


# ANTIPASTI

## PRZYSTAWKI

### *Antipasto misto*

Polecamy: 3 Passo, Cielo e Terra;   
750ml 64zł / 75ml 12zł

#### **Deska wędlin, serów i łośó jurajski z naszej wędzarni**

Włoskie wędliny: **prosciutto crudo Gran Sasso** - dojrzewająca szynka wieprzowa sezonowana 10-12 miesięcy z Lacjum, **spianata piccante** – dojrzewające salami z mięsa wieprzowego z Kalabrii, **pancetta affumicata** – dojrzewający, wędzony boczek wieprzowy wytwarzany w Dobbiaco w Górnym Tyrolu; 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 z Lombardii, **pecorino romano DOP** - słony twardy ser owczy z Lacjum; **łośó jurajski** z naszej wędzarni, **anchois**, **suszone pomidory**, **oliwki**, **kapary**, **marynowana papryka peperoni**, **chutney z czerwonej cebuli i czarnej porzeczki**, **focaccia**, **chleb żytni z czarnuszką na zakwasie**, **cantucini z gorgonzolą** – chrupiące ciasteczka pochodzące z Toskanii; Porcja dla 2 osób; 44zł

### *Antipasto formaggio*

Polecamy: Chianti Colli Fiorentini;   
750ml 68zł

#### **Deska serów**

Włoskie sery: **parmigiano reggiano DOP** – ser twardy z mleka krowiego dojrzewający do 18 miesięcy z Emilii-Romanii, **gorgonzola piccante DOP** – ser z niebieską szlachetną pleśnią z mleka krowiego z Lombardii, **pecorino romano DOP** - słony twardy ser owczy region Lacjum; **provolone dolce DOP** – ser półtwardy, krowi, dojrzewający 2-3 miesiące, pochodzący z Lombardii; **ricotta di pecora salata** – ser z pasty serwatkowej pełnego pasteryzowanego mleka owczego, solonego, a następnie poddawanego dojrzewaniu przez 2 do 4 miesięcy z Lombardii; **anchois**, **suszone pomidory**, **oliwki**, **kapary**, **marynowana papryka peperoni**, **chutney z czerwonej cebuli i czarnej porzeczki**, **focaccia**, **chleb żytni z czarnuszką na zakwasie**, **cantucini z gorgonzolą** – chrupiące ciasteczka pochodzące z Toskanii; Porcja dla 2 osób; 38zł

### *Antipasto vegetariano*

#### **Deska wegetariańska**

Gruszka z hummusem, rukolą i orzechem włoskim, kiszone zielone szparagi, burak karmelizowany z tymiankiem, śliwki marynowane w occie balsamicznym, wegański smalec, chutney z czerwonej cebuli i czarnej porzeczki, chrupiące młode ziemniaki z ziołami, **focaccia**, **chleb żytni z czarnuszką na zakwasie**, **cantucini z gorgonzolą** – chrupiące ciasteczka pochodzące z Toskanii; Porcja dla 2 osób; 30zł



Danie  
wegetariańskie


## **ANTIPASTI**

### PRZYSTAWKI

#### *Tartara di manzo in fumo*

##### **Tatar wołowy pod dymem**

Polędwica wołowa, żółtko, kapary, szalotka, marynowane borowiki, anchois, majonez z musztardą francuską, oliwa pietruszkowa, parmigiano reggiano DOP, ziołowe pangrattato, oliwa exv., dym, mini panuozzo napoletano; 42zł

Polecamy: Nero d'Avola Merlot;   
750ml 67zł / 75ml 12zł



Danie  
wegetariańskie

#### *Carpaccio di cavolfiore arrosto*

##### **Carpaccio z palonego kalafiora**

Palony kalafior, grillowany koper włoski, rukola, kapary, marynowana cebulka perłowa, marynowane borowiki, migdały, oliwa koperkowa, peperoncino, miód, oliwa exv., pieczywo; 32zł



Danie  
wegetariańskie

#### *Ciabatta vegetariana*

##### **Ciabatta wegetariańska**

Domowa ciabatta, gruszka, rukola, gorgonzola piccante DOP, karmelizowana cebula, orzech włoski, pesto bazyliowe, oliwa exv.; 21zł

## **INSALATE**

### SAŁATKI

#### *Insalata Con Salmone Affumicato*

##### **Sałatka z wędzonym łososiem jurajskim**

Łosoś jurajski z naszej wędzarni, marynowany koper włoski, filety z pomarańczy, rukola, szpinak, orzech laskowy, majonez z musztardą francuską, oliwa exv., pieczywo; 34zł

