


ANTIPASTI

PRZYSTAWKI


Antipasto di carne

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

Deska wędlin

Prosciutto crudo Gran Sasso - dojrzewająca szynka z Abruzji; **Spianata piccante** - dojrzewające salami z Kalabrii; **Guanciale all'amatriciana** - policzek wieprzowy, dojrzewający z Lazio; **Coppa stagionata di Parma** - karkówka wieprzowa dojrzewająca z Emilii-Romanii. **Dodatki:** suszone pomidory, oliwki, kapary, pepperoni, **chutney** z cebuli i porzeczki, **chleb pszenny** na podmłódzie, **chleb żytni** z czarnuszką na zakwasie, **cantuccini** (ciasteczka z Toskanii) z gorgonzolą. Porcja dla 2 osób; 39zł

Antipasto formaggio

 Polecamy: Terrame Negroamaro;
750ml 49,00 zł

Deska serów

Parmigiano reggiano DOP - ser krowi, dojrzewający z Emilii-Romanii; **Gorgonzola picante DOP** - ser krowi z niebieską szlachetną pleśnią, z Lombardii; **Mozzarella di bufala affumicata** - wędzona mozzarella z mleka bawolego z Kampanii; **Pecorino romano DOP** - słony, twarde ser owczy z Lacjum. **Dodatki:** suszone pomidory, oliwki, kapary, pepperoni, **konfitura** z czerwonej porzeczki, **chleb pszenny** na podmłódzie, **chleb żytni** z czarnuszką na zakwasie, **cantuccini** z gorgonzolą. Porcja dla 2 osób; 39zł



Danie
wegetariańskie

Antipasto vegetariano

Deska wegetariańska

Konfitura z czerwonej porzeczki; **Hummus** z suszonym pomidorem; **Chutney** z czerwonej cebuli i czarnej porzeczki; **Salsa** z bobu i pomidorków koktajlowych; **Grillowane** warzywa z miętową salsą verde; **Chleb pszenny** na podmłódzie; **Chleb żytni** z czarnuszką na zakwasie; **Cantuccini** z gorgonzolą; Porcja dla 2 osób; 31zł



Danie
wegetariańskie
dostępne też
w wersji dla
wegan

ANTIPASTI

PRZYSTAWKI

Tartara di manzo in fumo

Tatar wołowy pod dymem

Polędwica wołowa, żółtko sous-vide, puder z ogórka kiszzonego, smażona sardynka, musztarda francuska, szalotka, palona cebulka dymka, chips z borowika, sos aioli, oliwa exv., dym, pieczywo; 37zł



Danie
wegetariańskie

Ciabatta vegetariana

Ciabatta wegetariańska

Grillowane warzywa, miętowa salsa verde, mozzarella di bufala affumicata, rukola, pesto z suszonych pomidorów, oliwa exv.; 24zł

PRIMI PIATTI DI PESCE

DANIA LEKKIE - RYBY I OWOCE MORZA

Piatto di frutti di mare

Półmisek darów morza

Ośmiornica, kalmar, mule, krewetki w całości, sardynki, sos winno-maślany, natka pietruszki, pepperoncino, oliwa exv., pieczywo.
Dla 1 osoby lub 2 osób; 32zł/59zł

Cozze alla marinara

Mule po marynarsku

Mule, sos winno-maślany, natka pietruszki, cebula dymka, peperoncino, oliwa exv., pieczywo; 27zł

Cozze in salsa di pomodoro con coriandolo

Mule w sosie pomidorowym z kolendrą

Mule, sos pomidorowy, pomidory San Marzano, kolendra, peperoncino, oliwa exv., pieczywo; 28zł

PRIMI PIATTI - ZUPPE

ZUPY

Zuppa di pesce con ravioli e ricotta al limone

Zupa rybna z ravioli z cytrynową ricottą

Aromatyczny wywar rybny, ravioli z cytrynową ricottą, mule, ośmiornica, kalmar, krewetka, łosoś jurajski, pomidory San Marzano, kolendra, peperoncino; 30zł

Minestrone verde

Zielone minestrone

Bulion warzywny, seler naciowy, cukinia, koper włoski, brokuł, zielona fasolka szparagowa, jarmuż, szpinak, zielony groszek, bób, ryż arborio, parmigiano reggiano DOP, jajko w koszulce, tymianek, rozmaryn, oliwa exv.; 18zł



Danie
wegetariańskie
dostępne w
wersji wegańskiej

Brodo di pollo e manzo con taglierini

Rosół drobiowo-wołowy z taglierini

Bulion drobiowo-wołowy, szarpany szponder wołowy, taglierini (wstążkowy makaron, popularny w regionach Molise i Piemont), julienne z marchewki i pora, natka pietruszki; 17zł

Polecamy także
dla dzieci



INSALATE

SAŁATKI

Insalata con sarde alla griglia

Sałatka z grillowanymi sardynkami

Grillowane sardynki, kompresowany koper włoski i jabłko, mix sałat, konfitura z porzeczki, gorgonzola picante, oliwa exv., pieczywo; 33zł

