

02-496 WARSZAWA URSUS

**RESTAURACJA WŁOSKA**

Warszawska 58 GALERIA GAWRA

# M E N U

Już od 2004 roku zapraszamy Państwa w swoje gościnne progi. W naszych wnętrzach chcemy przekazać klimat gwarnej i prostej w wystroju Trattorii z południa Włoch.

U nas liczy się smak i jakość serwowanych dań. Prosimy o wyrozumiałość, jeżeli na niektóre dania będą Państwo musieli trochę poczekać.

Wszystkie potrawy przygotowywane są bezpośrednio na Państwa zamówienie.

Do większości serwowanych dań używamy oryginalnych włoskich produktów, w które zaangażujemy się bezpośrednio we Włoszech.

U małych producentów, samodzielnie wybieramy najwyższej jakości towar taki jak: parmezan, gorgonzola, szynka parmeńska, bresaola, spianata...

## Zapraszamy:

Niedziela - Środa 12.00-21.00

Czwartek 12.00-22.00

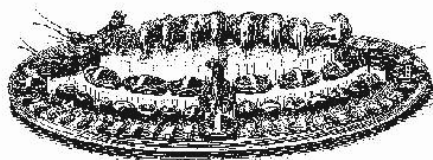
Piątek - Sobota 12.00-23.00

Od 6 osób do rachunku doliczamy 10 % serwisu.

## ANTIPASTI

### Przekąski

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>1. Carpaccio di Manzo</b> 49,00</p> <p>Cienko skrojona polędwica wołowa, soczysta rukola, płatki pieczarek, kapary, Parmigiano Reggiano DOP</p> | <p><b>4. Tartara di salmone</b> 52,00</p> <p>Tatar ze świeżego łososia. Podajemy z chrupiącym pieczywem</p>   |
| <p><b>2. Parmigiana di melanzane</b> 46,00</p> <p>Zapiekanka z bakłażanów z mozzarellą, pomidorami i Parmigiano Reggiano DOP</p>                      | <p><b>5. Gamberi all'aglio e olio</b> 53,00</p> <p>Skwierzące krewetki z czosnkiem i pikantną papryką z Calabri Podajemy z chrupiącym pieczywem</p> |
| <p><b>3. Bruschetta con speck</b> 35,00</p> <p>Grzanki z mozzarellą, speckiem, suszonym pomidorem i rukolą – dla 2 osób</p>                           |   |



## CALABRIA

to zapomniany skrawek wiecznie słonecznej Italii.

Położona na krańcu włoskiego buta, oblewana wodami Morza Tyrreńskiego i Jońskiego, zachowała do dzisiaj swój dziki urok i bogactwo nieskażonej przyrody.



Kuchnia kalabryjska to przede wszystkim dojrzałe w słońcu warzywa, oliwa, domowy chleb, sery pachnące górską łąką, świeże ryby, owoce morza oraz aromatyczne zioła. Jałowa ziemia Calabrii nie sprzyja rolnictwu, a uzyskane plony są bardzo cenne i traktowane z należytym szacunkiem.

W Calabrii jada się smacznie nawet w najuboższych domach i są to najprostsze potrawy z naturalnych produktów. Ważną rolę w kuchni Kalabryjczyków pełnią rośliny strączkowe. Przygotowuje się dania jednogarnkowe z bobu, fasoli Borlotti lub Cannellino, jednak zawsze w połączeniu z warzywami i oliwą, a nie z mięsem jak w innych regionach Włoch.

