce, w którym tworzymy klasyczne dania kuchni włoskiej na nowo, opierając się na polskich rzemieślniczych, regionalnych produktach najwyższej jakości. Pod okiem szefa kuchni Aleksandra Strusia starannie wyselekcjonowane składniki zyskują włoski charakter, odkrywając przed Gośćmi zupełnie nowe oblicze dobrze znanych potraw.

PRZYSTAWKI

BRODO	35 zł
Bulion wołowo-drobiowy, z gęsimi żołądkami, marynowaną marchewką i oliwą lubczykową	
PANZANELLA	42 zł
Sałatka z kolorowych pomidorów, z serem stracciatella, czereśniami i pangrattato	
WĘGORZ	39 zł
Mus z węgorza i wątróbki dorsza, z prażonymi nasionami rzepaku, olejem rzepakowym i koperkiem	
SALSICCIA	40 zł
Kiełbaska wieprzowa własnej produkcji, z sosem demi glace, piklowanymi nasionami gorczycy i ogórkiem małosolnym	
CARPACCIO	59 zł
Plastry polędwicy wołowej, z serem “Morowa Owca”, majonezem z wędzoną szprotką oraz pangrattato	

PASTA

RAVIOLI DUO	52 zł
Z dwoma farszami na krowiej ricotcie z pleśniowym kozim serem i kiszonym czosnkiem niedźwiedzim, w sosie maślanym z szalwią	
GNOCCHI	55 zł
W sosie paprykowo-pomidorowym, z pieczonym sandaczem, kefirem i koperkiem	
SPAGHETTI	59 zł
W rakowym sosie bisque, z szijkami raków, szczypiorkiem i olejem z rokitnika	
PACCHERI	46 zł
Ragu z kiełbasy wieprzowej, ze śmietaną, natką pietruszki i serem Emilgrana	
RIGATONI	49 zł
Z boczkiem i guanciale, owczym serem dojrzewającym 18 miesięcy, sosem z żółtek i czarnym pieprzem	
RAVIOLI APERTO	52 zł
Duszony ozór wołowy w sosie demi glace, przykryty kolorowym makaronem w sosie maślanym z kurkami	
MAFALDINE	65 zł
W sosie śmietanowym na brandy, z krótko grillowaną polędwicą wołową, z jeżynami i nasturcją	

DANIA Z GRILLA

CUKINIA	49 zł
Na sosie z pieczonych warzyw, z białym kremem orzechowym, lekko suszonymi pomidorkami i sałatką z ziół	
PSTRĄG	79 zł
Pstrąg z zieleńcy, z sosem ziołowym na lubczyku i czosnku, dressing jabłkowy i papryka chili	
KURCZAK	63 zł
Pierś kurczaka z kością, z sosem z redukcji drobiowej, musztarda z gorczycą i piklowana czerwona cebula	
GRIGLIATA	89 zł
Płaty z polędwicy wołowej, wędzonej słoniny i karkówki w sosie z czarnym czosnkiem i gotowaną fasolką szparagowa	
TAGLIATA	149 zł
Polędwica wołowa z pieprzowym demi glace i gotowaną kolorową fasolką szparagową	

DODATKI

SALAТА	15 zł
Liście sałat i ziół, dressing jabłkowy i nasiona rzepaku	
WARZYWA	15 zł
Marynowane i kiszone warzywa z olejem rzepakowym	
MŁODE ZIEMNIAKI	15 zł
Gotowane, a później grillowane z masłem, olejem lnianym i koperkiem	
RZYMSKA	15 zł
Grillowana sałata rzymska z zielonym majonezem, pangrattato i szczypiorkiem	

DESERY

SŁODKI	32 zł
Biszkopt nasączony kawą zbożową z miodem gryczanym, z prażynkami gryczanymi, musem z mascarpone i sosem kakaowym	
SŁODKO-KWAŚNY	32 zł
Mus serowy na maślanie z owczego mleka z sosem cytrynowo-makowym i faworkami	
CZEKOLADOWY	32 zł
Mus z gorzkiej, wytrawnej czekolady, z ciasteczkiem migdałowym, sosem wiśniowym i czereśniami	
LOKALNE SERY	59 zł
Cztery rodzaje serów od zaprzyjaźnionych rzemieślników, z musztardą owocową i chrupiącą focaccią	

To miejsce poświęcone polskim rzemieślniczym dostawcom, z którymi współpracujemy,
oraz naszym makaronom powstającym z najwyższej jakości polskiej mąki.

