

Antipasti Przystawki



Carpaccio di cavallo con pomodorini confit, scaglie di grana e rucola 41.00 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 due persone) 58.00 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 28.00 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 33.00 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 29.00 zł

Grillowane bakłażany i cukinie z sosem pomidorowym, mozzarellą, serem wędzonym-scamorza, parmezan i bazylia



Calzoni fritti alle verdure 29.50 zł

Smażone pierożki chlebowe faszerowane warzywami, mozzarellą podane z sosem pomidorowym



Zuppe Zupy

Zuppa ai funghi di bosco 20.00 zł

Zupa grzybowa

Tortellini alla bolognese in brodo 18.00 zł

Rosół z włoskimi pierożkami faszerowanymi mięsem

Paste Pasty



Spaghetti alla Carbonara Romana con Grana Padano D.O.P. 41.00 zł
Spaghetti z wieprzowym policzkiem dojrzewającym- "guanciale", żółtkiem i świeżo tartym Grana Padano D.O.P.

Tagliatelle Bolognese con Grana Padano D.O.P. 38.00 zł
Tagliatelle domowej roboty z sosem bolońskim i Grana Padano D.O.P.

Raviolacci con farina di canapa, mozzarella e pomodori secchi al burro, ricotta afumicata, pomodori confit, pesto di rucola 42.00 zł
Raviolacci z mąki z dodatkiem ziaren konopi, faszerowane mozzarellą oraz suszonymi pomidorami, podane z masłem, pomidorami confit, ricottą wędzoną i pesto z rucoli



Plin di Prosciutto Crudo e ricotta al burro, salvia e formaggio Ubriaco D.O.P. 42.00 zł
Plin faszerowane Szyneką Parmeńską i ricottą, podane z masłem, szalwią i serem Ubriaco D.O.P. marynowany w winie

Pasticcio con ragu, funghi, prosciutto e formaggio 39.50 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) 39.50 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 42.00 zł
Makaron nadziewany ricottą i szpinakiem, malowany w czarne smugi atramentem z kałamarnicy, podany z krewetkami i pomidorkami koktajlowymi

Spaghetti integrali con pomodorini e basilico 38.50 zł
Spaghetti (wieloziarniste) ze świeżymi pomidorami, bazylią i czosnkiem



Gnocchi di patate al burro con salmone affumicato, rucola e dressing all'aglio e prezzemolo 39.00 zł
Gnocchi ziemiaczane z masłem, łososiem wędzonym podane z rucolą i dresingiem czosnkowo-pietruszkowym



Secondi piatti di carne

Dania mięsne



Filetto di maiale sous-vide ai funghi con patate al rosmarino

52.00 zł

Poładwica wieprzowa sous-vide w sosie na bazie śmietanki i grzybów, serwowana z ziemniakami z pieca



GLUTEN FREE

Petto di pollo con caprese al forno e insalatina

46.00 zł

Filet z kurczaka zapiekany z plasterami pomidorów i mozzarelli z sałatką



GLUTEN FREE

Tagliata di vitello all' aceto balsamico con rucola, grana e patate al forno

65.50 zł

Plastry grillowanego steku cielęcego (roast beef, medium rare) z octem balsamicznym, rucolą i płatkami parmezanu podane z ziemniakami zapiekanymi



GLUTEN FREE

Costata di cavallo con patate (gramatura około 350g)

54.50 zł

Grillowany stek z mięsa końskiego (roast beef, medium rare) serwowany z ziemniakami



GLUTEN FREE



Secondi di pesce

Dania rybne

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

65.50 zł

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

Filetti di branzino in crosta di patate e cipollina

65.50 zł

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



GLUTEN FREE



Insalatone

Sałatki

Insalata Cezar

39.00 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 Mia

39.00 zł

Insalata, salmone affumicato, pomodori secchi, olive verdi, tonno, salsa al miele
Zielona sałata, wędzony łosoś, pomidory suszone, tuńczyk w oleju, oliwki zielone podane z sałsa miodowo-musztardową

* Nie wykonujemy połowy porcji drugich dań mięsnych, rybnych oraz sałatek. Nie dzielimy porcji dania na talerze.

