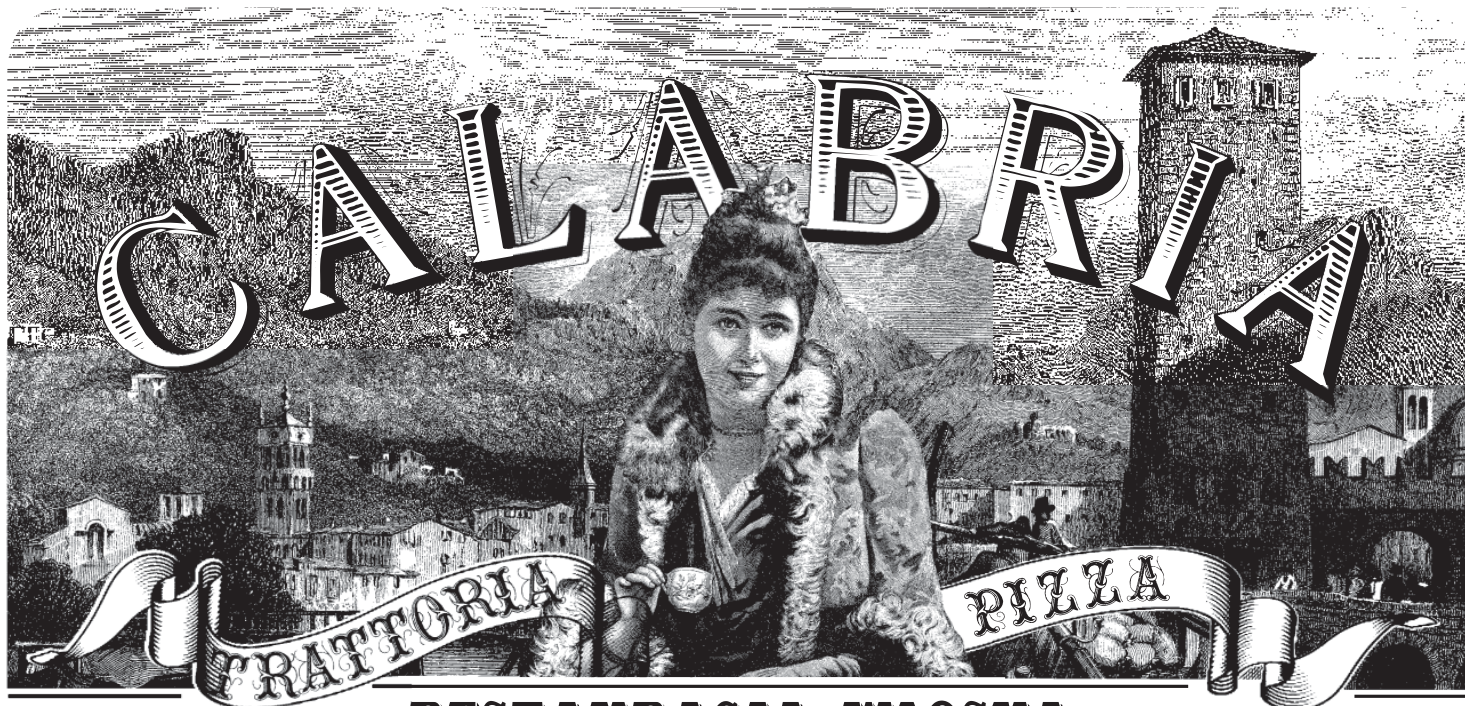




02-496 WARSZAWA URSUS

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 zaopatrzymy się bezpośrednio we Włoszech.

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

Zapraszamy:

Niedziela - Czwartek 12.00-22.00

Piątek - Sobota 12.00-23.00

Od czwartku do niedzieli zapraszamy na świeże owoce morza.

Do rezerwacji powyżej 6 osób doliczamy 10 % serwisu.

ANTIPASTI Przekąski

- | | |
|--|--|
| 1. Carpaccio di Manzo 49,00 | 5. Tartara di salmone 49,00 |
| Cienko skrojona polędwica wołowa, soczysta rukola, płatki pieczarek, kapary, Parmigiano Reggiano DOP | Tatar ze świeżego łososia. Podajemy z chrupiącym pieczywem |
| 2. Parmigiana di melanzane 39,00 | 6. Carpaccio di polpo 44,00 |
| Zapiekanek z bakłażanów z mozzarellą, pomidorami i Parmigiano Reggiano DOP | Ośmiornica, roszponka, pomidorki cherry, domowy sos pesto, oliwa e.v. |
| 3. Bruschetta con speck 29,00 | 7. Gamberi all'aglio e olio 52,00 |
| Grzanki z mozzarellą, spekiem, suszonym pomidorem i rukolą – dla 2 osób | Skwierczące krewetki z czosnkiem i pikantną papryką z Calabrii Podajemy z chrupiącym pieczywem |
| 4. Bruschetta con gorgonzola 29,00 | 8. Calamari fritti 39,00 |
| Grzanki z opiekanymi pieczarkami, Gorgonzola DOP i świeżym szpinakiem – dla 2 osób | Smażone krążki kalmarów. Podajemy z cytryną i z sosem pomidorowym. |



