


ANTIPASTI

PRZYSTAWKI

Antipasto misto


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

Deska wędlin, mięs i serów

Włoskie wędliny: **prosciutto crudo Tivoli** - dojrzewająca szynka wieprzowa sezonowana 10-12 miesięcy, region Lacjum, **spianata piccante** – dojrzewające salami z mięsa wieprzowego pochodzące z Kalabrii, **pancetta affumicata** – dojrzewający, wędzony boczek wieprzowy wytwarzany w miasteczku Dobbiaco w Górnym Tyrolu; **porchetta** - pieczony zawijany boczek wieprzowy ze skórą.

Włoskie sery: **parmigiano reggiano DOP** – ser twardy z mleka krowiego dojrzewający do 18 miesięcy region Emilia-Romania, **gorgonzola piccante DOP** – ser z niebieską szlachetną pleśnią z mleka krowiego, region Lombardia; **suszone pomidory, oliwki, kapary, chutney** z czerwonej cebuli i czarnej porzeczki, **Pane Carasau Carte di musica** - chlebek z Sardyni, **focaccia** z rozmarynem, **smażony chleb** z mozzarellą i anchois, **cantucini** z gorgonzolą – włoskie chrupiące ciasteczka pochodzące z Toskanii; **porcja dla 2 osób**, ok. 180g 38zł

Antipasto formaggio

 Polecamy: Terrame Negroamaro;
750ml 49,00 zł

Deska serów

Włoskie sery: **parmigiano reggiano DOP** – ser twardy z mleka krowiego dojrzewający poniżej 18 miesięcy region Emilia-Romania, **gorgonzola piccante DOP** – ser z niebieską szlachetną pleśnią z mleka krowiego, region Lombardia, **asagio DOP** – półtwardy, niepasteryzowany, tradycyjny, farmerski ser żółty, dojrzewający w regionie Vicenza około 6/7 miesięcy, **fontina DOP** – ser półtwardy, krótko dojrzewający z mleka krowiego, produkowany w Dolinie Aosty, **melusine** – rolada z mleka koziego, dojrzewająca, miękka z porostem białej pleśni, **pecorino romano DOP** - słony twardy ser owczy region Lacjum, **suszone pomidory, oliwki, kapary, chutney** z czerwonej cebuli i czarnej porzeczki, **Pane Carasau Carte di musica** - chlebek z Sardyni, **focaccia** z rozmarynem, **smażony chleb** z mozzarellą i anchois, **cantucini** z gorgonzolą – włoskie chrupiące ciasteczka pochodzące z Toskanii; **porcja dla 2 osób** ok. 180g 39zł



Danie
wegetariańskie

Antipasto vegetariano

Deska wegetariańska

Caponata sycylijska, dżem z cukinii z pomarańczami, **hummus** z pieczonym burakiem i orzechami włoskimi, **chutney** z czerwonej cebuli i czarnej porzeczki, **arancini** z karczochem i zielonym groszkiem, pieczone i grillowane **warzywa** z sezamem, **Pane Carasau Carte di musica** - chlebek z Sardyni, **focaccia** z rozmarynem, **cantucini** z gorgonzolą – włoskie chrupiące ciasteczka pochodzące z Toskanii; **porcja dla 2 osób** 29zł



Danie
wegetariańskie
dostępne też
w wersji dla
wegan


ANTIPASTI

PRZYSTAWKI

Gamberi in padella con crostini di pane

Krewetki z patelni z crostini po kalabryjsku


Krewetki (4 sztuki) w całości, melon, cydr, natka pietruszki, crostini, papryka, Pecorino Romano DOP, ziołowe pangrattato, kapary, oregano, peperoncino, oliwa exv.; 39zł

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

Tartara di manzo in fumo

Tatar wołowy pod dymem

Polędwica wołowa, żółtko sous-vide, musztarda francuska, anchois, blanszowana szalotka, puder z ogórka kiszzonego, marynowane kiełki słonecznika, chips z cebulki dymki, oliwa exv., dym, pieczywo; 35zł