Polecamy także
dla dzieci



Insalata con verdure grigliate e coppa stagionata

Sałatka z grillowanymi warzywami i dojrzewającą karkówką

Warzywa, coppa stagionata di Parma, mix sałat, jajko w koszulce, miętowa salsa verde, puder z oliwek, oliwa exv., pieczywo; 26zł

PRIMI PIATTI - PASTA FRESCA

ŚWIEŻE MAKARONY

Spaghetti neri con frutti di mare

Czarne spaghetti z owocami morza

Świeży makaron spaghetti, sepia, mule, krewetki, kalmar, ośmiornica, białe wino, pomidorki koktajlowe, natka pietruszki; 48zł

Farfalle al salmone

Farfalle z łososiem jurajskim

Świeży makaron farfalle, łosoś z eko-hodowli, seler naciowy, smażona papryka, kapary, szpinak, sos parmezanowy, białe wino, oliwa exv.; 34zł

Tagliatelle alla carbonara

Tagliatelle carbonara

Świeże tagliatelle, guanciale alla amatriciana, pecorino romano DOP, żółtko, natka, ziołowe pangrattato, oliwa exv.; 31zł



Danie
wegetariańskie

Ravioli con ricotta al limone

Ravioli z cytrynową ricottą

Ravioli z cytrynową ricottą, sos winno-maślany, limonka, parmigiano reggiano DOP, emulsja miętowa; 28zł

Polecamy także
dla dzieci



Danie
wegetariańskie

Gnocchi di patate in salsa di pomodoro

Gnocchi ziemniaczane w sosie pomidorowym

Gnocchi ziemniaczane, sos pomidorowy, rukola, pomidorki koktajlowe, mozzarella di bufala affumicata, oliwa exv.; 24zł

Polecamy także
dla dzieci



SECONDI PIATTI

DANIA GŁÓWNE

Filetto di manzo alla griglia

Polędwica wołowa z grilla

Polędwica wołowa (ok.250g), sos demi glace, masło ziołowe, zapiekanka z kalafiora i gruszki, grillowane warzywa, salsa verde, sos aioli, oliwa exv.; 79zł



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

Gamba d'anatra con polenta

Udko z kaczki z grillowaną polentą

Udko z kaczki, grillowana pomarańczowa polenta, sos wiśniowy, czerwone wino, szpinak, grillowana brzoskwinia, pomidorki koktajlowe, mozzarella di bufala affumicata, rozmaryn, peperoncino, oliwa exv.; 47zł



Terrame Negroamaro;
750 ml 49,00zł

Polecamy
także dla
dzieci



Saltimbocca alla romana

Saltimbocca alla romana

Cielęcina, prosciutto crudo, szaflwia, gnocchi ziemniaczane, emulsja maślana, seler naciowy, koper włoski, pomidorki koktajlowe, białe wino, oliwa exv.; 43zł



Terrame Primitivo;
750ml 52zł / 75ml 8zł

Orata all'acquapazza

Dorada w szalonych wodach (acqua pazza)

Dorada duszona w warzywach, marchew, koper włoski, seler naciowy, cebulka dymka, pomidorki koktajlowe, pomidory San Marzano, chilli, oliwki, natka, mięta, cytryna, wino, ciambella (włoska babka) cytrynowa z cukinią i ricottą, oliwa exv.; 48zł



Sauvignon Blanc,
Markgrafterland;
750ml 59zł / 75ml 8zł

Polecamy
także dla
dzieci



Salmone con gnocchi allo zafferano

Łosoś jurajski z szafranowymi gnocchi

Łosoś jurajski z eko-hodowli, szafranowe gnocchi alla Romana, peperoncino, salsa z bobu i pomidorków koktajlowych, sos cytrynowy; 41zł



Frank Riesling;
750ml 55zł / 8zł

DOLCE

DESERY

Tiramisu

Tiramisu

Mascarpone, jajka, biszkopty savoiardi, truskawka, limoncello, kakao, sezonowe owoce; 23zł

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

Polecamy
także dla
dzieci



Biancomangiare

Sycylijski deser z mleka migdałowego

Sycylijska siostra deseru Panna Cotta: migdały, śmietanka, prażone migdały, coulis z czarnej porzeczki; 16zł

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

Polecamy
także dla
dzieci



Torta di formaggio freddo con cioccolato

Sernik na zimno z czekoladą

Twaróg sernikowy, czekolada, słone krakersy, kakao, konfitura z czerwonej porzeczki; 14zł

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

Polecamy
także dla
dzieci



Gelato alla Trattoria

Lody Trattoria

Lody naszego wyrobu, sezonowe owoce, ciasteczko cantuccini, czekolada; 12zł

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

PIZZE DELLA CASA

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



Danie
wegetariańskie

Pizza con verdure grigliate

Pizza z grilowanymi warzywami

Sos pomidorowy, pesto bazyliowe, mozzarella, grillowane warzywa, grillowane pieczarki, rozmaryn; 30zł



Danie
wegetariańskie

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 lub Pizza Bianca 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

Marinara

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

Capricciosa

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

Polecamy także dla dzieci



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, rukola, suszone pomidory; 28zł



Danie wegetariańskie

Margherita

Sos pomidorowy, mozzarella; 23zł

Polecamy także dla dzieci



Foccacia

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

Dostarczamy pizzę do domu poprzez PizzaPortal.pl.

