


# ANTIPASTI

## PRZYSTAWKI

### *Antipasto misto*

#### **Deska wędlin i serów**


**Prosciutto crudo Tivoli** - szynka wieprzowa sezonowana 10-12 m-cy z regionu Lazio; **Spianata piccante** - dojrzewające salami z mięsa wieprzowego z Kalabrii; **Coppa di Parma** - dojrzewająca karkówka wieprzowa z Emilii-Romani; **Guanciale alla Amatriciana** – dojrzewające mięso wieprzowe z części policzkowej z regionu Lazio; **Parmigiano Reggiano DOP** - ser twarde z mleka krowiego dojrzewający 12-18 m-cy z regionu Emilia-Romania; **Gorgonzola Piccante DOP** - ser z niebieską szlachetną pleśnią z mleka krowiego z Lombardii; **warzywa**: suszone pomidory, oliwki, kapary, konfitura z czerwonej kapusty i cebuli z kolendrą; **pieczywo**: **Torta fritta** - smażone ciasto z Parmy, **Pane Carasau** - chlebek z Sardyni, **Focaccia**; porcja dla 2 osób 180g 34 zł

 Polecamy: Nero d'Avola Merlot;  
750ml 60 zł / 75ml 8 zł

### *Antipasto formaggio*

#### **Deska serów**

**Pecorino Romano DOP** - słony twarde ser owczy z region Lacjum, **Taleggio DOP** – aromatyczny ser o miękkiej strukturze z mleka krowiego z Lombardii, **Parmigiano Reggiano DOP** – ser twarde z mleka krowiego dojrzewający 12-18 m-cy z regionu Emilia-Romania; **Gorgonzola Piccante DOP** – ser z niebieską szlachetną pleśnią z mleka krowiego, region Lombardia; **Tomino** – okrągły miękki ser z mleka krowiego z Piemontu; **Dobbiaco** - ser twarde powstający z pełnego mleka krowiego, dojrzewający 2-6 miesięcy z region Alto Adige; **warzywa**: suszone pomidory, oliwki, kapary, konfitura z czerwonej kapusty i cebuli z kolendrą; **pieczywo**: **Torta fritta** - smażone ciasto z Parmy, **Pane Carasau** - chlebek z Sardyni, **Focaccia**; porcja dla 2 osób 180g 32 zł

 Polecamy: Terrame Negroamaro;  
750ml 49,00 zł

### *Antipasto vegetariano*

#### **Deska wegetariańska**

Pasta z wędzonego bakłażana i pieczonej papryki, tapenada z radicchio i orzechów włoskich, pasta z białej i czerwonej fasoli z dodatkiem suszonych pomidorów i kolorowego pieprzu, dżem z pieczonej papryki i chilli, konfitura z czerwonej kapusty i cebuli z kolendrą, kiszona dynia, marchew, seler naciowy, **pieczywo**: **Torta fritta** - smażone ciasto z Parmy, **Pane Carasau** - chlebek z Sardyni, **Focaccia**; porcja dla 2 osób 26 zł

Polecamy także dla dzieci




## **ANTIPASTI**

### PRZYSTAWKI

#### *Polpo e tentacoli di calamaro di Humboldt alla griglia*

##### **Grillowana ośmiornica i macki kałamarnicy Humboldta**


Ośmiornica, kalmar Humboldta, koper włoski marynowany w burakach, kruszonka ze spianata piccante, żel z ananasa, pieczywo własnego wypieku; 36 zł

 *Polecamy: Giol Prosecco DOC;*  
750ml 49,00 zł / 75ml 7 zł

#### *Carpaccio di manzo in fumo*

##### **Carpaccio z polędwicy wołowej w dymie**

Polędwica wołowa, kaparowy majonez, rukola, Parmigiano Reggiano DOP, oliwia extv., dżem z chilli, dym, pieczywo własnego wypieku; 34 zł

 *Polecamy: Terrame Primitivo;*  
750ml 49,00 zł / 75ml 7 zł

#### *Ciabatta con Catanzaro*

##### **Ciabatta z Catanzaro**

Kalabryjska ciabatta z regionu Cantazaro z szarpaną karkówką wieprzową, pomidorkami San Marzano i pietruszką; 19 zł

Polecamy także  
dla dzieci




#### *Ciabatta vegetariana*

##### **Ciabatta wegetariańska**

Ciabatta naszego wypieku, sos tahini, mix sałat, avocado, pomidor malinowy, kiszona kapusta, konfitura z czerwonej kapusty i cebuli, dżem z chilli, gorgonzola piccante, pistacje, kolendra; 19 zł