LISTA DOSTAWCÓW

RZEMIEŚLNICY

Szopa Rzemieślnika
Młyn Skokowa
Sernica Dolnośląska
Serownia Rzemieślnicza
Gospodarstwo Ekologiczne Malinowa Zagroda
Wędzarnia Dymek
Oleje z Doliny Baryczy
Sady Celmerów
Żywe octy owocowe
Oleje Milo
Sery Kosińscy
M-Beef
Pstrąg świeży
Warzywa z Jednogrodu
Pani z Warzywniaka

MIASTO

Kiełczów
Skokowa
Bielawa
Namysłów
Wysoka
Oława
Twardogóra
Wzgórza Trzebnickie
Długoleka
Milicz
Siedlnica
Bolesławiec
Zielenica
Żórawina
Wrocław

MAKARONY

RIGATONI



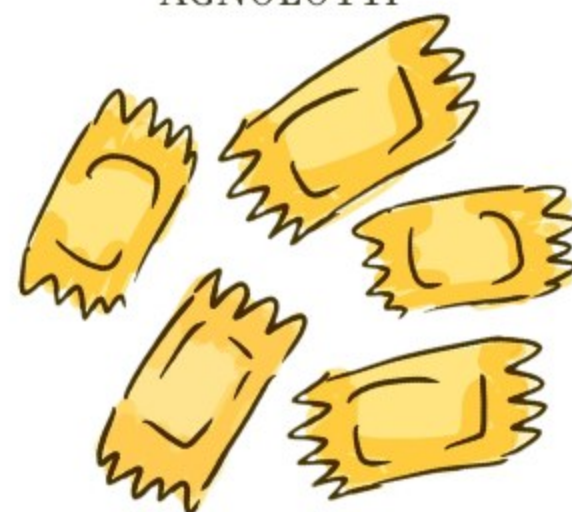
GNOCCHI



PACCHERI



AGNOLOTTI



RAVIOLI DUO



MAFALDINE



SPAGHETTI



PONTI

MENU BAR

Nasza karta alkoholi i koktajli jest naturalnym przedłużeniem filozofii Ponti. Starannie wyselekcjonowane wina, alkohole oraz składniki łączymy z włoską inspiracją i autorskim podejściem, tworząc kompozycje o wyrazistym, ale harmonijnym charakterze.

KOKTAJLE AUTORSKIE

Mirtillo Rosso — 34 zł

Żubrowka Bison Gras/ soda / sok z limonki / pianka żurawinowa

Sogno Blu — 35 zł

Gin Białowiejski / Sarti / cordial borówkowy / sok z limonki / białko

Arancia Royale — 36 zł

Gin Białowiejski / Aperol / purée truskawkowe / białko

Rosa Selvatica — 36 zł

Gin Białowiejski / prosecco / syrop róża / sok z limonki

Fuoco d'Ambra — 36 zł

Aperol / Amaro Montenegro / Wild Turkey RYE/ sok z limonki

Amore Viola — 37 zł

Salitos Blanco/ syrop lawendowy / Cointreau / sok z limonki

Amalfi Sour — 38 zł

domowe limoncello / sour / białko / syrop cukrowy / Gin Białowiejski

Stella Aversa — 38 zł

Amaro Aversa / sok z limonki / purée brzoskwińowe / prosecco

Nero Tartuffo — 42 zł

The View / Carpano Dry / Żubrowka Bison Gras / Carpaccio z Truffli

DOMOWE NALEWKI

Malina / Rabarbar — 23 zł

Jabłko / Bazylika — 23 zł

Limoncello — 23 zł

MOKTAILE

Rossini 0% — 22 zł

prosecco bezalkoholowe / puree truskawkowe

Hugo 0% — 24 zł

prosecco bezalkoholowe/ syrop z kwiatu bzu / sok z limonki

Lavender sour 0% — 26 zł

gin bezalkoholowy / sok z limonki / syrop lawendowy / białko

Negroni 0% — 27 zł

domowy napar z jałowca / Fluere Bitter 0%

Clover Club 0% — 26 zł

gin bezalkoholowy / puree malinowe / sour / białko

PIWO

Birra Moretti / Birra Moretti 0% (0,3) — 18 zł

Birra Moretti (lane 0,25) — 16 zł

Birra Moretti (lane 0,5) — 23 zł

NAPOJE GAZOWANE 12 zł

Coca-Cola / Coca-Cola 0 / Fanta / Sprite / Tonic

KAWA

Espresso — 9 zł

Cappuccino — 14 zł

Doppio — 12 zł

Latte — 16 zł

Americano — 12 zł

Flat White — 16 zł

HERBATA (DAMMANN)