## INSALATE

### Sałatki

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>1. Caesar salat</b>   | <b>41,00</b> |
| Sałata lodowa, pomidorki cherry, kurczak grillowany, grzanki, Parmigiano Reggiano DOP, sos Cesar                       |              |
| <b>2. Pollo marinato</b>   | <b>41,00</b> |
| Kurczak marynowany, mix sałat, chrupiące grzanki, pomarańcza, orzechy, płatki Parmigiano Reggiano DOP, sos balsamiczny |              |
| <b>3. Calabrese</b>  | <b>42,00</b> |
| Świeży szpinak, ser taleggio, suszone pomidory, pestki, chrupiąca szynka   |              |



## PRIMI PIATTI

### LE MINESTRE

#### Zupy

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>1. Crema di pomodoro</b>                               | <b>26,00</b> |
| Krem z pomidorów pelatti z grzanką pesto i świeżą bazylią |              |
| <b>2. Brodo con pasta fresca</b>                          | <b>24,00</b> |
| Domowy rosół ze świeżym makaronem                         |              |



### RISOTTO

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>1. Risotto con pollo, pomodori secchi e zucchini</b> | <b>49,00</b> |
| Ryż Arborio, kurczak, suszone pomidory, cukinia         |              |
| <b>2. Risotto Frutti di Mare</b>                        | <b>59,00</b> |
| Ryż Arborio, owoce morza, czosnek, pomidory             |              |

## PASTA makarony, ravioli, gnocchi

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <b>1. Papardelle integrali con spinaci</b> 47,00     | <b>8. Papardelle Mare e monti</b> 54,00                             | <b>15. Ravioli funghi e tartuffo</b> 48,00                                      |
| Szpinak, gorgonzola, suszone pomidory                | Krewetki, grzyby, natka pietruszki, czosnek, oliwa                  | Pierozki z grzybami w sosie truflowym, natka pietruszki                         |
| <b>2. Spaghetti aglio, oglio e peperoncino</b> 34,00 | <b>9. Paccheri al pesto di pistacchi e salmone</b> 49,00            | <b>16. Ravioli ricotta e spinaci</b> 48,00                                      |
| Oliwa e.v., czosnek, peperoncino                     | Łosoś wędzony, czosnek, pesto z sycylijskich pistacji, pomidorki    | Pierozki z ricottą i szpinakiem w sosie śmietanowym z pesto i z orzeszkami pini |
| <b>3. Spaghetti Carbonara con quanciale</b> 49,00    | <b>11. Tagliani nero e gambaretti</b> 57,00                         | <b>17. Lasagne alla bolognese</b> 49,00   |
| Jajko, policzek wieprzowy                            | Krewetki, brokuły, czosnek, pomidorki cherry, masło, czarny makaron | Zapiekanka z sosem mięsnym, pomidorami i Grana Padano                           |
| <b>4. Penne alla norma</b> 44,00                     | <b>12. Campanelle con pere, noci e gorgonzola</b> 42,00             | <b>18. Gnocchi di pollo</b> 49,00   |
| Bakłażan, pomidory, czosnek, ricotta, bazylia        | Gruszka, orzechy włoskie, gorgonzola                                | Kurczak, suszone pomidory, czerwona cebula, pomidorki cherry, czosnek, śmietana |
| <b>5. Tagliatelle al Ragù</b> 44,00                  | <b>13. Radiatori All'Arrabiata</b> 34,00                            |   |
| Sos mięsny z cielęciny i wołowiny, pomidory          | Sos pomidorowy, czosnek, chili, pietruszka                          |   |
| <b>6. Paccheri al tartufo e quanciale</b> 49,00      | <b>14. Ravioli con carne</b> 54,00                                  |   |
| Policzek wieprzowy, sos truflowy, pieprz, pecorino   | Pierozki z mięsem z cielęciny w sosie maślanym z kasztanami         |   |
| <b>7. Strozzapretti N'duja</b> 46,00                 |   |   |
| Pikantna wędlna N'duja, pomidorki, cebula, czosnek   |   |   |

*Makarony podajemy z Grana Padano DOP*

### Możliwość zamiany makaronu

#### PASTA FRESCA – MAKARONY WYRABIANE W LOKALU

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| A. Tagliatelle – wstążki                                     | E. Penne – rurki                |
| B. Pappardelle – szerokie wstążki                            | F. Spaghetti                    |
| C. Pappardelle integrali – szerokie wstążki z pełnego ziarna | G. Fettuccine – cienkie wstążki |
| D. Tagliolini nero – cienkie czarne wstążki                  | H. Paccheri – grube rurki       |



