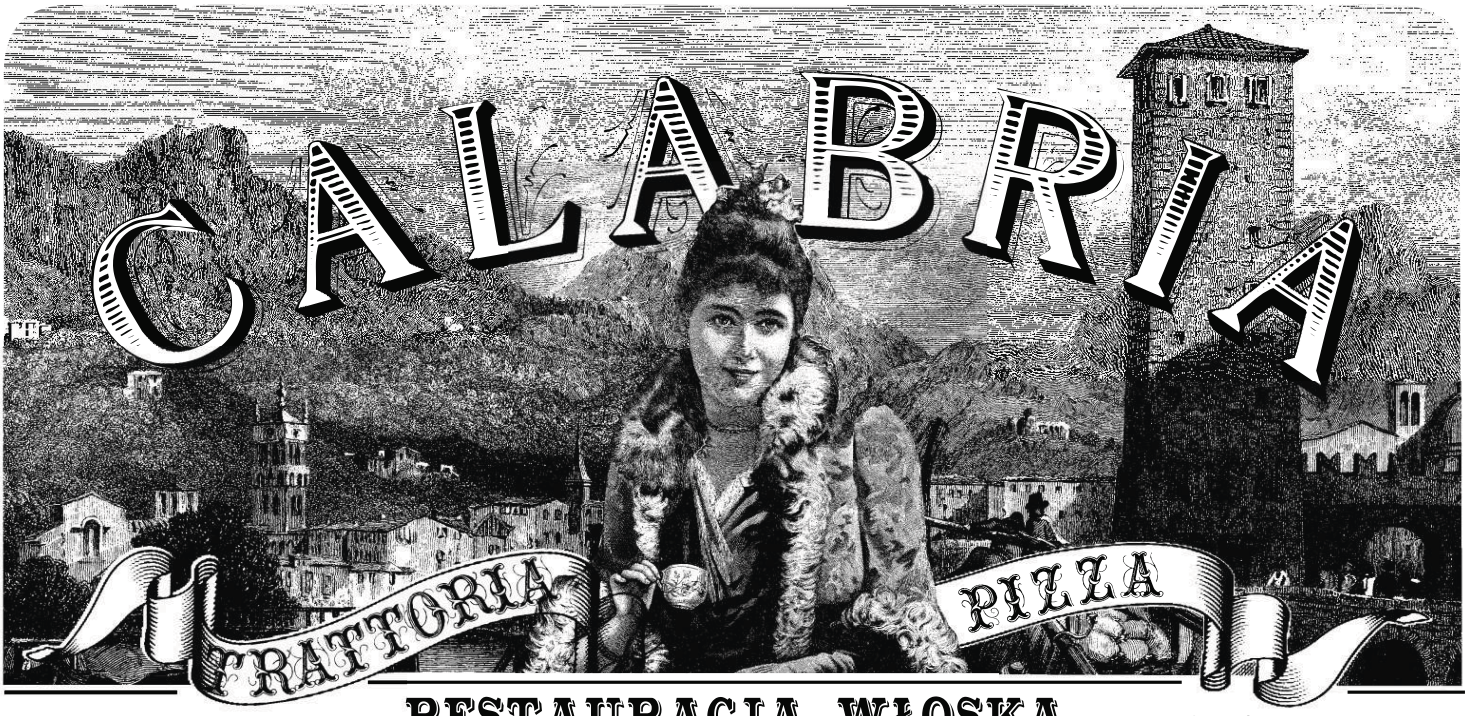


02-496 WARSZAWA URSUS **RESTAURACJA WŁOSKA** Warszawska 58 GALERIA GAWRA

MENU

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 zaopatrujemy 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

1. **Carpaccio di Manzo** **51,00**
   Cienko skrojona polędwica wołowa, soczysta rukola, płatki pieczarek, kapary, Parmigiano Reggiano DOP