## PRIMI PIATTI

### DANIA PIERWSZE (LEKKIE)

 Polecamy: Valle dell'Asso Galatina  
Chardonnay DOC 2016;  
750 ml 55 zł / 75 ml 8 zł

*Papardelle di spinaci con gamberi e tonno*

**Szpinakowe papardelle z krewetkami, tuńczykiem, kaparami i pomidorkami cherry**

Świeży makaron, krewetki, tuńczyk, kapary, pomidorki cherry, kolendra, oliwa extv.; 36 zł

*Tagliatelle alla carbonara con guanciale e pangratatto*

**Tagliatelle carbonara z guanciale i pangratatto**

Świeży makaron, guanciale (peklowane w soli wieprzowe policzki, podwędzane i dojrzewające przez kilka miesięcy), Parmigiano Reggiano, żółtko, ziołowe pangratatto (bułka tarta aromatyzowana czosnkiem i ziołami), natka pietruszki; 26 zł

Polecamy także dla dzieci



*Pizzoccheri della Valtellina con patate, cavolo italiano e spinaci*

**Pizzoccheri z ziemniakami, kapustą włoską i szpinakiem**

Świeży makaron gryczany z regionu Valtellina (Lombardia), ziemniak, kapusta włoska, szpinak, czosnek, szałwia, masło, Parmigiano Reggiano (w wersji wege: suszone płatki drożdży, oliwa); 25 zł


Polecamy także dla dzieci



*Spaghetti con cozze*

**Spaghetti z mulami**

Świeży makaron, mule, pomidory San Marzano, pomidorki koktajlowe pietruszka, oliwa extv.; 24 zł

 Polecamy: Terre Casali Pecorino  
IGT Colline Pescaresi 2016;  
750 ml 55 zł / 75 ml 8 zł

*Panissa Vercelese*

**Risotto Panissa z Piemontu z rejon Vercelesse**

Ryż carnaroli, bulion warzywny, grana padano, wino, masło, czosnek, szalotka, spianata piccante, guanciale, drobna fasola czerwona, warzywa, pomidory San Marzano, pomidorki koktajlowe, oregano, pietruszka; 24 zł

*Risotto con pera, gorgonzola, senape francese e noci*

**Risotto z pieczoną gruszką, serem gorgonzola, musztardą francuską i orzechami**

Ryż carnaroli, bulion warzywny, grana padano, wino, masło, czosnek, szalotka, gruszka pieczona w piecu opalonym drewnem, gorgonzola, musztarda francuska, orzechy; 23 zł

Polecamy także dla dzieci



## **PRIMI PIATTI**

### DANIA PIERWSZE (LEKKIE)

*Zuppa di pesce, ravioli neri con merluzzo affumicato e ricotta*

**Zupa rybna, czarne ravioli z wędzonym dorszem i ricottą**

Aromatyczny wywar rybny, czarne ravioli z wędzonym dorszem i ricottą, mule, ośmiornica, kalmar humboldta, pomidory San Marzano, kolendra, chilli; 25 zł

*Crema di zucca sottaceto*

**Krem z kiszanej dyni**

Kiszona dynia z anyżem, bulion warzywny, filety z pomarańczy, dżem z chilli, pestki dyni, pieczywo; 18 zł

Polecamy także  
dla dzieci



*Royale alla Bolognese con brodo d'anatra e d'oca*

**Rosół z gęsiny i kaczki z kluseczkami parmezanowymi**

Bulion z gęsiny i kaczki, kluski z parmezanu, szarpana kaczka, julienne z marchewki i selera naciowego, natka pietruszki, bazylija; 15 zł


## **INSALATE**

### SAŁATKI

*Insalata con frutti di mare e agrumi*

**Sałatka z owocami morza i cytrusami**


Krewetki, kałamarnica Humboldta, macki ośmiornicy, cytrusy, mix sałat, majonez kaparowy, dressing limonkowo-malinowy, pieczywo; 29 zł

 Polecamy: Giol Prosecco DOC;  
750ml 49,00 zł / 75ml 7 zł

*Insalata con carciofi alla Romana e filetti di limone in salamoia*

**Sałatka z karczochami alla Romana i filetami kiszanej cytryny**

Karczochy, filety kiszanej cytryny, suszone pomidory, orzechy piniowe, mix sałat, Parmigiano Reggiano (w wersji wege – suszone płatki drożdży), miodowo-ziołowy dressing, pieczywo; 28 zł