CALABRIA

to zapomniany skrawek wiecznej 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 | 39,00 |
| Sałata lodowa, pomidorki cherry, kurczak grillowany, grzanki, Parmiggiano Reggiano DOP, sos Cesar | |
| 2. Pollo marinato | 39,00 |
| 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 | 21,00 |
| Krem z pomidorów pelatti z grzanką pesto i świeżą bazylią | |
| 2. Brodo con pasta fresca | 21,00 |
| Domowy rosół ze świeżym makaronem | |



RISOTTO

- | | |
|--|-------|
| 1. Risotto con pollo, pomodori secchi e zucchini | 46,00 |
| 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 | 44,00 | 8. Papardelle Mare e monti | 52,00 | 15. Ravioli funghi e tartuffo | 48,00 |
| Szpinak, gorgonzola, suszone pomidory | | Krewetki, grzyby, natka pietruszki, czosnek, oliwa | | Pierozki z grzybami w sosie truflowym, natka pietruszki | |
| 2. Spaghetti aglio, oglio e peperoncino | 29,00 | 9. Paccheri al pesto di pistacchi e salmone | 48,00 | 16. Ravioli ricotta e spinaci | 44,00 |
| 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 | |
| 3. Spaghetti Carbonara con quanciale | 45,00 | 11. Taglioni nero e gambaretti | 53,00 | 17. Lasagne alla bolognese | 47,00 |
| Jajko, policzek wieprzowy | | Krewetki, brokuły, czosnek, pomidorki cherry, masło, czarny makaron | | Zapiekanka z sosem mięsnym, pomidorami i Grana Padano | |
| 4. Penne alla norma | 39,00 | 12. Campanelle con pere, noci e gorgonzola | 38,00 | 18. Gnocchi di pollo | 47,00 |
| Bakłażan, pomidory, czosnek, ricotta, bazylia | | Gruszka, orzechy włoskie, gorgonzola | | Kurczak, suszone pomidory, czerwona cebula, pomidorki cherry, czosnek, śmietana | |
| 5. Tagliatelle al Ragu | 40,00 | 13. Radiatori All'Arrabiata | 29,00 | | |
| Sos mięsny z cielęciny i wołowiny, pomidory | | Sos pomidorowy, czosnek, chili, pietruszka | | | |
| 6. Paccheri al tartufo e quanciale | 48,00 | 14. Ravioli con carne | 44,00 | | |
| Policzek wieprzowy, sos truflowy, pieprz, pecorino | | Pierozki z mięsem z cielęciny w sosie maślanym ze smażonymi bocznikami | | | |
| 7. Strozzapretti N'duja | 41,00 | | | | |
| Pikantna wędlina N'duja, pomidorki, cebula, czosnek | | | | | |

Makarony podajemy z Grana Padano DOP

Możliwość zamiany makaronu

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



PESCE

Ryby

1. **Filetto di maiale con pomodori secchi, spinaci e gorgonzola** 59,00
Polędwiczka wieprzowa w sosie z suszonymi pomidorami, szpinakiem i gorgonzolą, gnocchi, salaty mix
2. **Filetto di manzo al pepe verde** 125,00
Polędwica wołowa w sosie z zielonego pieprzu, purre ziemniaczane, warzywa grillowane
3. **Fegato di pollo con mela e cipolla** 39,00
Wątróbka drobiowa z cebulą i jabłkiem na pikantnym lub łagodnym sosie malinowym
Podajemy z chrupiącym pieczywem