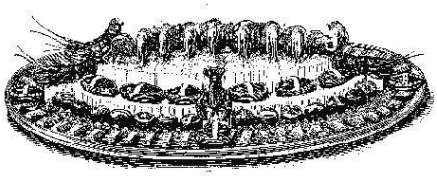
2. **Tartare di manzo** **54,00**
   Sezonowana polędwica wołowa, majonez truflowy, chips z Parmiggiano Reggiano

3. **Parmigiana di melanzane** **46,00**
   Zapiekanka z bakłażanów z mozzarellą, pomidorami i Parmigiano Reggiano DOP

4. **Tartara di salmone** **52,00**
   Tatar ze świeżego łososia. Podajemy z chrupiącym pieczywem

5. **Gamberi all'aglio e olio** **54,00**
   Skwierczące krewetki z czosnkiem i pikantną papryką z Calabri
   Podajemy z chrupiącym pieczywem

6. **Calamari Fritti** **46,00**
   Smażone kalmary Baby, cytryna, sos pomidorowy



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** **43,00**
   Sałata lodowa, pomidorki cherry, kurczak grillowany, grzanki, Parmiggiano Reggiano DOP, sos Cesar
2. **Pollo marinato** **43,00**
   Kurczak marynowany, mix sałat, chrupiące grzanki, pomarańcza, orzechy, płatki Parmigiano Reggiano DOP, sos balsamiczny
3. **Calabrese** **43,00**
   Świeży szpinak, ser taleggio, suszone pomidory, pestki, chrupiąca szynka

PRIMI PIATTI

LE MINESTRE

Zupy

1. **Crema di pomodoro** **27,00**
   Krem z pomidorów pelatti z grzanką pesto i świeżą bazylią
2. **Brodo con pasta fresca** **26,00**
   Domowy rosół ze świeżym makaronem

RISOTTO

1. **Risotto con pollo, pomodori secchi e zucchine** **51,00**
   Ryż Arborio, kurczak, suszone pomidory, cukinia
2. **Risotto Frutti di Mare** **62,00**
   Ryż Arborio, owoce morza, czosnek, pomidory

PASTA makarony, ravioli, gnocchi

1. **Spaghetti aglio, oglio e peperoncino** **36,00**
   Oliwa e.v., czosnek, peperoncino
2. **Spaghetti Carbonara con quanciale** **49,00**
   Jajko, policzek wieprzowy
3. **Penne alla norma** **46,00**
   Bakłażan, pomidory, czosnek, ricotta, bazylia
4. **Tagliatelle al Ragu** **44,00**
   Sos mięsny z cielęciny i wołowiny, pomidory
5. **Paccheri al tartufo e quanciale** **49,00**
   Policzek wieprzowy, sos truflowy, pieprz, pecorino
6. **Strozzapretti N'duja** **46,00**
   Pikantna wędlina N'duja, pomidorki, cebula, czosnek
7. **Paccheri al pesto di pistacchi e salmone** **49,00**
   Łosoś wędzony, czosnek, pesto z sycylijskich pistacji, pomidorki
8. **Ravioli con carne** **54,00**
   Pierożki z mięsem z cielęciny w sosie maślanym z kasztanami
9. **Ravioli funghi e tartuffo** **48,00**
   Pierożki z grzybami w sosie truflowym, natka pietruszki
10. **Ravioli ricotta e spinaci** **48,00**
    Pierożki z ricottą i szpinakiem w sosie z masłem i szałwią i z orzeszkami pini
11. **Lasagne alla bolognese** **49,00**
    Zapiekanka z sosem mięsnym, pomidorami i Grana Padano
12. **Gnocchi di pollo** **49,00**
    Kurczak, suszone pomidory, czerwona cebula, pomidorki cherry, czosnek, śmietana

Makarony podajemy z Grana Padano DOP

PASTA FRESCA – MAKARONY WYRABIANE W LOKALU

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

CARNE
Dania mięsne

1. **Filetto di maiale con funghi porcini** **68,00**
   Polędwiczka wieprzowa, sos z borowików, gnocchi, sałatka wiosenna
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, purre ziemniaczane

PESCE
Ryby

1. **Polpo con patate** **89,00**
   Grillowana ośmiornica z ziemniakami i oliwą extra vergine z zieloną pietruszką i peperoncino
2. **Branzino con Caponata Siciliana** **86,00**
   Labraks – okoń morski, sycylijska caponata, sos szafranowy

Świeże owoce morza i ryby dostępne w zależności od dostaw.