Assam czarna/ earl grey/ jasmin chung hao /

\mel 4 fruits rouges / milk oolong/ yunnan vert

LEMONIADY 19 zł

klasyczna / malinowa / marakuja / truskawkowa

SOKI ŚWIEZOWYCISKANE 24 zł

Pomarańczowy/ grejpfrutowy / mix

KOKTAJLE KLASYCZNE

Negroni — 36 zł

Gin Białowiejski / Campari / Carpano Classico

Whisky Sour — 36 zł

Tullamore D.E.W / białko / sour / Angostura / syrop cukrowy

Pornstar Martini — 36 zł

Żubrówka czarna / sour / puree z marakuji / prosecco / sour

Espresso Martini — 36 zł

Żubrówka czarna / Kahlua / espresso /

Hugo Spritz — 37 zł

ST Germain / limonka / mięta / prosecco / soda

Aperol Spritz — 37 zł

Aperol / prosecco / soda

Campari Spritz — 39 zł

Campari / prosecco / soda

Limoncello Spritz — 38 zł

domowe limoncello / prosecco / soda

Sarti Spritz — 35 zł

Sarti / prosecco / soda

WHISKY / BOURBON / SCOTCH

Tullamore D.E.W. — 22 zł
Tullamore D.E.W. Rum Cask — 25 zł
Grant's Triple Wood Smoky — 22 zł
Grant's 8YO Blended — 25 zł
Monkey Shoulder — 33 zł
Monkey Shoulder Smokey — 33 zł
Wild Turkey 81 — 25 zł
Wild Turkey 101 — 33 zł
Wild Turkey Rye — 29 zł
Wild Turkey Longbranch — 39 zł
Glenfiddich 12YO Single Malt — 39 zł
Glenfiddich 15YO Single Malt — 52 zł
The Balvenie 12YO DoubleWood — 56 zł
The Balvenie 14YO Caribbean Cask — 62 zł

RUM

Ron Botran Reserwa Blanca — 21 zł
Sailor Jerry — 25 zł
Mount Gay Eclipse — 25 zł
Appleton Estate Signature Blend — 29 zł
Dictador 12YO — 39 zł
Dictador 20YO — 52 zł
Botucal — 45 zł

LIKIERY

Jägermeister — 29 zł
Cointreau — 25 zł
Grand Marnier Cordon Rouge — 45 zł
Luxardo Maraschino — 29 zł
Amaretto Disaronno — 29 zł
Kahlua Coffee Liqueur — 29 zł
Amaro Averna — 24 zł
Cynar — 19 zł
Aperol — 21 zł
Campari — 26 zł
Sarti Rosa — 23 zł
Fernet Branca — 33 zł
Amaro Montenegro — 26 zł

VERMOUTH

Dolin Bianco Vermouth — 19 zł
Dolin Rosso Vermouth — 19 zł
Carpano Bianco — 22 zł
Carpano Rosso — 22 zł

GIN

Tenjaku — 22 zł
Żubrówka Białowieski — 22 zł
Marcati Arancia Rossa di Sicilia — 31 zł
Botanist — 33 zł
Hendrick's — 34 zł
Hendrick's Neptunia — 39 zł
Hendrick's Orbium — 39 zł
Mare Mediterranean — 42 zł
Breslauer Smoky — 52 zł
Heritage Baltic — 62 zł

WÓDKA

Żubrówka Czarna — 19 zł
Żubrówka Bison Gras — 19 zł
Chopin Rye — 33 zł
Map of Poland Vodka - Wrocław — 33 zł
Belvedere — 38 zł
Chopin Potato — 44 zł
The View White Truffle Vodka — 46 zł
Młody Ziemniak 2023 — 61 zł
Chopin Vintage Late Autumn — 65 zł
Belvedere 10 — 125 zł

KONIAK / BRANDY

Torres Brandy 5YO — 25 zł
Torres Brandy 10YO — 27 zł
Torres Brandy 30YO Jaime — 73 zł
Rémy Martin VSOP — 52 zł
Rémy Martin Accord Royal 1738 — 62 zł

TEQUILA / MEZCAL

Salitos Silver — 25 zł
Salitos Gold — 26 zł
Casamigos Reposado — 75 zł
Del Maguey Vida — 56 zł

PISCO

Pisco Barsol Primero — 32 zł

GRAPPA

Grappa Barbera — 42 zł
Grappa Brunello — 42 zł