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



Danie
wegetariańskie

Carpaccio di barbabietola

Carpaccio z buraka

Pieczony burak, pudding cytrynowo-tymiankowy z ricotty i rolady pleśniowej z mleka koziego, sos orzechowy, rukola z rozszponką, mrożona czarna porzeczka, oliwa exv., pieczywo; 23zł

Polecamy także
dla dzieci



Ciabatta con porchetta

Ciabatta z porchettą

Naszego wypieku ciabatta, porchetta - pieczony zawijany boczek wieprzowy naszej produkcji, karczochy, mix sałat, salsa rubra, oliwa exv.; 23zł

Polecamy także
dla dzieci



Danie
wegetariańskie

Ciabatta vegetariana

Ciabatta wegetariańska

Ciabatta, pieczone i grillowane warzywa z sezamem, sos orzechowy, żółtko sous-vide, mix sałat, czerwone pesto z suszonych pomidorów, oliwa exv.; 21zł

PASTA FRESCA, GNOCCHI, RISOTTO

ŚWIEŻE MAKARONY, GNOCCHI, RISOTTO

Risotto dall'Istria


Risotto po istriańsku

Ryż carnaroli, bulion warzywny, mule, ośmiornica, kalmar, grana padano, białe wino, pomidory San Marzano, oliwa exv., peperoncino, natka pietruszki; 43zł

Spaghetti neri con cozze, gamberetti e calamari

Czarne spaghetti z mulami, krewetkami i kalmarem


Świeży makaron spaghetti, sepia, mule, krewetki, kalmar, białe wino, pomidorki koktajlowe, natka pietruszki; 34 zł

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

Tagliatelle con pancetta affumicata e carciofo alla Romana

Tagliatelle z wędzoną pancetą i karczochem alla Romana


Świeży makaron tagliatelle, pancetta wędzona, karczoch alla Romana, szafran, żółtko sous-vide, tymianek, parmigiano reggiano DOP, białe wino, oliwa exv.; 31zł

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

Ravioli con sgombro affumicato

Ravioli z wędzoną makrelą

Ravioli (pierożki) z wędzoną makrelą i ricottą, filety z pomarańczy, sos pomarańczowy, tymianek, rukola, oliwa exv., orzechy; 29zł

 Polecamy: Kuentz Pinot Blanc;
750 ml 45 zł

Mezzelune con foglie di bietola e ricotta

Mezzelune z botwinką i ricottą

Raviolo „półksiężycy”, botwinka, ricotta, sok z buraka i cytryny, chipsy z liści botwinki, mak, parmigiano reggiano DOP, gałka muskatołowa, tymianek; 27zł



Danie
wegetariańskie

Polecamy także
dla dzieci



Sagne Incannulate con pesto genovese

Sagne Incannulate z pesto po genueńsku

Świeży makaron sagne incannulate, pesto po genueńsku, groszek zielony, młody ziemniak, szalwia, wegański parmezan lub pecorino romano DOP i parmigiano reggiano DOP, wino, oliwa exv.; 25zł



Danie
wegetariańskie
dostępne też
w wersji dla wegan

Polecamy także
dla dzieci



Gnocchi ripieni di formaggio di capra e ricotta

Gnocchi nadziewane kozim serem i ricottą w sosie truflowym

Gnocchi (kluseczki) nadziewane kozim serem i ricottą, sos truflowy, rukola, pomidorki koktajlowe, grana padano, oliwa exv.; 23zł



Danie
wegetariańskie

Polecamy także
dla dzieci



ZUPPE

ZUPY

Zuppa di pesce con ravioli con sgombro affumicato e ricotta

Zupa rybna, ravioli z wędzoną makrelą i ricottą

Aromatyczny wywar rybny, ravioli z wędzoną makrelą i ricottą, pieczone warzywa, mule, ośmiornica, kalmar, sandacz, pomidory San Marzano, kolendra, peperoncino; 29zł

Trippa alla milanese

Flaki po mediolańsku

Flaki wołowe, pancetta affumicata, bulion warzywny, biała fasola, pomidory San Marzano, grana padano, pieczywo aromatyzowane szałwią; 19zł