CONTORNI Dodatki

1. **Patatine fritte** 150 g – frytki	**15,00**	3. **Bagietka**	**7,00**
2. **Patate Arrosto** 150 g– ziemniaki opiekane z czosnkiem i rozmarynem	**15,00**	4. **Mini insalata mista**	**15,00**

LE PIZZE CLASSICHE
32 cm

1. **Marinara** – sos pomidorowy, czosnek, oregano (pizza bez sera) **27,00**
2. **Margherita** – sos pomidorowy, mozzarella fior di latte **37,00**
3. **Cotto** – szynka **43,50**
4. **Milano** – salami Milano **45,00**
5. **Diavola** – spianata calabrese piccante **48,00**
6. **Tonno e cippolla*** – tuńczyk, czerwona cebula **48,00**
7. **Hawaii** – szynka, ananas **46,00**
8. **Perugina** – szynka, pieczarki **44,00**
9. **Salami** – salami, papryczka peperoni **47,00**
10. **Olive** – szynka, pieczarki, oliwki **46,00**
11. **Salsicia piccante** – włoska kiełbasa pikantna, pieczarki, cebula **48,00**
12. **Verdure** – pieczarki, papryka, cebula, cukinia **47,00**
13. **Capricciosa** – szynka, pieczarki, papryka **48,00**
14. **Peperonata** – szynka, pieczarki, papryczka pepperoni, cebula **49,00**
15. **Rustica** – szynka, karczochy, parmezan **48,00**
16. **Quattro Formaggi*** – gorgonzola, provolone, fontina **48,00**
17. **Pollo** – kurczak, cebula, kukurydza, majonez **50,00**
18. **Calzone*** – szynka, pieczarki, cebula **45,00**
19. **Salmone** – Mascarpone, wędzony łosoś, świeży koperek **50,00**
20. **Spinaci** – szpinak, czosnek, oliwki, suszone pomidory **50,00**
21. **Frutti di mare*** – owoce morza, czosnek, pietruszka **61,00**

POLECAMY PIZZĘ NA RAZOWYM CIEŚCIE!

** Tę pizzę możesz zamówić tylko w całości*
Każda pizza zawiera sos pomidorowy, ser mozzarellę fior di latte i oregano

LE PIZZE SPECIALI
32 cm

1. **Calabria** **49,00**
   Szynka, pieczarki, czosnek, świeże zioła
2. **Calabria Piccante** **49,50**
   Szynka, pieczarki, czosnek, świeże zioła, peperoncino
3. **Saporita*** **52,00**
   Cztery sery, kiełbaska pikantna, papryczka peperoni
4. **Peperoni Piccanti*** **53,00**
   Spianata, kapary, tabasco, peperoncino, oregano
5. **Gamberi** **58,00**
   Krewetki, czosnek, pietruszka
6. **Prosciutto e rucola** **53,00**
   Szynka San Daniele DOP, rukola, Parmigiano Reggiano DOP
7. **Speck e rucola DOP** **48,00**
   Speck, rukola, pecorino
8. **N'duja** **48,00**
   Pikantna kiełbaska N'duja, pomidorki, czerwona cebula
9. **Romana** **50,00**
   Kapary, czosnek, czarne oliwki, anchois, oregano (pizza bez sera)
10. **Morseddu*** **49,00**
    Zwijany przysmak z Calabrii (Fior di latte, sos pomidorowy, cebula, kapary, pikantna kiełbaska N'duja)
11. **Ventricina** **54,00**
    Pikantne salami Ventricina, kapary, czerwona cebula z Tropei
12. **Tre salami Piccante*** **54,00**
    Salami Ventricina, salsiccia piccante, spianata piccante