Contorni

Dodatki

Insalata mista Mix sałat zielonych	 GLUTEN FREE	15.50 zł
Verdure alla griglia Grillowane warzywa	 GLUTEN FREE	16.00 zł
Patate fritte Frytki	 GLUTEN FREE	15.50 zł
Parmigiano Parmezan	 GLUTEN FREE	12.00 zł
Focaccia al rosmarino Włoski podpieczonek z rozmarynem		25.00 zł
Secondo cestino di pane Kosz pieczywa (dodatkowy)		7.00 zł
Patate al forno Ziemniaczki opiekane	 GLUTEN FREE	14.00 zł

Dolci

Desery

Tiramisu scomposto 2.0. Tradycyjny deser w nowoczesnej odsłonie z pianką kawową i namelaką	26.00 zł
Gelato con salsa ai frutti di bosco Lody śmietankowe w sosie z owoców	19.50 zł
Semifreddo alla Grappa di Bassano con caramello salato Semifreddo z Grappą, ciasteczkami amaretto, podane ze słonym karmelem i orzechami laskowymi	24.00 zł
Dolce della casa Ostaria (4 mignon di dolce) Deser "Ostaria 239" (cztery rodzaje mini deserów)	30.00 zł
Tortino caldo al cioccolato con gelato Torcik czekoladowy prosto z pieca podany z lodami waniliowymi i owocami (czas pieczenia 14 minut).	26.00 zł



Caffe

Kawa

Caffe espresso Kawa espresso	10.00 zł
Espresso macchiato Espresso z mlekiem	12.00 zł
Caffe bianco Kawa biała	13.00zł
Caffe nero Kawa czarna	12.00 zł
Caffe corretto Kawa espresso z Grappą	14.00 zł
Cappuccino	14.00 zł
Latte Macchiato	15.50 zł



Te'

Herbata 400 ml

Normale Czarna	14.00 zł
Frutta Owocowa	15.50 zł

Limonate 330 ml
Lemoniady włoskie

Lemon-Soda Włoska lemoniada cytrynowa	9.50 zł
Oran-Soda Napój z soku i miąższu pomarańczy	9.50 zł
Mojito-Soda Napój bezalkoholowy, orzeźwia smakiem limonki i świeżością mięty	9.50 zł



Bevande

Soki i napoje



Galvanina BIO arancia rossa, mandarino, melograno Poj. 355 ml	18.50 zł
Galvanina BIO o smaku czerwonych pomarańczy, mandarynki, granatu. Włoskie organiczne lemoniady musujące premium, które przeniosą Cię w malownicze włoskie krajobrazy i aromaty. Galvanina słynie z bardzo intensywnego smaku. Przypomina on o słońcu i zapachu, który towarzyszy dojrzewającym owocom, uprawianym ekologicznie w basenie Morza Śródziemnego. Idealne do picia samodzielnie lub jako towarzysz dań śródziemnomorskich.	
Gavanina Bio Tonic Classic poj. 200 ml	16.50 zł
Galvanina Tonica Mediterranea to wyjątkowy napój tonikowy o świeżym cytrusowym charakterze, wzbogaconym aromatycznymi ziołami. Wyprodukowany z najwyższej jakości organicznych składników, starannie dobranych i wyselekcjonowanych.	
Pepsi, Pepsi max poj. 200 ml	9.50 zł
Te freddo al limone o pesca poj. 500 ml	14.50 zł
Ice tea cytrynowa lub brzoskwiniowa	
Pepsi (0,5 l w kuflu)	16.00 zł
Succo: Arancia, Mela poj. 200 ml lub 1 l	10.50/21.00 zł
Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy	
Succo pesca, pera, albicocca, mele tirolesi poj. 200 ml	12.00 zł
Włoskie soki owocowe o smaku: brzoskwini, gruszki, moreli i jabłka tyrolskiego	
Acqua minerale gassata o naturale	9.50/19.50 zł
Woda mineralna gazowana i niegazowana 0,3 /1l dzbanek	
Acqua italiana	21.00 zł
Włoska woda gazowana i niegazowana, butelka- 750 ml	
Birra	
Piwo	
Żywiec lany 0,33/ 0,5l	13.00/16.00 zł
Piwo pszeniczne 0,5 l	17.00 zł
Radler cytrusowy 0,0% butelka 0,5 l	16.00 zł
Haineken bezalkoholowy 0,5 l	16.00 zł