#### *Insalata con calamari*

##### **Sałatka z kalmarami**

Kalmar, spianata piccante, rukola, biała drobna fasola, hummus, pomidorki koktajlowe, pesto bazyliowe, natka pietruszki, oliwa exv., pieczywo; 29zł

#### *Insalata di barbabietole al forno*

##### **Sałatka z pieczonego buraka**

Pieczony burak, rukola, szpinak, provolone dolce DOP, hummus, pomidorki koktajlowe, orzech włoski, pestki dyni i słonecznika, krem balsamiczny, oliwa exv., pieczywo; 21zł



Danie  
wegetariańskie

## **PRIMI PIATTI – FRUTTI DI MARE**

### DANIA LEKKIE - OWOCE MORZA

*Frutti di mare in propria salsa con patate croccanti*

**Owoce morza w sosie własnym z chrupiącymi ziemniakami**

Mule, vongole, ośmiornica, kalmar, krewetka, pomidor San Marzano, sos winno-maślany, ziemniaki, natka pietruszki, peperoncino, oliwa exv., pieczywo; 41zł

Polecamy: *Domaine Guy*  
*Sauvignon Blanc;*  
750ml 54zł



*Cozze con zucchine*

**Mule z cukinią**

Mule, cukinia, sos winno-maślany, pomidory San Marzano, natka pietruszki, peperoncino, oliwa exv., pieczywo; 27zł

Polecamy: *La Jara Pinot Grigio*  
750ml 53zł/75ml 11zł



## **PRIMI PIATTI - PASTA FRESCA**

### ŚWIEŻE MAKARONY

*Pappardelle Di Manzo*

**Pappardelle z wołowiną**

Świeże pappardelle, smażone plastry polędwicy, karmelizowana dynia piżmowa, pasta truflowa, mascarpone, parmigiano reggiano DOP, peperoncino, wino, oliwa exv.; 39zł

*Ravioli ai funghi porcini*

**Ravioli z borowikami**

Domowe ravioli, borowiki, parmigiano reggiano DOP, pasta truflowa, mascarpone, szpinak, białe wino, oliwa exv.; 36zł



Danie  
wegetariańskie

*Girelle di lasagne (rotolo)*

**Rotolo z wędzonym łososiem jurajskim**

Płaty lasagne z farszem zawinięte w ruloniki, łosoś jurajski wędzony, szpinak, ricotta, parmezan DOP, sos neapolitański, ricotta salata (solona, owcza), oliwa exv.; 34zł

Polecamy także  
dla dzieci



*Ravioli con riso nero, pepe arrosto e calamari*

**Ravioli z czarnym ryżem, pieczoną papryką i kalmarem**

Riso venere, bulion rybny, pieczona papryka, pecorino romano DOP, pesto bazyliowe, peperoncino, białe wino, oliwa exv.; 34zł

## **PRIMI PIATTI - PASTA FRESCA**

### **ŚWIEŻE MAKARONY**

#### *Agnolotti dalla guancia di cinghiale*

##### **Agnolotti z policzkiem z dzika**

Nasze agnolotti, policzek z dzika, prażona szara reneta, rozmaryn, palone masło, ricotta salata (solona, owcza), puder z owocu jałowca, espuma z kurek, oliwa exv.; 34zł

Polecamy także dla dzieci



#### *Tagliatelle alla carbonara*

##### **Tagliatelle alla carbonara**

Świeże tagliatelle, guanciaie (suszone i dojrzewające podgardle wieprzowe), pecorino romano DOP, żółtko, natka, pangrattato, posypka ze skóry z guanciaie, oliwa exv.; 29zł

#### *Lorighittas all'amatriciana*

##### **Lorighittas all'amatriciana**

Świeży makaron lorighittas, pancetta affumicata, pecorino romano DOP, sos pomidorowy, pomidory San Marzano, peperoncino, bazylia, białe wino, oliwa exv.; 27zł

Polecamy także dla dzieci



#### *Lasagne z ragù alla bolognese*

##### **Lasagne z ragù alla bolognese**

Wołowina, pancetta affumicata, soffritto, sos pomidorowy, wino, mozzarella fior di latte, beszamel, parmezan DOP, skórka z pancetty, pangrattato, bazylia, exv.; 25zł

#### *Caramelle di pasta alla zucca*

##### **Caramelle z dynią**

Domowe caramelle, dynia piżmowa, ricotta, gruszka, tymianek, sos winno-śmietanowy, gorgonzola piccante DOP, rukola, orzech laskowy, białe wino, oliwa exv.; 23zł



