

## Antipasti Przystawki



**Carpaccio di cavallo con pomodorini confit, scaglie di grana e rucola** 28.00 zł  
Carpaccio z koniny skropione oliwą z oliwek serwowane z parmezanem, rukolą i pomidorami confit

**Piatto Ostaria: Spianata, Prosciutto Crudo, Pancetta e formaggio italiano con mostarda e marinata di verdure (per 2 persone)** 41.00 zł  
Talerz pasterski – włoskie salami pikantne, szynka parmeńska, włoska rolada boczkowa i tradycyjny włoski ser z musztardą z pigwy oraz warzywa marynowane (dla 2 osób)

**Bruschetta pomodorini, aglio servita con rucola e Grana Padano D.O.P a scaglie** 17.50 zł  
Bruschetta na tradycyjnym słowiańskim chlebie ze świeżymi pomidorami, czosnkiem, rukolą i płatkami Grana Padano D.O.P.



**Tris di Bruschette: pomodori e basilico, verdure marinate, pomodorini confit, mozzarella e alici** 23.00 zł  
Trzy rodzaje bruschett'y: pomidory z bazylią i czosnkiem, warzywa marynowane, pomidory confit z białą mozzarellą i anchois

**Parmigiana ai due colori con scamorza affumicata e basilico** 19.50 zł  
Grillowane bakłażany i cukinie z sosem pomidorowym, mozzarellą, serem wędzonym- scamorza, parmezan i bazylią



**Calzoni fritti alle verdure** 18.00 zł  
Smażone pierożki chlebowe faszerowane warzywami, mozzarellą podane z sosem pomidorowym



## Zuppe Zupy

**Zuppa ai funghi di bosco con crostini** 13.50 zł  
Zupa grzybowa z grzankami

**Crema di fagioli con crostini** 14.50 zł  
Krem z fasolki z grzankami



**Tortellini in brodo** 12.00 zł  
Rosół z włoskimi pierożkami faszerowanymi mięsem



## Paste Pasty

**Spaghetti alla Carbonara Romana con Grana Padano D.O.P.** 25.50 zł  
Spaghetti z wieprzowym policzkiem dojrzewającym- "guanciale", żółtkiem i świeżo tartym Grana Padano D.O.P.

**Tagliatelle Bolognese con Grana Padano D.O.P.** 24.50 zł  
Tagliatelle domowej roboty z sosem bolońskim i Grana Padano D.O.P.

**Tortelli papà Mario con speck e formaggio Ubriaco D.O.P.** 28.50 zł  
Tortelli domowej roboty: włoskie uszka faszerowane mięsem serwowane z sosem śmietanowym, speckiem i serem Ubriaco D.O.P.

**Pasticcio con ragu, funghi, prosciutto e formaggio** 25.00 zł  
Lasagna z sosem bolońskim, szynką, grzybami, serem i sosem z pomidorów koktajlowych

**Maccheroni fatti in casa all' amatriciana e Grana Padano D.O.P. (piccante)** 26.00 zł  
Makaron domowej roboty serwowany z sosem pomidorowym, wieprzowym policzkiem dojrzewającym- "guanciale", cebulą i Grana Padano D.O.P. (pikantny)



**Agnolotti bianchi e neri di spinaci e ricotta con gamberoni, origano e pomodorini** 31.00 zł  
Makaron biały i czarny nadziewany ricottą i szpinakiem z krewetkami i sosem z pomidorków koktajlowych

**Spaghetti integrali con pomodorini e basilico** 25.50 zł  
Spaghetti (wielozłaziste) ze świeżymi pomidorami, bazylią i czosnkiem



**Tagliatelle al Gorgonzola D.O.P., noci e pomodorini secchi** 26.00 zł  
Tagliatelle domowej roboty z sosem z sera Gorgonzola D.O.P., orzechami włoskimi i pomidorami suszonymi



**Fagottini ripeni di prosciutto Crudo al burro e salvia con scaglie di Grana Padano D.O.P. (formaggio 18 mesi)** 27.00 zł  
Ravioli faszerowane i opruszone szynką parmeńską podane z masłem, szafwią i płatkami Grana Padano D.O.P. (ser 18 miesięczny)

**Gnocchi di patate al burro con salmone affumicato, rucola e dressing all'aglio e prezzemolo** 27.50 zł  
Gnocchi ziemniaczane z masłem, łososiem wędzonym podane z rucolą i dresingiem czosnkowo-pietruszkowym



## Secondi piatti di carne

### Dania mięsne



**Filetto di maiale ai funghi con patate al rosmarino** 34.00 zł

Polędwica wieprzowa w sosie na bazie śmietanki i grzybów serwowana z ziemniakami z pieca

**Saltimbocca alla romana con patate** 41.50 zł

Eskalopki z rostbefu wołowego z szynką parmeńską i ziemniakami z pieca

**Petto di pollo con Caprese al forno e insalatina** 33.00 zł

Filet z kurczaka zapiekany z plastrami pomidorów i mozzarelli z sałatką

**Tagliata all'aceto balsamico con cipollina e patate al forno** 41.50 zł

Plastry grillowanego steku wołowego (rostbef) z octem balsamicznym i szczypiorkiem, podane z ziemniakami zapiekanymi

