

# ANTIPASTI

## PRZYSTAWKI

### **Deska wędlin, mięs i ryb** *Antipasto misto (carne, pesce affumicato)*

wędliny: **prosciutto crudo San Daniele DOP** - dojrzewająca 24 miesiące, **udziec z jelenia** - naszej produkcji, podwędzany i suszony, **nduja** - ostra kalabryjska kiełbasa do smarowania pieczywa, **guanciale alla amatricana** - policzek wieprzowy; mięsa i ryby z naszej wędzarni: **karczek wieprzowy** - suszony i podwędzany, **łosoś** - z ekologicznej hodowli, wędzony na ciepło; dodatki: konfitura z pomidorów, chili i tymianku, oliwki marnowane w ziołach, pieczywo; **mała dla 2 osób:** 120g+90g 35 zł; **duża dla 4 osób:** 240g+180g 65 zł

*Polecamy: Cabirol Negre D.O. Montsant; 750 ml 55 zł lub Nero d'Avola Merlot; 750 ml 60 zł; 75 ml 8 zł*



### **Deska serów** *Antipasto formaggio*

wybór włoskich serów: **parmigiano reggiano** dojrzewający 16 miesięcy, **provalone picane**, **pecorino con pistacchio**; dodatki: konfitura z pomidorów, chili i tymianku, oliwki marnowane w ziołach, pieczywo; **mała dla 2 osób:** 120g 24,00 zł; **duża dla 4 osób:** 240g 46 zł

*Polecamy: Dao Margarido Q 2009; 750 ml 39,00 zł lub Giol Prosecco Spumante; 750 ml 45 zł; 75 ml 6 zł*



### **Deska wegetariańska** *Antipasto vegetariano*

pasta z pieczonej dyni, cieciorke i orzechów, caponata sycylijska, konfitura z pomidorów, chili i tymianku, oliwki marnowane w ziołach, kapary, marchewka, seler naciowy, suszone pomidory, pieczywo; **mała dla 2 osób:** 20 zł

# ZUPPE

## ZUPY

### **Zupa rybna** *Zuppa di pesce*

aromatyczny wywar rybny, mule, krewetki, ośmiornica, kalmary, kolendra, chili, pomidory 21 zł

### **Krem pomidorowy z pieczoną papryką** *Crema di pomodoro con peperoni arrostiti*

tomatowy pelatti, papryka z pieca, pesto z rukoli, krem balsamiczny, grillowana focaccia 15 zł

Polecamy także dla dzieci




### **Rosół wołowo-kaczy** *Brodo di anatra e manzo*

bulion z kaczki i wołowiny, raviolo z szarpaną kaczką, makaron warzywny 15 zł

# PRIMI PIATTI

## DANIA LEKKIE

**Krewetki z patelni w pomidorach cherry i ananasie** *Gamberi in pomodorini e ananas*  
cztery całe krewetki, pomidory, sos winny z ananasem i czerwonym pieprzem, natka pietruszki, czosnek, cebula szalotka, crostini z tapenadą i pesto 38 zł

Polecamy: *Giol Prosecco Spumante; 750 ml 45 zł / 75 ml 6 zł*  lub *Vinosophia DOC Trebbiano d'Abruzzo 2016; 750 ml / 55 zł*

**Marynowane carpaccio z polędwicy wołowej w dymie**

*Carpaccio marinato di filetto di manzo affumicato in fumo*

polędwica wołowa marynowana, rukola, czarny parmezan, oliwa truflowa, konfitura z pomidorów i cebuli, oliwki marynowane w ziołach, dym, pieczywo 33 zł

Polecamy: *Rioja Viña La Era; 750 ml 79 zł / 75 ml 9 zł*  lub *Chianti Colli Fiorentini, Toskania; 750 ml 59 zł*



**Rotolo di piadina z grilla z szynką San Daniele lub łososiem wędzonym**

*Rotolo di piadina grigliato con prosciutto di San Daniele o salmone affumicato*

domowa rolowana piadina z szynką San Daniele lub łososiem z naszej wędzarni, rukola, mix sałat, cebula czerwona, gorgonzola, pesto, pasta ze świeżych pomidorów i bazylii 24 zł