 Polecamy: Valle dell'Asso  
Chardonnay DOC 2016;  
750 ml 55 zł / 75 ml 8 zł

## SECONDI PIATTI

### DANIA GŁÓWNE

*Petto d'oca con zucca grigliata e melanzane ripiene in salsa demi glace*

**Pierś z gęsi z grillowaną dynią i faszerowanym bakłażanem w sosie demi glace**

Pierś z gęsi sous-vide, grillowana dynia, bakłażan faszerowany pieczoną papryką, guanciale i serem taleggio DOP z tapenadą z radicchio i orzechów włoskich, sos demi glace ze śliwką; 47 zł



Polecamy: Terrame Negroamaro ; 750 ml 49,00 zł lub Nero d'Avola Merlot, Sycylia; 750 ml 60 zł / 75 ml 8 zł

*Coscia d'anatra, culurgiones, barbabietole arrostate, salsa di mirtili rossi*

**Udko kaczki z sardyńskim ravioli, pieczonymi burakami i sosem żurawinowym**

Konfitowane udko z kaczki, culurgiones - sardyńskie ziemniaczane ravioli z dodatkiem serów Pecorino romano i Parmigiano Reggiano oraz coppa di Parma (sezonowana karkówka wieprzowa), karmelizowane pieczone buraki z tymiankiem, sos żurawinowy; 39 zł



Polecamy: Sierra Norte Porta Regia Tinto; 750ml 41,00 zł

*Bracirole alla barese*

**Rolady cielęce z Bari (Apulia)**

Zrazy cielęce, słonina, ser Pecorino Romano, ser Parmigiano Reggiano, sos z czerwonego wina i pomidorów, makaron orecchiette, pomidorki cherry, natka pietruszki, bazylija; 37 zł

Polecamy także dla dzieci



Polecamy: Terrame Primitivo; 750 ml 49,00 zł / 75ml 7 zł

## **BISTECHE DI MANZO**

### STEKI Z WOŁOWINY



#### *Bistecca alla fiorentina*

##### **Stek po florencku / T-bone steak**

Grillowany, sezonowany stek składający się z polędwicy i rostbefu, przedzielonych fragmentem kości kręgosłupa, ok. 500g z kością; 79 zł



#### *Costata*

##### **Antrykot z kością / Tomahawk steak (Rib steak)**

Grillowany, sezonowany stek z antrykotu z pozostawioną kością żebrową, ok. 400g z kością; 64 zł



#### *Tagliata di manzo*

##### **Rostbef z kością**

Sezonowany rostbef wraz z kością, krojony w plastry po grillowaniu, ok. 400g z kością; 63 zł



#### *Entrecote alla griglia*

##### **Antrykot z grilla / Rib eye steak**

Sezonowany stek z antrykotu, grillowany, ok. 300g; 61 zł



#### *Filetto di manzo alla griglia*

##### **Polędwica z grilla**

Sezonowany stek z polędwicy, grillowany, ok. 300g; 71 zł

#### **Aggiunte alle bistecche:**

Patate al forno, burro alle erbe, salsa verde, pesto di cipolle arrosto, salsa demi glace con pepe verde

#### **Dodatki do steków:**

Czerwony ziemniak pieczony w piecu, masło ziołowe, salsa verde (sos zielony), pesto z prażonej cebulki, sos demi glace z zielonym pieprzem



Do steków polecamy: Nero d'Avola Merlot; 750 ml 60 zł / 75 ml 8 zł lub Terrame Primitivo; 750 ml 49,00 zł / 75ml 7 zł

## **PESCE E FRUTTI DI MARE**

### RYBY I OWOCE MORZA

*Filetto di Zander, purea di sedano, rafano, insalata di zucca con melograno*

**Filet z sandacza z puree selerowo chrzanowym**

Filet z sandacza, puree selerowo-chrzanowe, sałatka z pieczonej dyni z jarmużem i granatem, sos migdałowy; 38 zł



*Polecamy: Alphonse Kuentz Riesling; 750 ml 49 zł / 75 ml 6 zł*

*Dorada o spigola con gnocchi in salsa allo zafferano con spinaci*

**Dorada lub labraks z gnocchi w sosie szafranowym ze szpinakiem**

Dorada lub okoń morski, gnocchi ziemniaczane, szpinak, sos szafranowy z mascarpone; 36 zł