**Costata di cavallo con patate** (gramatura około 400g) 39.00 zł

Grillowany stek z mięsa końskiego serwowany z ziemniakami

**Bocconcini di Pollo fritto con insalatina e salsa all'aglio** 29.50 zł

Kawałki smażonego kurczaka z sałatką i sosem czosnkowym



## Secondi di pesce

### Dania rybne

**Fritto di calamari, gamberi, latterini verdure in tempura con marmellada di cipolle rosse** 42.00 zł

Mix smażony: kalmary, krewetki, stynka i warzywa w tempurze z marmoladą z czerwonej cebuli

**Filetti di branzino in crosta di patate e cipollina** 42.00 zł

Filety z labraksa w skorupce ziemniaczano-szczypiorkowej z rukolą i pomidorkami koktajlowymi

## Insalatone

### Sałatki



**Insalata Cezar** 27.50 zł

Insalata mista e romana, pollo grigliato, crostini, Grana Padano D.O.P. E salsa Cezar  
Sałata rzymska, mix sałat, kurczak grillowany, grzanki, Grana Padano D.O.P. oraz sos Cezara

**Insalata Sfiziosa** 26.50 zł

Insalata, cus cus, gamberi, salmone affumicato, salsa citronette  
Zielona sałata, wędzony łosoś, kus-kus, krewetki – całość serwowana z sałdą cytrynową

## Contorni

### Dodatki

<b>Insalata mista</b> Mix sałat zielonych	8.00 zł
<b>Verdure alla griglia</b> Grillowane warzywa	8.50 zł
<b>Patate fritte</b> Frytki	7.00 zł
<b>Parmigiano</b> Parmezan	7.00 zł
<b>Focaccia al rosmarino</b> Włoski podpiek z rozmarynem	12.00 zł
<b>Secondo cestino di pane</b> Kosz pieczywa (dodatkowy)	3.00 zł
<b>Patate al forno</b> Ziemniaczki opiekane	7.00 zł



## Dolci

### Desery

<b>Tiramisu con frutta</b> Tradycyjny włoski deser na bazie serka mascarpone podany z owocami	16.00 zł
<b>Gelato con salsa ai frutti di bosco</b> Lody śmietankowe w sosie z owoców	13.00 zł
<b>Semifreddo al cioccolato con sciroppo alla menta</b> Tradycyjne włoskie semifreddo czekoladowe z sosem miętowym i owocami	15.50 zł
<b>Dolce della casa Ostaria (4 mignon di dolce)</b> Deser "Ostaria 239" (cztery rodzaje mini deserów)	21.00 zł
<b>Tortino caldo al cioccolato con gelato</b> Torcik czekoladowy prosto z pieca z lodami waniliowymi i owocami (czas pieczenia 14 minut)	18.00 zł



## Caffe

Kawa

<b>Caffe espresso</b> Kawa espresso	6.50 zł
<b>Espresso macchiato</b> Espresso z mlekiem	7.50 zł
<b>Caffe bianco</b> Kawa biała	8.50zł
<b>Caffe nero</b> Kawa czarna	8.00 zł
<b>Caffe corretto</b> Kawa z likierem	9.00 zł
<b>Cappuccino</b>	8.50 zł
<b>Latte Macchiato</b>	9.50 zł
<b>Ciocolata</b> Gorąca czekolada (dostępna w sezonie zimowym) + bita śmietana	12.00 zł 1.00 zł



## Te'

Herbata 400 ml

### Normale

Czarna

8.00 zł

### Frutta

Owocowa

9.00 zł

**Limonate** 330 ml  
Lemoniady włoskie

### Lemon-Soda

Włoska lemoniada cytrynowa

8.00 zł

### Oran-Soda

Napój z soku i miąższu pomarańczy

8.00 zł

### Mojito-Soda

Napój bezalkoholowy, orzeźwia smakiem limonki i świeżością mięty

8.00 zł



## Bevande

Soki i napoje



<b>Pepsi, Pepsi max, 7up, Mirinda</b> Tonic Water (0,2 l)	6.50 zł
<b>Te freddo al limone o pesca, Pepsi</b> Ice tea cytrynowa lub brzoskwiniowa, Pepsi (0,5 l)	9.50 zł
<b>Succo: Arancia, Mela, Mirtilli</b> (0,2 / 1 l) Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka	6.50/17.50 zł
<b>Yoga pesca o pera</b> (0,2 l) Brzoskwinia, gruszka	7.50 zł
<b>Succo di Pomodoro</b> Sok pomidorowy (0,25 l)	7.00 zł
<b>Acqua minerale gassata o naturale</b> Woda mineralna gazowana i niegazowana 0,3 /1l dzbanek	6.50/14.50 zł
<b>Acqua naturale Surgiva</b> Włoska woda gazowana i niegazowana, butelka- 750 ml	17.00 zł