Danie wegetariańskie

## **PRIMI PIATTI - GNOCCHI, RISOTTI**

### RISOTTA , GNOCCHI

#### *Risotto ai Funghi*

##### **Risotto z grzybami leśnymi**

Ryż carnaroli, bulion warzywny, grzyby leśne, parmezan DOP, natka, wino, oliwa exv.; 26zł



Danie  
wegetariańskie

#### *Gnocchi con barbabetola caramellata*

##### **Gnocchi z karmelizowanym burakiem**

Gnocchi ziemniaczane, burak karmelizowany z tymiankiem, pesto buraczane, provolone dolce DOP, rukola, pestki dyni, krem balsamiczny, oliwa exv.; 21zł

Polecamy także  
dla dzieci



Danie  
wegetariańskie

## **PRIMI PIATTI - ZUPPE**

### ZUPY

#### *Zuppa di funghi*

##### **Zupa grzybowa**

Aromatyczny wywar z borowików, grzyby leśne, szpinak, ziołowe grzanki z ciabatty, chipsy z jarmużu, oregano, pecorino romano DOP, peperoncino, oliwa exv.; 23zł



Danie  
wegetariańskie

#### *Ribollita - Zuppa di fagioli toscana*

##### **Ribollita – Toskańska zupa fasolowa**

Biała fasola, warzywa, jarmuż, kapusta włoska, pomidory San Marzano, parmezan DOP, oliwa pietruszkowa, rozmaryn, tymianek, pieczywo czosnkowe z szałwią, oliwa exv.; 21zł



Danie  
wegetariańskie

#### *Brodo di faraona*

##### **Rosół z perliczki**

Bulion z perliczki, anolini z perliczką, julienne z marchewki i pora, ziołowe pangrattato, parmigiano reggiano DOP, natka pietruszki; 18zł

Polecamy także  
dla dzieci



#### *Crema di zucca e peperoni*

##### **Krem z pieczonej dyni piżmowej i papryki**

Bulion warzywny, pieczona dynia, pieczona papryka, warzywa, wino, mascarpone, oliwa pietruszkowa, prażone pestki dyni, popcorn z kukurydzy, peperoncino, oliwa exv.; 16zł



Danie  
wegetariańskie

## SECONDI PIATTI

### DANIA GŁÓWNE

#### *Filetto di manzo alla griglia*

##### **Stek z polędwicy wołowej z grilla**

Polędwica (ok. 250g), gnocchi ziemniaczane, sos serowy, karmelizowana dynia piżmowa, rukola, chipsy z jarmużu, parmigiano reggiano DOP, demi glace, oliwa exv.; 79zł

Polecamy:

Nero d'Avola Merlot;

750ml 67zł / 75ml 12zł



#### *Guancia di cinghiale*

##### **Policzek z dzika**

Policzek z dzika, ryż carnaroli, bulion warzywny, grzyby leśne, parmigiano reggiano DOP, białe wino, sos mięsny, gremolata, oliwa exv.; 52zł

Polecamy:

3 Passo, Cielo e Terra;

750ml 64zł / 75ml 12zł



#### *Petto di faraona sous-vide*

##### **Pierś z perliczki sous-vide**

Pierś z perliczki, puree ziemniaczane, pecorino romano DOP, natka pietruszki, sałatka z karczochów i rukoli, sos peverada (soppressa veneta, anchois, kurze wątróbki, natka pietruszki, ocet winny), oliwa exv.; 43zł

Polecamy także  
dla dzieci



#### *Involtini di maiale alla napoletana*

##### **Roladki wieprzowe po neapolitańsku**

Schab wieprzowy, prosciutto crudo, rodzynki, peperoncino, orzechy pinii, kapary, biała drobna fasola duszona w pomidorach, szalwia, marynowany koper włoski, oliwa exv.; 39zł

#### *Branzino in salsa allo zafferano*

##### **Labraks - Okoń morski w sosie szafranowym**

Filet z okonia morskiego, gnocchi ziemniaczane, szpinak, sos szafranowy z mascarpone, peperoncino, oliwa exv.; 48zł

Polecamy:

Frank Riesling;

750ml 67zł / 75ml 12zł



#### *Salmone alla ghiotta*

##### **Łosoś jurajski w sosie agghiotta**

Filet z łososa jurajskiego, tagliatelle, sos agghiotta (pomidory malinowe, rodzynki, orzechy pinii, kapary, zielone oliwki, natka pietruszki, oliwa exv.); 46zł