Polecamy także
dla dzieci



Brodo di manzo e pollame con cappelletti e manzo

Rosół wołowo-drobiowy z capelletti z wołowiną

Bulion wołowo-drobiowy, cappelletti z szarpaną długo pieczoną wołowiną, karmelizowana młoda marchew, julienne selera naciowego, natka pietruszki, parmigiano reggiano DOP; 18zł


INSALATE

SAŁATKI

Insalata con polpo e patate novelle

Sałatka z ośmiornicy i młodych ziemniaków


Ośmiornica, młody ziemniak, pieczona papryka, kiszona rzodkiewka, rukola, oliwa exv., peperoncino, pieczywo; 38zł

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

Insalata di finocchi con arancia e tagliata di petto d'anatra

Sałatka z kopru włoskiego i pomarańczy z plastrami kaczki

Fenkuł – koper włoski, filety z pomarańczy, pierś z kaczki sous vide, rukola, roszponka, grillowana sałata rzymska, sos pomarańczowy, oliwa exv., pieczywo; 37zł

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

SECONDI PIATTI

DANIA GŁÓWNE

Filetto di manzo alla griglia

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



Polędwica z grilla

Stek z polędwicy wołowej, frytki z batatów, palona cebula faszerowana pieczonymi warzywami z serem asiago DOP, natka pietruszki, masło z musztardą francuską, salsa rubra, pesto z czosnku niedźwiedziego, sos demi glace; 79zł

Tagliata di manzo alla griglia

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



Plastry grillowanej polędwicy wołowej

Polędwica wołowa, krojona w plastry po grillowaniu, ok. 250g, frytki z batatów, salsa rubra, pesto z czosnku niedźwiedziego, sałatka z rukoli i pomidorków koktajlowych, parmigiano reggiano DOP, sos orzechowy, oliwa exv.; 71zł

Sella d'agnello grigliata

Polecamy: Terrame Negroamaro ; 750 ml 49,00zł



Grillowany comber jagnięcy

Jagnięcina, gnocchi nadziewane kozim serem i ricottą, sos truflowy, sałatka z pieczonej papryki, marynowanego selera i kolendry; 59zł

Petto d'anatra

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



Pierś z kaczki

Pierś z kaczki sous-vide, chicche buraczane w emulsji maślanej, sos pomarańczowy z karmelizowaną pomarańczą, portobello z czerwoną cebulą i kaparami; 43zł

Involtini alla Genovese

Rolada cielęca po genueńsku

Zrazy cielęce duszone w cebuli, pancetta affumicata, grano padano, sos z czerwonej cebuli, kremowa parmezanowa polenta z serem Fontina i suszonym pomidorem, pesto po genueńsku z bazylii, natka pietruszki, prażona cebulka; 39zł

Polecamy także dla dzieci



PESCE E FRUTTI DI MARE

RYBY I OWOCE MORZA

Filetto di Zander con risotto

Filet z sandacza z cytrynowym risotto

Sandacz, ryż carnaroli, bulion warzywny, seler naciowy, szafran, rozmaryn, grana padano, żółtko, cytryna, karmelizowane pomarańcze, sałatka z ogórka, melona i mięty; 47zł



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

Branzino alla griglia con salsa bretone e crostini calabresi

Grillowany labraks (okoń morski) z sosem bretońskim i crostini po kalabryjsku

Okoń morski, sos bretoński, crostini, papryka, Pecorino Romano DOP, ziołowe pangrattato, oregano, peperoncino, oliwa exv., pomidorki koktajlowe, czerwona cebula, kapary, łodygi natki pietruszki; 43zł



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

Calamaro ripieno di fegatini di pollo

Kalmar faszerowany wątróbką drobiową

Kalmar, wątróbka drobiowa, karmelizowana czerwona cebula, czerwone wino, pangrattato ziołowe, natka pietruszki, pomidory San Marzano, szalwia, prażona cebulka, oliwa exv.; 32zł



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

Cozze alla marinara

Mule po marynarsku

Mule, sos winno-maślany, natka pietruszki, cebula dymka, peperoncino, oliwa exv., pieczywo; 26zł