## CARNE

Dania mięsne



## PESCE

Ryby

1. **Filetto di maiale con pomodori secchi, spinaci e gorgonzola** 64,00  
Połędwiczka wieprzowa w sosie z suszonymi pomidorami, szpinakiem i gorgonzolą, gnocchi, sałaty mix
2. **Fegato di pollo con mela e cipolla** 47,00  
Wątróbka drobiowa z cebulą i jabłkiem na pikantnym lub łagodnym sosie malinowym  
Podajemy z chrupiącym pieczywem
3. **Cosce di anatra** 74,00  
Konfitowane kacze udo z sosem wiśniowym, marynowana gruszka, pure ziemniaczane
4. **Arosticini di maiale** 65,00  
Cienkie szaszłyki z połędwiczki wieprzowej, frytki, pieczone warzywa, sos BBQ.  
Serwujemy w glinianym naczyniu.

1. **Filetto di orata con zucchine e mandorle** 72,00  
Filet z dorady zapiekany z cukinią i płatkami migdałów serwowany na czarnym ryżu z suszonymi pomidorami
2. **Polpo con patate** 89,00  
Grillowana ośmiornica z ziemniakami i oliwą extra vergine z zieloną pietruszką i peperoncino

Świeże owoce morza i ryby dostępne w zależności od dostaw.



## CONTORNI Dodatki

PICCOLO / małe

GRANDE/ duże

- |   |       |                          |       |
|---|-------|--------------------------|-------|
| 1. Patatine fritte 150 g – frytki małe                                | 10,00 | 6. Bułeczki 2 szt.       | 7,00  |
| 2. Patate Arrosto 150 g – ziemniaki opiekane z czosnkiem i rozmarynem | 10,00 | 7. Bagietka              | 7,00  |
| 3. Gnocchi 100 g – kluski ziemniaczane                                | 10,00 | 8. Frytki z batatów 200g | 24,00 |
| 4. Mini insalata mista  | 10,00 | 9. Frytki duże 300g      | 19,00 |
| 5. Czarny ryż   | 10,00 | 10. Warzywa gotowane     | 10,00 |



## LE PIZZE CLASSICHE

1. **Marinara** – sos pomidorowy, czosnek, oregano (pizza bez sera) 26,00
2. **Margherita** – sos pomidorowy, mozzarella fior di latte 37,00
3. **Cotto** – szynka 42,50
4. **Milano** – salami Milano 44,00
5. **Diavola** – spianata calabrese piccante 47,00
6. **Tonno e cippolla\*** – tuńczyk, czerwona cebula 47,00
7. **Hawaii** – szynka, ananas 45,00
8. **Perugina** – szynka, pieczarki 43,00
9. **Salami** – salami, papryczka peperoni 46,00
10. **Olive** – szynka, pieczarki, oliwki 45,00
11. **Salsicia piccante** – włoska kiełbasa pikantna, pieczarki, cebula 47,00
12. **Verdure** – pieczarki, papryka, cebula, cukinia 46,00
13. **Capricciosa** – szynka, pieczarki, papryka 47,00
14. **Peperonata** – szynka, pieczarki, papryczka peperoni, cebula 48,00
15. **Rustica** – szynka, karczochy, parmezan 47,00
16. **Quattro Formaggi\*** – gorgonzola, provolone, fontina 47,00
17. **Pollo** – kurczak, cebula, kukurydza, majonez 49,00
18. **Calzone\*** – szynka, pieczarki, cebula 44,00
19. **Salmone** – Mascarpone, wędzony łosoś, świeży koperek 49,00
20. **Spinaci** – szpinak, czosnek, oliwki, suszone pomidory 49,00
21. **Frutti di mare\*** – owoce morza, czosnek, pietruszka 59,00