Polecamy także  
dla dzieci



## **DOLCE**

### DESERY

#### *Tiramisu*

##### **Tiramisu**

Mascarpone, jajka, biszkopty savoiardi, kakao, kawa, amaretto, kahlua, beziki; 21zł

#### *Bignè francese con crumble*

##### **Ptyś francuski z kruszonką**

Ciasto parzone, krem na bazie jogurtu greckiego z białą czekoladą, maślana kruszonka, granita z białego wina i syropu z kwiatów czarnego bzu; 19zł

#### *Panna cotta al caffè*

##### **Panna cotta kawowa**

Śmietanka, wanilia, kawa, kruszone ciasteczko cantucini, mrożona czarna porzeczka, sos czekoladowy; 18zł

#### *Meringa italiana con gelato e salsa di mango*

##### **Beza włoska z lodami i sosem z mango**

Beza włoska, lody marakuja, biszkopt, sos mango; 16zł

Polecamy także  
dla dzieci



#### *Gelato alla Trattoria*

##### **Lody Trattoria**

Domowe lody, ziemia jadalna z ciemnej czekolady, śliwki marynowane w occie balsamicznym, ciasteczko cantucini; 14zł

Polecamy także  
dla dzieci



#### *Cantuccini al caffè sambuca*

##### **Kawa sambucca z cantuccini**

Espresso doppio, likier sambuca (anyżkowo-owocowo-ziółowy), twarde, chrupiące ciasteczka z migdałami, pochodzące z Toskanii (nasz wypiek). Cantuccini można gryźć, delektując się ich chrupką twardością lub maczać w gorącym napoju; 14zł

### **REKOMENDACJA!**

*Z deserem w długie jesienne wieczory dobrze komponuje się grzane czerwone wino przygotowane przez naszych kucharzy z dodatkiem przypraw korzennych i cytrusów. Słodzone miodem i brązowym cukrem podkreśli smak deseru i pozwoli poczuć przyjemne ciepło rozlewające się leniwie po całym ciele. . .*

## PIZZE DELLA CASA

### *Pizza Mezza Luna con prosciutto*

#### **Pizza w kształcie półksiężyca z prosciutto crudo**

Sos pomidorowy, mozzarella, parmezan, gorgonzola, ricotta, prosciutto crudo, pomidorki koktajlowe, rukola; 37zł

Polecamy także dla dzieci



### *Pizza con salmone affumicato*

#### **Pizza z łososiem wędzonym**

Sos pomidorowy, mozzarella, wędzony łosoś jurajski, grillowana cukinia, ricotta, biały sezam; 36zł

### *Pizza con porchetta*

#### **Pizza z porchettą**

Sos pomidorowy, mozzarella, porchetta, rozmaryn, tymianek, cebula, czosnek; 35zł

### *Salsiccia*

#### **Pizza z białą kielbasą kalabryjską**

Sos pomidorowy, mozzarella, salsiccia fresca di puro suino (surowa biała kielbasa), cebula, marynowana cebulka perłowa czosnek; 34zł

### *Pizza con 'nduja e provolone dolce*

#### **Pizza z włoską ostrą kielbasą nduja i serem provolone dolce**

Sos pomidorowy, mozzarella, włoska kielbasa 'nduja, provolone dolce; 32zł

### *Gorgonzola e pera pizza bianca*

#### **Pizza biała z gruszką i gorgonzolą**

Oliwa, mozzarella, gorgonzola, ricotta świeża, gruszka, rukola, orzechy, czosnek, pestki: słonecznik, dynia; 32zł



Danie wegetariańskie

### *Pizza con fagioli e salvia*

#### **Pizza z fasolą i szatwią**

Sos pomidorowy, mozzarella, biała fasola duszona w pomidorach, szatwia, peperoncino, parmezan; 31zł



Danie wegetariańskie

### *Pizza con verdure grigliate*

#### **Pizza z grillowanymi warzywami**

Sos pomidorowy, pesto bazyliowe, mozzarella, grillowane warzywa, grillowane pieczarki, rozmaryn; 31zł



Danie wegetariańskie

#### **Dodatek do pizzy 6zł**

*Dla zachowania smaku 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 (Zabrze, Gliwice Żerniki, Sośnica). Zamów poprzez naszą stronę internetową: [trattoriazabrze.pl](http://trattoriazabrze.pl)*