## Birra

Piwo

<b>Żywiec lany</b> 0,33/ 0,5l	7.50/9.00 zł
<b>Warka</b> 0,5 l	8.50 zł
<b>Radler cytrusowy 0,0%</b> butelka 0,5 l	9.50 zł
<b>Haineken</b> bezalkoholowy 0,5 l	9.50 zł
<b>Tyskie</b> 0,5 l	8.50 zł
<b>Scioppo al lampone o allo zenzero</b> Sok malinowy lub imbirowy	1.50 zł

## Wódka, whisky, likier i digestivi (40 ml)

<b>Finlandia</b>	8.00 zł
<b>Pan Tadeusz</b>	7.00 zł
<b>Żubrówka</b>	7.00 zł
<b>Ballantines</b>	13.00 zł
<b>Red label</b>	14.00 zł
<b>Grappa</b>	12.00 zł
<b>Limoncello</b>	12.00 zł
<b>Fernet Branca</b> (na trawienie)	12.00 zł

## Aperitif (120 ml)

<b>Spritz Campari</b>	18.00 zł
Wino białe, Campari, 7up	
<b>Martini bianco</b>	13.00 zł
(80ml)	
<b>Americano</b>	17.00 zł
Martini, campari	
<b>Negroni</b>	17.00 zł
Gin, Martini e Campari	



## Vino

### Vino Savignon

Lekkie wytrawne wino, o subtelnych cytrusowo-ziółowych aromatach z delikatnymi nutkami anyżu. Naturalna, winogronowa kwasowość wprowadza w radosny, miękki finisz.

Wino wytrawne białe: 1 litr	55.00 zł
0,5 litra	31.00 zł
0,25 litra	19.00 zł
kieliszek	9.00 zł

### Vino Refosco

Jeden z najbardziej cenionych rodzimych szczepów winogronowych z północno-wschodnich Włoch. Na jego bazie powstaje wyjątkowe wino półwytrawne o owocowym bukietcie i charakterystycznym smaku. Na początku delikatne na podniebieniu, po chwili uwalnia aromat czerwonych owoców z nutami przypraw.

Wino półwytrawne czerwone: 1 litr	55.00 zł
0,5 litra	31.00 zł
0,25 litra	19.00 zł
kieliszek	9.00 zł

<b>Lambrusco</b> - wino czerwone musujące lekko słodkie: butelka	41.00 zł
0,5 litra	23.00 zł
kieliszek	8.00 zł

<b>Negroamaro Villa Puccini (Puglia)</b> – butelka 0,75 l	64.00 zł
Wino półwytrawne czerwone	



<b>Prosecco doc Treviso (Veneto)</b> – butelka 0,75 l	66.00 zł
Wino musujące wytrawne białe z prowincji Treviso- Veneto	

<b>Wino grzane z pomarańczą, anyżem i cynamonem</b> (dostępne sezonowo)	14.00 zł
---	----------

Zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...), jesteśmy zobowiązani dołączyć do naszego menu listę alergenów.

**ALERGENY NIE SĄ SZKODLIWYMI SKŁADNIKAMI**, mogą jedynie wywoływać nietolerancję u osób posiadających alergię na dany składnik.

W naszych wyrobach mogą występować następujące alergeny: ziarna zbóż zawierające gluten, skorupiaki i produkty pochodne, orzechy ziemne, soja, mleko i produkty pochodne, mięczaki, seler, jaja, ryby i produkty pochodne, gorczyca, nasiona sezamu i produkty pochodne.

Szczegółowe informacje dotyczące składu i potencjalnych alergenów, które mogą występować w naszych wyrobach są dostępne u obsługi.

Prosimy o informacje przy składaniu zamówienia jeśli mają Państwo alergię na dany składnik.

Oferujemy również szeroki wachlarz dań rybnych i owoców morza przyrządzanych zgodnie z wcześniejszą rezerwacją

**Oferujemy catering dla firm i okolicznościowy**

**Un cestino di pane e il coperto sono inclusi nel prezzo**

Jeden kosz pieczywa (przy zamówieniu dania głównego) i jedno nakrycie wliczone

**Alcuni prodotti possono essere congelati**

Niektóre składniki potraw mogą być mrożone

**Pół porcji dania to 60% jego ceny.**

**Makarony typu tagliatelle, maccheroni i gnocchi, które są naszymi makaronami świeżymi nigdy po ugotowaniu nie będą al dente.**

**Gwarantujemy dostępność zarezerwowanego stolika przez 15 minut po czasie, na który została dokonana rezerwacja. Bardzo prosimy o informację o możliwym późniejszym przybyciu. Brak takiej informacji oznacza, że restauracja nie gwarantuje dostępności stolika po upływie 15 minut.**

**Czas oczekiwania na danie wynosi około 30 minut i może się wydłużyć lub skrócić w zależności od ilości zamówień.**

**Nie podajemy wody kranowej.**

**Za zniszczenia dokonane przez dzieci również materialnie odpowiadają rodzice.**

**Prosimy poczekać na obsługę i wskazanie stolika.**

**O możliwość zmiany zajmowanego stolika prosimy najpierw zapytać obsługę.**

**Zakaz wprowadzania zwierząt do wnętrza restauracji.**

**Obiekt jest monitorowany.**

Dziękujemy

**Buon Appetito!**

**Smacznego!**