Polecamy także dla dzieci




# SECONDI PIATTI

## DANIA GŁÓWNE




**Stek z polędwicy wołowej** *Bistecca di manzo*

polędwica wołowa, ziemniak w popiele z grilla, sos demi glace na czerwonym winie i rozmarynie, masło z wędzonym czosnkiem, cukinia, papryka, pomidory zapiekane z serem asiago 58 zł

Polecamy: *Terre Casali Montepulciano DOC Montepulciano d'Abruzzo 2016; 750 ml 45 zł lub Nero d'Avola Merlot; 750 ml 60 zł; 75 ml 8 zł* 

**Saltimbocca alla romana con gnocchi tricolore**

cielęcina, prosciutto crudo, szałwia, gnocchi trzykolorowe, śmietana, pomidory cherry, brokuły, grana padano 42 zł

Polecamy: *Dao Margarido Q 2009; 750 ml 39 zł lub Rioja Viña La Era; 750 ml 79 zł / 75 ml 9 zł* 

Polecamy także dla dzieci



**Piersi z kurczaka kukurydzianego** *Cotolette di petto di pollo alla milanese*

Pierś z kurczaka, panierka z focaccii, ziół i suszonych oliwek, pancetta, warzywa z patelni w pistacjach, tymianku i cytrynie, ziemniaki z czosnkiem, passata pomidorowa 34 zł

# PESCE E FRUTTI DI MARE

RYBY I OWOCE MORZA

## **Mule duszone w sosie, podawane z crostini** *Cozze in salsa con crostini*

mule duszone, sos do wyboru: pasatta pomidorowo-bazyliowa; sos pieprzowy; sos winno-maślany, crostini z tapenadą i pesto 28 zł

*Polecamy: Valle dell'Asso Galatina Chardonnay; 750 ml 55,00 zł*

Polecamy  
także dla dzieci

## **Wędzony łosoś w sezamie z duszonymi warzywami**

*Salmone affumicato in semi di sesamo con fricasea di verdure*

filet z łososa z eko-hodowli wędzony na ciepło w naszej wędzarni, duszone warzywa z soczewicą w sosie rybnym, prażony sezam, konfitura pomidorowa z cebulą i tymiankiem 39 zł



*Polecamy: Terre Casali Pecorino IGT Colline Pescaresi 2016; 750 ml 45 zł*

## **Dorada z pieczoną kalarepą** *Orate con il cavolo rapa arrostito*

filet z dorady w marynacie z nasion kopru włoskiego, natki pietruszki, czosnku oraz szalotki, pieczona w beszamelu kalarepa z ziemniakami i brokułami, chili, limonka 42 zł



*Polecamy: Alphonse Kuentz Riesling; 750 ml 49 zł / 75 ml 6 zł lub Giol Prosecco; 750 ml 45 zł; 75 ml 6 zł*



# PASTA FRESCA

ŚWIEŻE MAKARONY NASZEGO WYROBU

## **Gnocchi z mulami, doradą, kalmarem w sosie gorgonzola** *Gnocchi con cozze, orata, calamari in salsa di gorgonzola*

gnocchi, mule, kalmary, dorada, gorgonzola, białe wino, szalotka, czosnek, śmietana, natka 35 zł

*Polecamy: Markgräflerland Riesling Feinherb; 750 ml 49 zł*

## **Tagliatelle nero bianco z krewetkami w Martini** *Tagliatelle nero bianco con gamberetti*

świeży makaron, krewetki, cukinia, mango, chili, fenkuł, kolendra, szalotka, czosnek 32 zł

*Polecamy: Terre Casali Pecorino; 750 ml 45,00 zł*

Polecamy  
także dla dzieci

## **Tagliatelle alla carbonara**

świeży makaron, pancetta dojrzewająca, parmigiano reggiano, żółtko, natka pietruszki 29 zł



## **Fagottini z ricottą, gruszką i pistacjami w pomarańczach** *Fagottini con ricotta e pera*

sakiewki z ricottą, gruszką, pistacjami i limonką, sos ze zredukowanych pomarańczy, szalwia 24 zł