## PIZZE CLASSICHE

### Pizza calzone alla bolognese

Sos pomidorowy, mozzarella, ragu alla bolognese, karmelizowana cebula, zioła rozmaryn, tymianek, oregano, bazylia; 35zł

### Prosciutto

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

### Pizza alla Romana

Sos pomidorowy, mozzarella, pancetta affumicata (wędzona), cebula, czosnek, parmigiano reggiano, jajko; 34zł

### Diavola

Sos pomidorowy, mozzarella, spianata piccante, peperoni, pieczona papryka, zioła; 33zł

### Formaggio

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

### Tonno e cipolla Tuńczyk i cebula

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

Polecamy także dla dzieci



### Capricciosa

Sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto, pieczarki, karczochy, oliwki; 31zł

### Marinara

Sos pomidorowy, anchois, kapary marynowane, oliwki, pomidory, grana padano; 30zł

### Vegetariana

Sos pesto, mozzarella, kalafior, brokuł, cukinia, szpinak świeży, tapenada, rucola, suszone pomidory; 29zł



Danie wegetariańskie

### Fiorentina

Sos pomidorowy, mozzarella, szpinak, czarne oliwki, jajko, czosnek i parmezan; 28zł

### Margherita

Sos pomidorowy, mozzarella, bazylia; 21zł

Polecamy także dla dzieci



### Foccacia

Placek z ciasta drożdżowego, oliwa z oliwek, rozmaryn, sól gruboziarnista; 16zł



Danie wegetariańskie

### Dodatek do pizzy 6zł

*Dla zachowania smaku 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 (Zabrze, Gliwice Żerniki, Sośnica). Zamów poprzez naszą stronę internetową: [trattoriazabrze.pl](http://trattoriazabrze.pl)*

## **BEVANDE FREDDI**

### NAPOJE ZIMNE

#### **Sok ze świeżych owoców**

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

#### **Lemoniada owocowa**

300ml/1000ml dzbanek 9zł/18 zł

#### **Napoje gazowane i soki**

250ml Coca, Fanta, Sprite, soki 6zł

#### **Woda stołowa**

dzbanek 1000ml 6zł

#### **Kropla Beskidu**

gazowana, niegazowana 330ml 6zł

## **TEA**

### HERBATY LIŚCIASTE RONNEFELDT

#### **Herbata jesienna/Herbata jesienna z rumem**

Czarna herbata, maliny, goździki, pomarańcza, cynamon, imbir/rum bacardi złoty 9zł/ 13zł

#### **Herbata w dzbanuszkach**

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

## **KAWY**

### CAFE' VERGNANO

**Espresso / Espresso Doppio** 6zł/8zł

#### **Espresso Macchiato**

Spienione mleko, espresso 9zł

#### **Cappuccino**

Spienione mleko, espresso 9zł

#### **Caffe Americano**

Kawa, gorąca woda 8zł

#### **Cafe Latte**

Espresso, gorące mleko, spienione mleko 11zł

#### **Kawa Calimero**

Likier Bombardino, espresso, spienione mleko 13zł

#### **Kawa Sambuca**

Likier Sambuca, espresso doppio 12zł

#### **Gorąca czekolada**

Czekolada, spienione mleko, przyprawa korzenna, ciastko cantuccini 14zł

#### **REKOMENDACJA!**

*Do kawy, herbaty, polecamy **CANTUCCINI** - twarde, chrupiące ciasteczko z migdałami z Toskanii. Można je gryźć, delektując się ich chrupką twardością lub maczać w gorącym napoju; 3 sztuki 4zł*



## **VEGETARIANO ITALIANO**

### WYBRANE DANIA WEGETARIAŃSKIE



#### ***Insalata di barbabietole al forno* Sałatka z pieczonego buraka**

Pieczony burak, rukola, szpinak, provolone dolce DOP, hummus, pomidorki koktajlowe, orzech włoski, pestki dyni i słonecznika, krem balsamiczny, oliwa exv.; 21zł

#### ***Carpaccio di cavolfiore arrosto* Carpaccio z palonego kalafiora**

Kalafior, grillowany koper włoski, rukola, kapary, marynowana cebulka perłowa, marynowane borowiki, migdały, oliwa koperkowa, peperoncino, miód, pieczywo; 32zł

#### ***Ciabatta vegetariana* Ciabatta wegetariańska**

Domowa ciabatta, gruszka, rukola, gorgonzola piccante DOP, karmelizowana cebula, orzech włoski, pesto bazyliowe, oliwa exv.; 21zł