\* Tę pizzę możesz zamówić tylko w całości

Każda pizza zawiera sos pomidorowy, ser mozzarella fior di latte i oregano



## LE PIZZE SPECIALI



1. **Calabria** 49,00  
Szynka, pieczarki, czosnek, świeże zioła
2. **Calabria Piccante** 49,50  
Szynka, pieczarki, czosnek, świeże zioła, peperoncino
3. **Saporita\*** 51,00  
Cztery sery, kiełbaska pikantna, papryczka peperoni
4. **Peperoni Piccanti\*** 52,00  
Spianata, kapary, tabasco, peperoncino, oregano
5. **Gamberi** 57,00  
Krewetki, czosnek, pietruszka
6. **Prosciutto e rucola** 52,00  
Szynka San Daniele DOP, rukola, Parmigiano Reggiano DOP
7. **Speck e rucola DOP** 47,00  
Speck, rukola, pecorino
8. **N'duja** 47,00  
Pikantna kiełbaska N'duja, pomidorki, czerwona cebula
9. **Romana** 49,00  
Kapary, czosnek, czarne oliwki, anchois, oregano (pizza bez sera)
10. **Morseddu\*** 49,00  
Zwijany przysmak z Calabрії (Fior di latte, sos pomidorowy, cebula, kapary, pikantna kiełbaska N'duja)
11. **Ventricina** 53,00  
Pikantne salami Ventricina, kapary, czerwona cebula z Tropei
12. **Tre salami Piccante\*** 53,00  
Salami Ventricina, salsiccia piccante, spianata piccante

Każda pizza zawiera sos pomidorowy, ser mozzarella fior di latte i oregano

\* Tę pizzę możesz zamówić tylko w całości



## LE PIZZE BIANCA

Pizza biała /bez sosu pomidorowego/

1. **Pizza di Bufala DOP\*** 49,00  
Sos pesto, mozzarella Bufala DOP, pomidorki, świeża bazylija, oregano
2. **Carbonara\*** 48,00  
Śmietana, mozzarella fior di latte, jajko, boczek, cebula, Grana Padano DOP, pieprz
3. **Ortolana con Pesto\*** 49,50  
Sos pesto, mozzarella fior di latte, grillowane warzywa/bakłażan, cukinia, boczniaki/szpinak, oliwa, natka, oregano
4. **Pere bianca\*** 42,00  
Mozarella fior di latte, gruszka, kiełbaska N'duja, pecorino, pieprz
5. **Focaccia\*** 21,00  
Oryginalne pieczywo z pieca ze świeżym rozmarynem
6. **Focaccia tartuffo\*** 23,00  
Oryginalne pieczywo z solą truflową

\* Tę pizzę możesz zamówić tylko w całości

## DODATKI DO PIZZY

1. Ser (mozzarella fior di latte) 8,00
2. Sos z pomidorów pelati 5,00
3. Dodatek warzywny, wędlina 7,00
4. Szynka San Daniele, salsiccia, Spec, spianata 15,00
5. Owoce morza (krewetki, małże, kalmary) 22,00
6. Ryba/łosoś, tuńczyk 14,00

# menu DLA DZIECI

- |  |       |
|--|-------|
| 1. Zupa pomidorowa z makaronem                                   | 17,00 |
| 2. Kotleciki z kurczaka duszone w maśle, gnocchi i świeży ogórek | 31,00 |
| 3. Pizza Ciao Bambino – szynka, ananas, oliwki                   | 27,00 |
| 4. Kulka lodów   | 14,00 |



## DOLCI DELLA CASA

### Desery domowe

- |  |       |
|--|-------|
| 1. Semifreddo – lekko mrożony deser z prażonymi migdałami            | 26,00 |
| 2. Tiramisu – klasyczny włoski deser na bazie serka mascarpone 140 g | 28,00 |
| 3. Souffle al Cioccolato – suflet czekoladowy z lodami śmietankowymi | 31,00 |