Polecamy  
także dla dzieci



# INSALATE

## SAŁATKI

SERWOWANE Z GRZANKĄ Z NASZEGO CODZIENNIE WYPIEKANEGO PIECZYWA

### Sałatka z polędwicą wołową w passacie pomidorowej

*Insalata con fette di filetto di manzo in passata di pomodoro*

polędwica wołowa duszona w passacie pomidorowej z octem balsamicznym, grillowana cukinia, pomidory cherry, mix sałat, oliva exv. 35 zł

### Wędzony na ciepło łosoś na sałatce z grillowaną cykorią

*Salmone affumicato su insalata con cicoria grigliata*

plastry łososia z ekologicznej hodowli, grillowana cykoria, pomarańcze, pomidory cherry, mix sałat, dressing ogrodowy 29 zł

# DOLCE

## DESERY

### Tiramisu

biskopt, mascarpone, kakao, kawa, likier amaretto, likier kahlua 15 zł

*Polecamy: Cafe con Sambucca - likier Sambuca (anżowo-ziołowy), espresso 12 zł*

### Panna cotta z ziarnami chia *Panna cotta con semi di chia*

chipsy ananasowe, nasiona szafwii hiszpańskiej, sos owocowy 12 zł

*Polecamy: Pinot Gris Vendange Tardive; 750 ml 179 zł / 75 ml 18 zł*

Polecamy także  
dla dzieci



### Lody Trattoria *Gelato Trattoria*

Lody (zapytaj obsługę o dostępne smaki) karmelizowana w miodzie focaccia, świeże owoce 11 zł

Polecamy także  
dla dzieci



# PIZZE

## **Z owocami morza *Frutti di mare***

sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, mule, ośmiornica, bazylia, kapary 38 zł

## **Prosciutto**

sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomidor koktajlowy, grana padano 34 zł

## **Formaggio**

sos pomidorowy, mozzarella, świeży szpinak, wybór serów: gorgonzola, parmigiano reggiano, ricotta świeża 32 zł

## **Diavola**

sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata, peperoni, pieczona papryka, oregano 32 zł

## **Tuńczyk i cebula *Tonno e cipolla***

sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, cebula, owoce kaparów, czosnek 32 zł

## **Pizza biała z gruszką i gorgonzolą *Gorgonzola e pera pizza bianca***

oliwa, mozzarella, gorgonzola, ricotta świeża, gruszka, rucola, orzechy, czosnek, pestki: słonecznik, dynia 31 zł

Polecamy także dla dzieci



## **Capricciosa**

sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto, pieczarki, karczochy, oliwki 30 zł

## **Vegetariana**

sos pesto, mozzarella, kalafior, brokuł, cukinia, szpinak świeży, tapenada, rucola, suszone pomidory 28 zł

## **Margherita**

sos pomidorowy, mozzarella, pomidor 25 zł

Polecamy także dla dzieci



**Dodatek do pizzy** 5 zł

## ZAMÓW PIZZĘ DO DOMU

Nasze pizze z pieca opalanego drewnem są dostępne dla Państwa także w dostawie do domu lub w inne miejsce przez portal [pyszne.pl](https://pyszne.pl) na terenie Zabrze, Sośnicy, Żernik, Szalszy

## NAPOJE ZIMNE

### **Sok ze świeżych owoców**

300ml (informacja o dostępnych owocach u kelnera) 13 zł

### **Lemoniada owocowa**

słodzona cukrem trzcinowym 300ml 7 zł

### **Lemoniada owocowa dzbanek (karafka)**

1300ml 18 zł

### **Smoothie owocowe**

360ml 13 zł

### **Napoje gazowane i soki**

200 ml Coca-Cola, Fanta, Sprite, soki: pomidorowy, jabłkowy, pomarańczowy 5 zł

### **Woda stołowa**

dzbanek 1000ml 5 zł

### **Kropla Beskidu**

gazowana, niegazowana 330ml 4 zł

### **Acqua Panna / S. Pellegrino**

naturalna woda mineralna niegazowana/gazowana 750ml 12 zł

## HERBATY

### LIŚCIASTE RONNEFELDT

### **Herbata w dzbanuszk**

Assam Bari, English Breakfast, Darjeeling Summer Gold, Earl Gray, Greenleaf (zielona)  
Jasmine Gold, Vanille, Red Fruit; 7 zł