#### ***Zuppa di funghi* Zupa grzybowa**

Aromatyczny wywar z borowików, grzyby leśne, szpinak, ziołowe grzanki z ciabatty, chipsy z jarmużu, oregano, pecorino romano DOP, peperoncino, oliwa exv.; 23zł

#### ***Crema di zucca e paprika* Krem z pieczonej dyni piżmowej i papryki**

Bulion warzywny, pieczona dynia piżmowa, pieczona papryka, warzywa, białe wino, mascarpone, oliwa pietruszkowa, pestki dyni, popcorn z kukurydzy, peperoncino; 16zł

#### ***Ravioli ai funghi porcini* Ravioli z borowikami**

Domowe ravioli, borowiki, parmigiano reggiano DOP, pasta truflowa, mascarpone, szpinak, białe wino, oliwa exv.; 36zł

#### ***Caramelle di pasta alla zucca* Caramelle di pastą z dyni**

Domowe caramelle, dynia piżmowa, ricotta, gruszka, tymianek, sos winno-śmietanowy, gorgonzola piccante DOP, rukola, orzech laskowy, białe wino, oliwa exv.; 23zł

#### ***Risotto ai Funghi* Risotto z grzybami leśnymi**


Ryż carnaroli, bulion warzywny, grzyby leśne, parmigiano reggiano DOP, natka pietruszki, białe wino, oliwa exv.; 26zł

***Pizze:* Z grilowanymi warzywami; Z gruszką i gorgonzolą; Z fasolą i szalwią,  
Vegetariana; Fiorentina, Margherita, Focaccia**

## JESIENNE PROMOCJE

**Otwórz się na nowe smaki...**

### **NOWOŚĆ!**

Złóż zamówienie na naszej stronie internetowej [trattoriazabrze.pl](http://trattoriazabrze.pl) w zakładce **zamów online**. Wybrane przez Ciebie dania dostarczymy na terenie Zabrza i Gliwic (Żerniki, Sośnica), po wcześniejszym dokonaniu płatności internetowej (blik, karta, przelew). Kwota minimalna zamówienia  50 zł + 10 zł dowóz.



### **IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE**

Zachęcamy do zorganizowania w Trattorii imprez okolicznościowych. Urządzimy niezapomniane urodziny, wesela, poprawiny, chrzciny, komunie, rocznice ślubu, imprezy integracyjne i inne.

Możliwość wynajmu sali na wyłączność: 400zł

Opłata za wydłużenie obsługi poza godzinami pracy:  
100zł za każdą rozpoczętą godzinę.



Tort alla Trattoria na specjalne życzenie klienta: od 14 zł za porcję.



Serwis tortu dostarczonego przez gospodarza przyjęcia,  
przygotowanego przez profesjonalistę (paragon): 60zł.

W przypadku przyjęć dla ponad 10 osób od pon. do pąt. i 8 osób w sob. i niedz.  
w uzgodnieniu z gospodarzem biesiady przygotowujemy skróconą wersję Menu.



### **URODZINY W TRATTORII**

Zaproś co najmniej 4 osoby i świętuj z nimi swoje urodziny. Upieczemy Ci najlepszy tort w mieście. Wydadz 500 zł, a otrzymasz voucher o wartości 50zł do wykorzystania przy kolejnej wizycie w Trattorii. Oferta dostępna od poniedziałku do czwartku.

### **ZNIŻKA STUDENCKA 10%**

Od poniedziałku do czwartku od godz. 18.00 obowiązuje zniżka studencka na pizze zamówione i spożyte w lokalu (należy okazać ważną legitymację studencką).

**SMAKOWAŁO? Twoja opinia jest dla nas bardzo ważna! Dołącz do społeczności**



Trattoria La Vecchia Scuola



trattoria\_zabrze

## WŁOCHY

### Musujące Giol Prosecco Spumante

#### DOC Prosecco 2016



Wino białe, wytrawne. Szcep: Prosecco (100%). Przyjemnie musujące Prosecco od producenta, który uprawą winorośli zajmują się od 1427 roku. W nosie wyczuwalny orzeźwiający zapach kwiatów akacji połączony ze świeżym aromatem jabłek oraz brzoskwiń. W ustach świeże, lekkie, orzeźwiające, po prostu smaczne. 750ml 54zł / 75ml 11zł

