

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

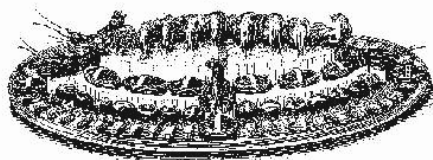
Piątek - Sobota 12.00-23.00

Od 6 osób do rachunku
doliczamy 10 % serwisu.

ANTIPASTI

Przekąski

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

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



PRIMI PIATTI

LE MINESTRE

Zupy

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



RISOTTO

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

PASTA makarony, ravioli, gnocchi

- | | | |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Papardelle integrali con spinaci 47,00 | 7. Strozzapretti N'duja 46,00 | 13. Lasagne alla bolognese 49,00 |
| Szpinak, gorgonzola, suszone pomidory | Pikantna wędlina N'duja, pomidorki, cebula, czosnek | Zapiekanka z sosem mięsnym, pomidorami i Grana Padano |
| 2. Spaghetti aglio, oglio e peperoncino 34,00 | 8. Paccheri al pesto di pistacchi e salmone 49,00 | 14. Gnocchi di pollo 49,00 |
| Oliwa e.v., czosnek, peperoncino | Łosoś wędzony, czosnek, pesto z sycylijskich pistacji, pomidorki | Kurczak, suszone pomidory, czerwona cebula, pomidorki cherry, czosnek, śmietana |
| 3. Spaghetti Carbonara con quanciale 49,00 | 9. Tagliani nero e gambaretti 57,00 | |
| Jajko, policzek wieprzowy | Krewetki, brokuły, czosnek, pomidorki cherry, masło, czarny makaron | |
| 4. Penne alla norma 44,00 | 10. Ravioli con carne 54,00 | |
| Bakłażan, pomidory, czosnek, ricotta, bazylia | Pierozki z mięsem z cielęciny w sosie maślanym z kasztanami | |
| 5. Tagliatelle al Ragù 44,00 | 11. Ravioli funghi e tartuffo 48,00 | |
| Sos mięsny z cielęciny i wołowiny, pomidory | Pierozki z grzybami w sosie truflowym, natka pietruszki | |
| 6. Paccheri al tartufo e quanciale 49,00 | 12. Ravioli ricotta e spinaci 48,00 | |
| Policzek wieprzowy, sos truflowy, pieprz, pecorino | Pierozki z ricottą i szpinakiem w sosie śmietanowym z pesto i z orzeszkami pini | |

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:
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 Filette n/g | 0,75 l | 21,00 |
| 11. Woda Filette 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
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. Żywiolec | 0,5 l | 19,00 |
| 2. Żywiolec | 0,3 l | 17,00 |
| 3. Piwo grzane | 0,5 l | 25,00 |
| 4. Sok do piwa:
malinowy / imbirowy | 20 ml | 3,00 |

PIWO BUTELKOWE

- | | | |
|------------------------------|--------|-------|
| 1. Żywiolec
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 |