Scioppo al lampone o allo zenzero

4.00 zł

Sok malinowy lub imbirowy

Wódka, whisky,
likier i digestivi (40 ml)

Aperitif (120 ml)

Finlandia	14.00 zł
Pan Tadeusz	13.00 zł
Jack Daniel's	20.00 zł
Grappa	16.00 zł
Limoncello	16.00 zł
Jagermeister (na trawienie)	17.00 zł

Spritz Campari	27.00 zł
Wino białe, Campari, 7up	
Americano	27.00 zł
Martini, campari	
Negroni	27.00 zł
Gin, Martini, 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 - **59.50 zł**, 0,5 litra - **35.50 zł**, 0,25 litra - **23.50 zł**, kieliszek - **13.00 zł**

Vino Refosco

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

Wino półwytrawne czerwone: 1 litr - **59.50 zł**, 0,5 litra - **35.50 zł**, 0,25 litra - **23.50 zł**, kieliszek - **13.00 zł**

Müller THURGAU IGT (Veneto, szczep Müller Thurgau) – butelka 0,75 l **71.00 zł**

Aromatyczne i intensywne, owocowe, z nutami aromatycznych ziół i lekkim roślinnym tłem. W ustach świeże, przyjemne, o trwałym aromacie. Barwa słomkowożółtej z zielonkawymi odcieniami. Znakomite jako aperitif i akompaniament lekkich dań. Dobrze komponuje się z rybami, skorupiakami, serami i białymi mięsami.

Wino wytrawne, podawane schłodzone.

Bianco Lison DOC (Veneto, szczep Tai Classico) – butelka 0,75 l **71.00 zł**

Elegancki bukiet rozczajający aromat przypominający polne kwiaty i świeże owoce. W smaku świeże i proste, z przyjemnym migdałowym wykończeniem. Znakomite jako aperitif, do przystawek, ryb i białych mięs. Wino wytrawne, podawane schłodzone.

Cabernet Sauvignon DOC (Veneto, szczep Cabernet Savignon) – butelka 0,75 l **71.00 zł**

Dominują tu aromaty dojrzałych czerwonych owoców z wyraźnymi nutami wiśni. Wyraziste w smaku, doskonale do włoskich pierwszych dań oraz mięsnych drugich dań. Wino wytrawne.

Merlot DOC (Venezia) – butelka 0,75 l **71.00 zł**

Czerwone wytrawne wino o intensywnym rubinowym kolorze z delikatnymi odcieniami purpury. Świeży owocowy bukiet z aromatami czerwonych owoców. Doskonale do typowych wędlin regionu Veneto i makaronów z sosami mięsnymi.

Prosecco Millesimato DOC Dry, V8+ Sior Gino (Veneto, szczep Glera) butelka 0,75 l **92.00 zł**

Wino musujące z przyjemną zawartością cukru resztkowego, doskonale jako aperitif do finger food fusion. Znakomite do różnorodnych lekkich przekąsek.

Prosecco Brut DOC, V8+ Sior Berto (Veneto, szczep Glera) – butelka 0,75 l **73.00 zł**

Eleganckie, owocowe, harmonijne Prosecco w najwytrawniejszym wydaniu BRUT. Znakomicie sprawdzi się w zestawieniu zarówno ze słodkimi i słonymi daniami. Wino idealne do smażonej ryby lub wykwintnej pizzy.

Lambrusco - wino czerwone musujące lekko słodkie.

butelka - **56.00 zł**; 0,5 litra - **32.00 zł**; kieliszek - **13.00 zł**

Fragolino -wino słodkie o charakterystycznym smaku i zapachu truskawek.

butelka - 56.00 zł; 0,5 litra - 32.00 zł; kieliszek - 13.00 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 70% jego ceny.

O chęci otrzymania faktury, należy powiadomić obsługę przed wystawieniem paragonu.

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.

O możliwość podziału rachunku należy pytać obsługę w chwili składania zamówienia.

Zakaz wprowadzania zwierząt do wnętrza restauracji.

Zakaz wnoszenia i spożywania artykułów spożywczych zakupionych poza restauracją.

Obiekt jest monitorowany.

Dziękujemy

Buon Appetito! - Smacznego!