### Musujące La Jara Frizzante Bianco Giera

Proste, lekkie i aromatyczne wino z Veneto. Pozwala cieszyć się świeżością i prostotą. Kolor bladobiaławy z zielonkawymi refleksami. Delikatne aromaty kwiatów akacji i szarej renety. Smak świeży, żywy i łagodny. Delikatnie musujące (niższa zawartość dwutlenku węgla). Doskonałe jako aperitif, dodatek do lekkich sałatek, makaronów i pizzy. 750 ml 39zł

### La Jara Pinot Grigio IGT Veneto



Najpopularniejszy biały szcep w Veneto daje przeważnie wina lekkie i aromatyczne. Wino świeże i intrygujące, łączy wyrazistą kwasowość z owocowością. Wyczuwalne aromaty jabłka, cytryny i grejpfruta łączą się z nutami świeżo ściętej trawy. Doskonałe jako aperitif, dobre do ryb i owoców morza, sałatek owocowych i białych mięs. 750ml 53zł / 75ml 11zł

### Nero d'Avola Merlot, Sycylia



Wino czerwone wytrawne. Kolor czerwono-rubinowy. Eleganckie aromaty jagód, jeżyn i słodkich ziół. W ustach okrągłe, doskonale zrównoważone taniny, dobra kwasowość. 750ml 67zł / 75ml 12zł

### 3 Passo



Początki Cielo e Terra sięgają 1908 roku. Obecni właściciele, Luca i Pierpaolo Cielo, kultywują ponad stuletnią tradycję rodzinną. Czerwone wytrawne wino otrzymano z 3 włoskich szcepów z zastosowaniem 3 kroków (stąd nazwa 3 Passo): 1. część winogron przejrzała, 2. wielokrotne przepompowywanie w zimnych zbiornikach w celu uzyskania maksymalnej ekstrakcji smaku, 3. część wina dojrzewająca przez 3 miesiące w beczkach. 750ml 64zł / 75ml 12zł

### Terrame Primitivo



Wino o głębokim rubinowym kolorze, zbierane z 20-letnich krzewów Primitivo. W nosie można poczuć aromaty dojrzałych czereśni, śliwki i porzeczki. To przyjemne i owocowe wino w ustach jest pełne i eleganckie. Posiada delikatne, słodkie taniny. 750ml 64zł / 75ml 12zł

### Chianti Colli Fiorentini, Toskania

Wino wytrawne. Kolor rubinowy. Złożony i długotrwały nos z wyraźnym aromatem dzikich jagód, z dodatkiem pikantnych przypraw. Na podniebieniu elegancki, okrągły i gładki z soczystymi i miękkimi taninami. Przyjemna kwasowość. 750ml 68zł

## PORTUGALIA

### Vinho Verde Pluma (piórko)



Dokładnie oddaje charakter wina zielonego. Połączenie białych odmian Trajadura, Laureiro, Arinto i Avesso sprawia, że trunek pachnie jabłkiem, cytrusami oraz świeżo skoszoną trawą. W ustach wino jest bardzo lekkie, cytrusowe, orzeźwiające z lekką, typową dla Vinho Verde, perliskością. 750ml 49zł / 75ml 9zł

## NIEMCY

### **Markgrafterland Sauvignon Blanc**



Wino białe wytrawne z bogatym owocowym nosem opierającym się o nuty cytrusowe z wyraźnym agrestem, kiwi i grejpfrutem. W pałecie harmonia kwasowej świeżości z pewnym ciężarem słodkiego owocu i mineralnym akcentem. 750ml 64zł / 75ml 11zł

## AUSTRIA

### **Frank Riesling**



Białe, dobrze zbudowane, aromatyczne wino z Weinviertel w Austrii. Łączy wyrazistą owocowość z kwasowością i dobrze wyczuwalną słodyczą. Świeże i intrygujące aromaty jabłek, cytrusów czy mango przenikają się z mineralnością i nutami naftowymi. Doskonałe na aperitif oraz do dań z ryb, sałatek czy też białych mięs. 750ml 67zł / 75ml 12zł

### **Mullner Gruner Vetliner**



Grüner veltliner jest naturalną krzyżówką odmiany traminer (savagnin) i niemal wymarłej st.georgener. Uważany za najlepszy szczep pod względem jakości w Austrii. Wyróżnia się wyraźną kwasowością, pikantnym smakiem, porównywanym do świeżo zmielonego białego pieprzu. Wino świeże, zrównoważone, lekko owocowe. W nucie smakowej pojawia się grejpfrut i koper lub nuty cytrusowo-mineralne. 1000ml 49zł / 75 ml 9zł