Polecamy również desery oraz lody BINDI z deserowej karty menu



## BEVANDE

### NAPOJE ZIMNE

- |   |        |       |
|---|--------|-------|
| 1. Coca-Cola Zero                             | 0,25 l | 11,50 |
| 2. Coca Cola Original Taste                   | 0,25 l | 11,50 |
| 3. Fanta                                      | 0,25 l | 11,50 |
| 4. Sprite                                     | 0,25 l | 11,50 |
| 5. Kinley Water Tonic                         | 0,25 l | 11,50 |
| 6. Fuzetea                                    | 0,25 l | 12,50 |
| 7. Sok Cappy:<br>pomarańcza, jabłko, grejfrut | 0,25 l | 11,50 |
| 8. Woda niegazowana                           | 0,30 l | 11,50 |
| 9. Woda gazowana                              | 0,30 l | 11,50 |
| 10. Woda Aqua Panna n/g                       | 0,75 l | 21,00 |
| 11. Woda San Pellegrino gaz                   | 0,75 l | 21,00 |
| 12. Sok ze świeżych pomarańczy                | 0,20 l | 18,00 |
| 13. Sok ze świeżych grejfrutów                | 0,20 l | 18,00 |

### NAPOJE GORĄCE

- |  |       |
|--|-------|
| 1. Herbata Ronnefeldt<br>parzona w dzbanku | 18,00 |
| 2. Kawa Espresso                           | 11,00 |
| 3. Kawa Americana                          | 12,00 |
| 4. Kawa Americana z mlekiem                | 15,00 |
| 5. Cappuccino                              | 16,00 |
| 6. Kawa Latte                              | 20,00 |



### PIWO Z BECZKI

- |  |       |       |
|--|-------|-------|
| 1. Żywiec                              | 0,5 l | 19,00 |
| 2. Żywiec                              | 0,3 l | 17,00 |
| 3. Piwo grzane                         | 0,5 l | 25,00 |
| 4. Sok do piwa:<br>malinowy / imbirowy | 20 ml | 3,00  |

### PIWO BUTELKOWE

- |                            |        |       |
|----------------------------|--------|-------|
| 1. Żywiec<br>bezalcoholowy | 0,33 l | 16,00 |
| 2. Piwo pszeniczne         | 0,50 l | 21,00 |
| 3. Porter Bałtycki         | 0,33 l | 18,00 |

## ALKOHOLE

- |                             |       |        |                          |        |        |
|-----------------------------|-------|--------|--------------------------|--------|--------|
| 1. Absolut                  | 40 ml | 15,00  | 10. Hennessy             | 40 ml  | 22,00  |
|                             | 0,5 l | 150,00 | 11. Ballantine's         | 40 ml  | 19,00  |
| 2. Starosta                 | 40 ml | 14,00  |                          | 0,5 l  | 159,00 |
|                             | 0,5 l | 140,00 | 12. Jack Daniel's        | 40 ml  | 20,00  |
| 3. Finlandia                | 40 ml | 15,00  |                          | 0,5 l  | 176,00 |
|                             | 0,5 l | 150,00 | 13. Ardbeg               | 40 ml  | 27,50  |
| 4. Wyborowa                 | 40 ml | 12,00  | 14. Johnnie Walker Red   | 40 ml  | 19,00  |
|                             | 0,5 l | 120,00 | 15. Johnnie Walker Black | 40 ml  | 25,00  |
| 4. Wiśniówka                | 40 ml | 12,00  | 16. Martini Bianco       | 100 ml | 21,00  |
|                             | 0,5 l | 120,00 | 17. Martini Rosso        | 100 ml | 21,00  |
| 5. Żołądkowa gorzka         | 40 ml | 12,00  | 18. Martini Extra Dry    | 100 ml | 21,00  |
|                             | 0,5 l | 120,00 | 19. Gin                  | 40 ml  | 16,50  |
| 6. Żołądkowa gorzka z miętą | 40 ml | 12,00  | 20. Tequila              | 40 ml  | 19,00  |
|                             | 0,5 l | 120,00 | 21. Grappa z beczki      | 40 ml  | 22,00  |
| 7. Żubrówka                 | 40 ml | 12,00  | 22. Grappa               | 40 ml  | 19,00  |
|                             | 0,5 l | 120,00 | 23. Jägermeister         | 40 ml  | 19,00  |
| 8. Bacardi Carta Blanca     | 40 ml | 19,00  | 24. Chivas               | 40 ml  | 25,00  |
| 9. Metaxa ***               | 40 ml | 22,00  | 25. Sambuca              | 40 ml  | 16,00  |
|                             |       |        | 26. Aperol Spiritz       | 150 ml | 26,00  |