### **Herbata mrożona 11 zł**

## **KAWY**

### **CAFE' VERGNANO**

**Espresso** 5 zł

**Espresso Doppio**

podwójne espresso 7 zł

**Espresso Macchiato**

spienione mleko, espresso 7 zł

**Cappuccino**

spienione mleko, espresso 7 zł

**Caffe Americano**

kawa, gorąca woda 7 zł

**Cafe Latte**

espresso, gorące mleko, spienione mleko 9 zł

**Latte Macchiato**

espresso, spienione mleko 9 zł

**Kawa mrożona**

z lodami waniliowymi i bitą śmietaną 12 zł

**Gorąca czekolada**

czekolada, bita śmietana 12 zł

## **KAWY Z ALKOHOLEM**

### **CAFE' VERGNANO**

**Irish Caffè**

whisky irlandzka, espresso, brązowy cukier, bita śmietana 15 zł

**Kawa Calimero**

likier Bombardino, espresso, spienione mleko 13 zł

**Kawa Sambuca**

likier Sambuca, espresso 12 zł

## Nasze delikatesy

Zachęcamy do skosztowania specjałów z naszej spizarni. Oferujemy Państwu produkty wysokiej jakości prosto od dostawców z Włoch oraz świeże ryby i mięsa z naszej wędzarni gdzie w dymie bukowym dojrzeją ich smak

<b>Włoskie wędliny i sery</b>	100 g	<b>Mięsa i ryby z naszej wędzarni</b>	100 g
Prosciutto crudo	6,0 zł	Jesiotr płat	10,0 zł
Prosciutto San Daniele 24 m-ce	12,0 zł	Pstrąg tusza	6,0 zł
Prosciutto di Parma	10,0 zł	Pstrąg płat	8,5 zł
Spianata piccante	5,5 zł	Karczek suszony podwędzany	7,5 zł
Parmigiano reggiano	8,5 zł	Rostbef suszony podwędzany	12,0 zł
Grana Padano	5,5 zł		
Provalone dolce	6,5 zł	<b>Specjały Trattorii: konfitury, oliwy</b>	250 ml
Pecorino Romano	6,5 zł	Oliwa smakowa (chilli, zioła, rozmaryn)	13,0 zł
Gorgonzola	4,5 zł	Konfitura z cebuli i octu balsamicznego	9,5 zł
		Konfitura z buraków pomarańczy i imbiru	9,0 zł
		Caponata sycylijska	18,0 zł
		Pasta z cieciorki z kminem rzymskim	13,0 zł

## Festiwal pizzy

Od poniedziałku do środy tylko w Trattorii - wszystkie pizze 20% tańsze

## Muzyczne czwartki i niedziele

W **każdy** czwartek o godzinie 18.00 i w **każdą** niedzielę o godzinie 16.00 serdecznie zapraszamy na koncerty gitarowe czasem także z popisami wokalnymi – szczegóły na FB

## Imprezy, spotkania, bale, imieniny, urodziny

Serdecznie zapraszam do organizowania w Trattorii biesiad i spotkań towarzyskich. Gwarantujemy miłą, swobodną atmosferę i kuchnię którą Państwo znacie.

Na Państwa życzenie możemy skomponować menu skrócone uzgodnione z szefem kuchni (np. po 2 dania z wybranych kategorii).

Na Państwa prośbę upieczemy tort – koszt około 100-120 zł w zależności od jego wielkości. Prosimy o informację minimum dwa dni przed planowaną biesiadą.

Na specjalne zapotrzebowanie imprezowiczów po godzinach otwarcia Trattorii (niedz.-czw. po 22.00; pt.-sob. po 23.00), zorganizujemy przestrzeń taneczną i didżeja – opłata około 50 zł za godzinę.

Z szacunku dla naszych indywidualnych gości - nie wynajmujemy całej restauracji.