## FRANCJA

### **Musujące Alphonse Kuentz Cremant**

Wino musujące, rześkie, orzeźwiające, wyraźne cytrusowe nuty. Odpowiednik Champagne z Alzacji. 750ml 71zł

### **Bruno Sorg Gewurztraminer**



Wino białe półwytrawne, z kwiatowymi i miodowymi aromatami, nutą owoców cytrusowych (ananas, liczi). Zrównoważone, z ładnie skomponowaną słodyczą i mineralnością. 750 ml 69zł / 75ml 12zł

### **Domaine Guy Allion Sauvignon Blanc**

Białe, dobrze zbudowane aromatyczne wino z Doliny Loary. Łączy typową dla sauvignon blanc kwasowość z wyrazistą i słodką owocowością. Wino świeże z aromatami zielonego jabłka, cytrusów, agrestu, ananasa, melona. Doskonały aperitif, dobry towarzysz ryb, owoców morza, sałatek i białych mięs, zwłaszcza w maślanych i śmietanowych sosach. 750ml 54zł

### **Kuentz Pinot Blanc**

Wino białe półwytrawne. Lekkie, świeże, dobrze wyważone i łagodne. W aromacie gruszka, zielone jabłko i limonka przeplatają się z nutami akacji. W ustach mineralność z kremowym posmakiem. 750ml 56zł

## WINA STOŁOWE

### Chardonnay

Białe wytrawne  
1000ml 39zł  
500ml 22zł  
250ml 14zł

### Merlot

Czerwone wytrawne  
1000ml 39zł  
500ml 22zł  
250ml 14zł

**Grzane wino** 250 ml 12zł/ 500ml 24zł

## PIWA

### **BROWAR ZAMKOWY CIESZYN**



#### **Pszeniczne**

Piwo górnej fermentacji. Wzorowane na tradycji warzenia austriackich piw pszenicznych. Dzięki aromatom goździku, bananów, owoców i wysokiemu nagazowaniu, działa orzeźwiająco. Obecność żywych komórek drożdży nadaje piwu mętności, co zauważalne jest w naturalnym osadzie 12zł

#### **Lager Cieszyński lany z beczki**

**małe** 0,33 L 8zł; **duże** 0,5 L 11zł

## PIWA BEZALKOHOLOWE

#### **Lobkowicz**

Piwo jasne, bez alkoholu w smaku podobne do klasycznych piw dolnej fermentacji o pełnym zapachu, delikatnej goryczce i zbalansowanej kwasowości 12zł

## KOKTAJLE ALKOHOLOWE

#### **Spritz**

Białe wino 100ml, woda gazowana, lód 9zł

#### **Prosecco Spritz**

Prosecco 100ml, woda gazowana, syrop owocowy, pomarańcza, lód 12zł

#### **Aperol Spritz**

Aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza 18zł

#### **Hugo**

Prosecco, syrop z kwiatów czarnego bzu, woda gazowana, mięta, limonka 17zł

#### **Campari Orange / Soda**

Campari, sok ze świeżych pomarańczy/woda gazowana 18zł/14zł

#### **Negroni**

Gin, Campari, Martini Rosso 21zł

#### **Margarita**

Tequila, likier Cointreau, świeży sok z cytryny 18zł

## WÓDKA 40ml / 500ml

<b>Absolut</b>	9zł / 88zł
<b>Ostoya</b>	9zł / 99zł
<b>Belvedere</b>	12zł / 132zł

## RUM 40ml / 500ml

<b>Bacardi Carta Blanca</b>	10zł / 99zł
<b>Bacardi Carta Negra</b>	11zł / 110zł

## TEQUILA 40ml / 500ml

<b>Olmecca Blanco</b>	11zł / 99zł
<b>Olmecca Gold</b>	11zł / 99zł

## GIN 40ml / 500ml

<b>Bombay Sapphire</b>	12zł / 120zł
<b>Gordon's</b>	10zł / 90zł

## WHISKY/WHISKEY 40ml / 500ml

<b>Chivas Regal 12YO</b>	14zł / 150zł
<b>Grant's</b>	11zł / 99zł
<b>Jack Dannel's</b>	14zł / 130zł
<b>Ballantine's 12YO</b>	16zł / 150zł

## BRANDY / COGNAC 40ml / 500ml

<b>Grappa Reserva 5YO</b>	14zł / 130zł
<b>Martell VS</b>	16zł / 160zł

## LIKIERY 40 ml

<b>Baileys Irish Cream</b>	14zł
<b>Bombardino</b>	10zł
<b>Limoncello</b>	9zł
<b>Sambuca</b>	9zł