## VINI

### VINI DI TAVOLA/WINA STOŁOWE

Wino białe CHARDONNAY IGP, Wino czerwone NEGROAMARO IGP

- |                 |        |       |
|-----------------|--------|-------|
| 1. Kieliszek    | 150 ml | 16,00 |
| 2. Karafka duża | 1 l    | 92,00 |
| 3. Karafka mała | 0,5 l  | 53,00 |
| 4. Wino grzane  | 150 ml | 25,50 |

### VINI SPUMANTI/WINA MUSUJĄCE

- |  |       |        |
|--|-------|--------|
| 1. PROSECCO                                | 20 cl | 38,00  |
| 2. PROSECCO SPUMANTE DOC TREVISO EXTRA DRY | 75 cl | 89,00  |
| 3. PROSECCO ILAURI EXTRA DRY DOC           | 75 cl | 129,00 |
| 4. SPUMANTE BRUT LUNA SMERALDA             | 75 cl | 79,00  |
| 5. SPUMANTE BRUT VECCHIA COSTA             | 75 cl | 79,00  |

### VINI ROSSI/WINA CZERWONE

- |  |       |        |
|--|-------|--------|
| 1. MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BAJOO DOC             | 75 cl | 106,00 |
| 2. PRIMITIVO SALENTO                             | 75 cl | 109,00 |
| 3. VALPOLICELLA CLASSICO DOC                     | 75 cl | 109,00 |
| 4. NEGROAMARO SALENTO IGP                        | 75 cl | 109,00 |
| 5. CANNONAU DI SARDEGNA DOC                      | 75 cl | 135,00 |
| 6. VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC   | 75 cl | 139,00 |
| 7. GUASTI BARBERA d'ASTI DESIDERIA DOCG PIEMONTE | 75 cl | 139,00 |
| 8. MONTEPULCIANO RISERVA 2020                    | 75 cl | 145,00 |
| 9. AMARONE VALPOLICELLA DOCG                     | 75 cl | 340,00 |
| 10. GUASTI BAROLO GINestra DOCG. PIEMONTE        | 75 cl | 379,00 |

### VINI BIANCHI/WINA BIAŁE WYTRAWNE

- |                                      |       |        |
|--------------------------------------|-------|--------|
| 1. DAMA BIANCA IGT                   | 75 cl | 98,00  |
| 2. PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC    | 75 cl | 106,00 |
| 3. GARDA BIANCA DOC                  | 75 cl | 109,00 |
| 4. CHARDONNAY JULIA ILAURI IGP       | 75 cl | 109,00 |
| 5. VERMENTINO DI SARDEGNA DOC        | 75 cl | 109,00 |
| 6. BACARO GRILLO IGT TERRE SICILIANE | 75 cl | 136,00 |
| 7. PECORINO AVALOS ILAURI IGP        | 75 cl | 139,00 |
| 8. SUAVEMENTE IGP                    | 75 cl | 189,00 |
| 9. LAVA GRECO DI TUFO DOCG           | 75 cl | 189,00 |

### VINI DOLCI /WINA DESEROWE

- |                                |       |        |
|--------------------------------|-------|--------|
| 1. MONTEVERDI Z OWOCÓW LEŚNYCH | 75 cl | 98,00  |
| 2. MOSCATO ILAURI              | 75 cl | 115,00 |

### VINI ANALCOLICI / WINA BEZALKOHOLOWE

- |                                       |        |       |
|---------------------------------------|--------|-------|
| 1. ZEROBIANCO – WINO BIAŁE            | 75 cl  | 98,00 |
| 2. ZEROROSSO – WINO CZERWONE          | 0,75 l | 98,00 |
| 3. MONTEPADA SPUMANTE – WINO MUSUJĄCE | 0,75 l | 99,00 |