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

POLECAMY CIASTO FIT 7 ZBÓŻ

** 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 bazylia, oregano
2. **Carbonara*** **49,00**
   Śmietana, mozarella fior di latte, jajko, boczek, cebula, Grana Padano DOP, pieprz
3. **Ortolana con Pesto*** **51,50**
   Sos pesto, mozarella fior di latte, grillowane warzywa/bakłażan, cukinia, boczniaki/szpinak, oliwa, natka, oregano
4. **Pere bianca*** **43,00**
   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. **Kotleciki z kurczaka** duszone w maśle, gnocchi i świeży ogórek **32,00**
2. **Pizza Ciao Bambino –** szynka, ananas, oliwki **27,00**
3. **Kulka lodów** **14,00**

DOLCI DELLA CASA **Desery domowe**

1. **Semifreddo –** lekko mrożony deser z prażonymi migdałami **27,00**
2. **Tiramisu –** klasyczny włoski deser na bazie serka mascarpone 140 g **29,00**
3. **Souffle al Cioccolato –** suflet czekoladowy z lodami śmietankowymi **32,00**

Polecamy również desery oraz lody BINDI z deserowej karty menu

BEVANDE

NAPOJE ZIMNE

1.	Coca-Cola Zero	0,25 l	12,50
2.	Coca Cola Original Taste	0,25 l	12,50
3.	Fanta	0,25 l	12,50
4.	Sprite	0,25 l	12,50
5.	Kinley Water Tonic	0,25 l	12,50
6.	Fuzetea	0,25 l	13,50
7.	Sok Cappy: pomarańcza, jabłko, grejpfrut	0,25 l	12,50
8.	Woda niegazowana	0,30 l	12,50
9.	Woda gazowana	0,30 l	12,50
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 grejpfrutów	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.	Zwierzyniec	0,5 l	19,00
2.	Zwierzyniec	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.	Żywiec bezalkoholowy	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
		0,5 l	150,00
2.	Starosta	40 ml	14,00
		0,5 l	140,00
3.	Finlandia	40 ml	15,00
		0,5 l	150,00
4.	Wyborowa	40 ml	12,00
		0,5 l	120,00
4.	Wiśniówka	40 ml	12,00
		0,5 l	120,00
5.	Żołądkowa gorzka	40 ml	12,00
		0,5 l	120,00
6.	Żołądkowa gorzka z miętą	40 ml	12,00
		0,5 l	120,00
7.	Żubrówka	40 ml	12,00
		0,5 l	120,00
8.	Bacardi Carta Blanca	40 ml	19,00
9	Metaxa ***	40 ml	22,00
10.	Hennessy	40 ml	22,00
11.	Ballantine's	40 ml	19,00
		0,5 l	159,00
12.	Jack Daniel's	40 ml	20,00
		0,5 l	176,00
13.	Ardbeg	40 ml	27,50
14.	Johnnie Walker Red	40 ml	19,00
15.	Johnnie Walker Black	40 ml	25,00
16.	Martini Bianco	100 ml	21,00
17.	Martini Rosso	100 ml	21,00
18.	Martini Extra Dry	100 ml	21,00
19	Gin	40 ml	16,50
20.	Tequila	40 ml	19,00
21.	Grappa z beczki	40 ml	22,00
22.	Grappa	40 ml	19,00
23.	Jagermaister	40 ml	19,00
24.	Chivas	40 ml	25,00
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.	MONTEPULCIANO RISERVA 2020	75 cl	145,00.
8.	AMARONE VALPOLICELLA DOCG	75 cl	340,00
9.	GUASTI BAROLO GINESTRA DOCG. PIEMONT	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.	PECORINO AVALOS ILAURI IGP	75 cl	139,00

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	0,75l	98,00
3.	MONTESPADA SPUMANTE – WINO MUSUJĄCE	0,75l	99,00