

## Antipasti Przystawki



### **Carpaccio di cavallo con pomodorini confit, scaglie di grana e rucola** 42.00 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)** 59.00 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** 28.50 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** 34.00 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** 29.50 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** 21.00 zł

Zupa grzybowa

### **Tortellini alla bolognese in brodo** 19.00 zł

Rosół z włoskimi pierożkami faszerowanymi mięsem

## Paste Pasty



### **Spaghetti alla Carbonara Romana con Grana Padano D.O.P.** 42.00 zł

Spaghetti z wieprzowym policzkiem dojrzewającym- "guanciale", żółtkiem i świeżo tartym Grana Padano D.O.P.

### **Tagliatelle Bolognese con Grana Padano D.O.P.** 39.00 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 (300-320 g)** 43.00 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.** 43.50 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** 41.00 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) (440-450 g)** 41.00 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 (280-300 g)** 42.50 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** 39.00 zł



Spaghetti (wielozziarniste) ze świeżymi pomidorami, bazylią i czosnkiem

### **Gnocchi di patate al burro con salmone affumicato, rucola e dressing all'aglio e prezzemolo** 39.50 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

53.50 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

47.00 zł

Filet z kurczaka zapiekany z plasterkami pomidorów i mozzarelli z sałatką



GLUTEN FREE

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

66.50 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)

56.00 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 labraksy w skorupce ziemniaczano-szczypiorkowej z rucolą i pomidorkami koktajlowymi



GLUTEN FREE



## Insalatone

Sałatki

### Insalata Cezar

39.50 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 Mia

39.50 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 sałwą miodowo-musztardową

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

## Contorni

### Dodatki

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

## Dolci

### Desery

<b>Tiramisu scomposto 2.0.</b> Tradycyjny deser w nowoczesnej odsłonie z pianką kawową i namelaką	26.00 zł
<b>Gelato con salsa ai frutti di bosco</b> Lody waniliowe w sosie z owoców	20.00 zł
<b>Semifreddo alla Grappa di Bassano con caramello salato</b> Semifreddo z Grappą, ciasteczkami amaretto, podane ze słonym karmelem i orzechami laskowymi	25.00 zł
<b>Dolce della casa Ostaria (4 mignon di dolce)</b> Deser "Ostaria 239" (cztery rodzaje mini deserów)	30.00 zł
<b>Tortino caldo al cioccolato con gelato</b> Torcik czekoladowy prosto z pieca podany z lodami waniliowymi i owocami (czas pieczenia 14 minut).	26.00 zł



## Caffe

Kawa

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



## Te'

Herbata 400 ml

**Normale**  
Czarna

15.50 zł

**Frutta**  
Owocowa

16.00 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 **19.00 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 **12.50 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** **22.00 zł**

Włoska woda gazowana i niegazowana, butelka- 750 ml

## Birra

### Piwo

**Żywiec lany** **13.50/16.50 zł**

0,33/ 0,5l

**Piwo pszeniczne** **18.00 zł**

0,5 l

**Radler cytrusowy 0,0%** **16.50 zł**

butelka 0,5 l

**Haineken** bezalkoholowy 0,5 l **17.00 zł**

**Scioppo al lampone o allo zenzero** **4.00 zł**

Sok malinowy lub imbirowy



Wódka, whisky,  
likier i digestivi (40 ml)

Aperitif (120 ml)

<b>Finlandia</b>	<b>15.00 zł</b>
<b>Pan Tadeusz</b>	<b>15.00 zł</b>
<b>Jack Daniel's</b>	<b>21.00 zł</b>
<b>Grappa</b>	<b>17.00 zł</b>
<b>Limoncello</b>	<b>17.00 zł</b>
<b>Jagermeister</b> (na trawienie)	<b>17.00 zł</b>

<b>Spritz Campari</b>	<b>27.00 zł</b>
Wino białe, Campari, 7up	
<b>Americano</b>	<b>27.00 zł</b>
Martini, campari	
<b>Negroni</b>	<b>27.00 zł</b>
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 - 61 zł**, 0,5 litra - **37.50 zł**, 0,25 litra - **25.00 zł**, kieliszek 100 ml - **14.00 zł**

### Vino Refosco

Jeden z najbardziej cenionych szczepów winogronowych z północno-wschodnich Włoch. Na jego bazie powstaje 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- **61 zł**, 0,5 litra - **37.50 zł**, 0,25 litra - **25.00 zł**, kieliszek 100 ml- **14.00 zł**

**Müller THURGAU IGT (Veneto, szczep Müller Thurgau)– butelka 0,75 l 72.00 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 73.00 zł**

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

**Cabernet Sauvignon DOC (Veneto, szczep Cabernet Savignon) – butelka 0,75 l 73.00 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 73.00 zł**

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

**Prosecco Millesimato DOC Dry, V8+ Sior Gino** (Veneto, szczep Glera) butelka 0,75 l **93.00 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 **74.00 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 0,75 l - **58.00 zł**; 0,5 litra - **34.00 zł**; kieliszek 100 ml - **14.00 zł**

**Fragolino** -wino słodkie o charakterystycznym smaku i zapachu truskawek.

Butelka 0,75 l - **58.00 zł**; 0,5 litra - **34.00 zł**; kieliszek 100 ml - **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 alergie 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 tylko 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!