VEGANO ITALIANO

Mozzarella di bufala affumicata

Bufala wędzona

Wędzona mozzarella z mleka bawolego z Kampanii, smażona słodka papryka, oliwki, kapary, oregano, tymianek, oliwa exv., chleb żytni na zakwasie z czarnuszką; 24zł

Carpaccio di cavolo rapa

Carpaccio z kalarepy

Pieczona w soli kalarepa, kompresowany koper włoski i jabłko, orzechy włoskie, salsa verde, emulsja miętowa, oliwa exv., pieczywo; 28zł

Zuppa fredda servita con cantuccini

Biały chłodnik podawany z wytrawnym cantuccini

Bulion warzywny, ocet winny, czerstwy chleb, ogórek, zielone winogrono bezpestkowe, migdały, czosnek, salsa z bobu i pomidorków koktajlowych, koperek, kruszonka z migdałów, cantuccini z gorgonzolą, oliwa exv.; 18zł

Minestrone verde

Zielone minestrone

Bulion warzywny, seler naciowy, cukinia, koper włoski, brokuł, zielona fasolka szparagowa, jarmuż, szpinak, zielony groszek, bób, ryż arborio, parmigiano reggiano, jajko w koszulce, zioła, oliwa exv.; 18zł

Ciabatta vegetariana

Ciabatta wegetariańska

Grillowane warzywa, miętowa salsa verde, mozzarella di bufala affumicata, rukola, pesto z suszonych pomidorów, oliwa exv.; 24zł

Tagliatelle in salsa di pomodoro

Tagliatelle w sosie pomidorowym

Tagliatelle, sos pomidorowy, rukola, pomidorki koktajlowe, mozzarella di bufala affumicata, oliwa exv.; 24zł

Ravioli con ricotta al limone

Ravioli z cytrynową ricottą

Ravioli z cytrynową ricottą, sos winno-maślany, limonka, parmigiano reggiano DOP, emulsja miętowa; 28zł

Gnocchi di patate in salsa di pomodoro

Gnocchi ziemniaczane w sosie pomidorowym

Gnocchi ziemniaczane, sos pomidorowy, rukola, pomidorki koktajlowe, mozzarella di bufala affumicata, oliwa exv.; 24zł

Pizze: Z grilowanymi warzywami; Biała z gruszką i gorgonzolą; Vegetariana; Margherita; Focaccia

BEVANDE FREDDI

NAPOJE ZIMNE

Sok ze świeżych owoców

300ml (informacja o dostępnych owocach u kelnera) 14zł

Lemoniada owocowa

300ml 7zł

Lemoniada owocowa dzbanek (karafka)

1200ml 18zł

Napoje gazowane i soki

250 ml Coca-Cola, Fanta, Sprite, soki: pomidorowy, jabłkowy, pomarańczowy 6zł

Woda stołowa

Dzbanek 1000ml 5zł

Kropla Beskidu

Gazowana, niegazowana 330ml 5zł

Acqua Panna / S. Pellegrino

Naturalna woda mineralna niegazowana/gazowana 750ml 12zł

TEA

HERBATY

LIŚCIASTE RONNEFELDT

Herbata w dzbanusku

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

Herbata mrożona 11zł

KAWY
CAFE' VERGNANO

Espresso 6zł

Espresso Doppio
Podwójne espresso 8zł

Espresso Macchiato
Spienione mleko, espresso 8zł

Cappuccino
Spienione mleko, espresso 8zł

Caffe Americano
Kawa, gorąca woda 8zł

Cafe Latte
Espresso, gorące mleko, spienione mleko 9zł

Latte Macchiato
Espresso, spienione mleko 9zł

Kawa mrożona
Z lodami waniliowymi i bitą śmietaną 12zł

Gorąca czekolada
Czekolada, bita śmietana 12zł

KAWY Z ALKOHOLEM
CAFE' VERGNANO

Irish Caffè
Whisky irlandzka, espresso, brązowy cukier, bita śmietana 16zł

Kawa Calimero
Likier Bombardino, espresso, spienione mleko 13zł

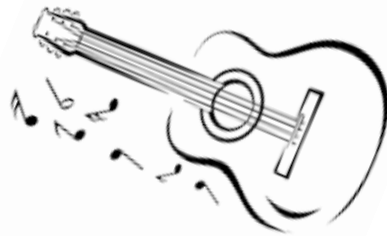
Kawa Sambuca
Likier Sambuca, espresso 12zł

ZAPROSZENIA !!!

**CZWARTKOWE KONCERTY
WOKALO-GITAROWE**

Wystąpią:

**MARCIN ZAŁĘSKI
i JEGO GOŚCIE**



*Koncertы odbywają się jeden raz w tygodniu w **czwartki** zawsze o godzinie **18:30**. 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*