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

Impepata di cozze

Mule z kolorowym pieprzem

Mule, sos winno-maślany, marynowany zielony pieprz, czerwony i czarny pieprz, natka, oliwa exv., pieczywo; 27zł

DOLCE

DESERY

Biancomangiare

Sycylijski deser z mleka migdałowego (sycylijska siostra deseru Panna Cotta)

Migdały, śmietanka, prażone migdały, coulis z czarnej porzeczki; 16 zł

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

Polecamy także
dla dzieci



Torta Della Nonna

Tarta z kremem pasticcera i orzeszkami piniowymi

Budyniowy krem cytrynowy, laska wanilii, orzeszki piniowe, granita melonowa; 15 zł

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

Torta di formaggio freddo

Sernik na zimno

Twaróg sernikowy, czekolada, słone krakersy, kakao, dżem z czarnej jagody; 14zł

Polecamy: Cafe Calimero - Likier Bombardino, espresso, spienione mleko 13 zł

Polecamy także
dla dzieci



Gelato alla Trattoria

Lody Trattoria

Lody naszego wyrobu (zapytaj o dostępne smaki), galaretka melonowa, ciasteczko cantuccini, czekolada; 12zł

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



Danie
dostępne też
w wersji dla wegan

PIZZE DELLA CASA

Pizza con petto d'anatra

Pizza z plastrami piersi kaczey (sous-vide)

Sos pomidorowy, mozzarella, pierś kaczka sous-vide, tymianek, rozmaryn, pomarańcza; 34zł

Pizza con porchetta

Pizza z porchettą

Sos pomidorowy, mozzarella, porchetta, rozmaryn, tymianek, cebula, czosnek; 34zł

Salsiccia

Pizza z surową białą kielbasą kalabryjską

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

Gorgonzola e pera pizza bianca

Pizza biała z gruszką i gorgonzolą

Oliwa, mozzarella, gorgonzola, ricotta świeża, gruszka, rukola, orzechy, czosnek, pestki: słonecznik, dynia; 31zł

Polecamy także
dla dzieci



Dodatek do pizzy 5zł

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 23zł lub Pizza Bianca 20zł dobierając dodatki (każdy za 5 zł).

Dostarczamy pizzę do domu poprzez PizzaPortal.pl.

PIZZE

Prosciutto

Sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto crudo, rukola, pomidor koktajlowy, grana padano; 34zł

Diavola

Sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata, peperoni, pieczona papryka, oregano; 32zł

Capricciosa

Sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto, pieczarki, karczochy, oliwki; 30zł

Polecamy także
dla dzieci



Frutti di mare Z owocami morza

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

Marinara

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

Tonno e cipolla Tuńczyk i cebula

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

Formaggio

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

Vegetariana

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

Margherita

Sos pomidorowy, mozzarella; 23zł

Polecamy także
dla dzieci



Focaccia

Placek z ciasta drożdżowego, oliwa z oliwek, rozmaryn, sól gruboziarnista; 15zł

Dodatek do pizzy 5zł

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 23zł lub Pizza Bianca 20zł dobierając dodatki (każdy za 5 zł).

Dostarczamy pizzę do domu poprzez 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

250 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 dzbanuszku

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 Caffe

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.

PRZYJĘCIA W TRATTORII

Dysponujemy wydzieloną **salą bankietową** na **32** miejsca. W **Sali Głównej** możemy pomieścić **42** osoby a w **altanie** w sezonie wiosna/lato **52** osoby. Zorganizujemy przyjęcie we włoskim stylu na każdą okazję. Przygotujemy **specjalne menu** dań dla Państwa gości dając biesiadnikom możliwość wyboru spośród wybranych przez gospodarza przyjęcia dań z naszej karty. Upieczemy pyszny **tort**, udostępniemy **miejsce do tańca**, zorganizujemy **DJ** lub **muzykę na żywo**. Jeżeli przyjęcie przedłuży się poza godziny otwarcia restauracji wydłużymy czas pracy tak, żeby zgrać go z Państwa potrzebami.