*Polecamy: Valle dell'Asso Galatina Chardonnay; 750 ml 55 zł / 75 ml 8 zł*

*Calamari ripieni di risotto nero con frutti di mare*

**Kalmar faszerowany czarnym risotto z owocami morza**

Kalmar, czarne risotto (ryż carnaroli barwiony atramentem z kałamarnicy), owoce morza, pieczona papryka, sos marinara, kapary, anchois, oliwki; 36 zł



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

*Cozze stufate in salsa di pomodoro e salvia*

**Mule duszone w sosie pomidorowym z szalwią**

Mule, sos winno-pomidorowy, szalwia, pieczywo; 25 zł



*Polecamy: Markgrafterland Sauvignon Blanc; 750ml 59 zł / 75ml 8 zł*

## **DOLCE**

### DESERY

#### *Selezione di dolci italiani*

##### **Wybór włoskich wypieków**

**Bocconotti** - babeczki po kalabryjsku z konfiturą rodzynkową, **Cantucini** - ciasteczka migdałowe z Toskani, **Krumiri** - suche herbatniki z Casale Monferrato, **Zaletti** - weneckie ciasteczka, salsa mandarynkowa; 15 zł

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

#### *Panettone*

##### **Panettone - domowa włoska babka bożonarodzeniowa z Mediolanu**

Domowe Panettone, rodzynki, żel cytrynowy, kandyzowana skórka z pomarańczy, krem zabaglione z mascarpone; 14 zł

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

#### *Torta di formaggio al lime con spuma di lamponi*

##### **Sernik limonkowy na kruchym pietruszkowym spodzie z espumą malinową**

Ser twarogowy, ser ricotta, limonka, jaja, masło, mąka, ciasto pietruszkowe, maliny; 14 zł

*Polecamy: cognac Martell; 40ml 15 zł*

#### *Gelato alla Trattoria*

##### **Lody Trattoria**

Lody naszego wyrobu (zapytaj o dostępne smaki), pieczona gruszka w piecu opalonym drewnem, ziemia czekoladowa; 11 zł

Polecamy także  
dla dzieci





# PIZZE

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

Sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, mule, ośmiornica, bazylia, kapary; 38 zł

## **Prosciutto**

Sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto crudo, rukola, 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

## **Marinara**

Sos pomidorowy, anchois, kapary marynowane, oliwki, pomidorki cherry, grana padano; 32 zł

## **Salsiccia**

Sos pomidorowy, mozzarella, salsiccia fresca di puro suino (surowa biała kiełbasa kalabryjska), cebula, czosnek; 32 zł

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

Sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, cebula, owoce kaparów, czosnek; 32 zł

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

Oliwa, mozzarella, gorgonzola, ricotta świeża, gruszka, rukola, 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, rukola, suszone pomidory; 28 zł

## **Margherita**

Sos pomidorowy, mozzarella; 25 zł

Polecamy także  
dla dzieci



## **Dodatek do pizzy 5 zł**

*Dla zachowania smaku i wierności dla oryginalnej receptury nie dzielimy pizzy na pół, nie podajemy do pizzy ketchupu, nie pozbawiamy pizzy żadnego z naszych składników. Można skomponować własną pizzę na bazie Margherity lub Pizza Bianca dobierając dodatki. Dostarczamy pizzę do domu poprzez [PizzaPortal.pl](http://PizzaPortal.pl)*

## **BEVANDE FREDDI**

### NAPOJE ZIMNE

#### **Sok ze świeżych owoców**

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

#### **Lemoniada owocowa**

300ml 7 zł

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

1200ml 18 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

## **TEA**

### 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

## ZAPROSZENIA !!!



### KINO W TRATTORII



Zapraszamy na seanse filmowe do *KINA W TRATTORII*.

W repertuarze dobre kino europejskie i nie tylko.



Seanse od **20:00**, w piątek i sobotę od **21:00**. Repertuar dostępny będzie w Trattorii. Nie zapomnij zarezerwować miejsca!

**Uwaga** w czwartki w dni koncertów gitarowych wygrywa muzyka.

### CZWARTKOWE KONCERTY WOKALO-GITAROWE



*Wystąpią:*

**MARIA FERENS i JEJ GOŚCIE**

*Koncerty odbywają się jeden raz w tygodniu w **czwartki** zawsze o godzinie **18:00**. Informacja będzie dostępna na FB i w Trattorii.*

*Repertuar: utwory gitarowe i piosenki z gitarowym akompaniamentem, kompozycje własne i aranżacje znanych utworów.*

*Serdecznie zapraszamy  
Zespół Trattorii*