1. **Filetto di orata con zucchini e mandorle** 69,00
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 34,00
3. **Cotto** – szynka 37,50
4. **Milano** – salami Milano 39,00
5. **Tonno e cippolla*** – tuńczyk, czerwona cebula 44,50
6. **Hawaii** – szynka, ananas 39,50
7. **Perugina** – szynka, pieczarki 39,50
8. **Salami** – salami, papryczka peperoni 42,00
9. **Olive** – szynka, pieczarki, oliwki 42,00
10. **Salsicia piccante** – włoska kielbasa pikantna, pieczarki, cebula 43,00
11. **Verdure** – pieczarki, papryka, cebula, cukinia 42,00
12. **Capricciosa** – szynka, pieczarki, papryka 43,00
13. **Peperonata** – szynka, pieczarki, papryczka pepperoni, cebula 43,50
14. **Rustica** – szynka, karczochy, parmezan 43,50
15. **Quattro Formaggi*** – gorgonzola, provolone, fontina 44,50
16. **Pollo** – kurczak, cebula, kukurydza, majonez 44,50
17. **Calzone*** – szynka, pieczarki, cebula 44,00
18. **Salmone** – Mascarpone, wędzony łosoś, świeży koperek 46,50
19. **Spinaci** – szpinak, czosnek, oliwki, suszone pomidory 46,50
20. **Frutti di mare*** – owoce morza, czosnek, pietruszka 56,00



* Tę pizzę możesz zamówić tylko w całości

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

LE PIZZE SPECIALI



1. **Calabria** 45,00
Szynka, pieczarki, czosnek, świeże zioła
2. **Calabria Piccante** 45,50
Szynka, pieczarki, czosnek, świeże zioła, peperoncino
3. **Saporita*** 46,50
Cztery sery, kielbaska pikantna, papryczka peperoni
4. **Peperoni Piccanti*** 49,50
Spianata, kapary, tabasco, peperoncino, oregano
5. **Gamberi** 54,00
Krewetki, czosnek, pietruszka
6. **Prosciutto e rucola** 48,50
Szynka San Daniele DOP, rukola, Parmigiano Reggiano DOP
7. **Speck e rucola DOP** 44,00
Speck, rukola, pecorino
8. **N'duja** 43,00
Pikantna kielbaska N'duja, pomidorki, czerwona cebula
9. **Romana** 48,00
Kapary, czosnek, czarne oliwki, anchois, oregano (pizza bez sera)
10. **Morseddu*** 46,00
Zwijany przysmak z Calabrii (Fior di latte, sos pomidorowy, cebula, kapary, pikantna kielbaska N'duja)
11. **Ventricina** 49,00
Pikantne salami Ventricina, kapary, czerwona cebula z Tropei
12. **Tre salami Piccante** 49,00
Salami Ventricina, salsiccia piccante, spianata piccante

Każda pizza zawiera sos pomidorowy, ser mozzarellę 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 bazylia, oregano
2. **Carbonara*** 45,00
Śmietana, mozzarella fior di latte, jajko, boczek, cebula, Grana Padano DOP, pieprz
3. **Ortolana con Pesto*** 47,00
Sos pesto, mozzarella fior di latte, grillowane warzywa/bakłażan, cukinia, boczniaki/szpinak, oliwa, natka, oregano
4. **Pere bianca*** 39,00
Mozarella fior di latte, gruszka, kielbaska N'duja, pecorino, pieprz
5. **Focaccia*** 19,00
Oryginalne pieczywo z pieca ze świeżym rozmarynem
6. **Focaccia tartuffo*** 21,00
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 | 15,00 |
| 2. Pierogi serowe zwierzątka w sosie z masła i szalwii | 34,00 |
| 3. Kotlecki z kurczaka duszone w maśle, gnocchi i świeży ogórek | 29,00 |
| 4. Pizza Ciao Bambino – szynka, ananas, oliwki | 25,00 |
| 5. 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 sera 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. Pepsi, Pepsi Max | 0,20 l | 11,00 |
| 2. Mirinda Orange | 0,20 l | 11,00 |
| 3. 7 UP | 0,20 l | 11,00 |
| 4. Schwepps Indian Tonic | 0,20 l | 11,00 |
| 5. Woda niegazowana | 0,30 l | 11,00 |
| 6. Woda gazowana | 0,30 l | 11,00 |
| 7. Woda Aqua Panna n/g | 0,75 l | 21,00 |
| 8. Woda San Pellegrino gaz | 0,75 l | 21,00 |
| 9. Sok owocowy Toma: | 0,20 l | 11,00 |
| pomarańcza, jabłko, pomidorowy, czarna porzeczka | | |
| 11. Sok owocowy: jabłko, pomarańcza | 1 l | 25,00 |
| 12. Sok ze świeżych pomarańczy | 0,2 l | 17,00 |
| 13. Sok ze świeżych grejpfrutów | 0,2 l | 17,00 |
| 14. Woda w dzbanku | 1 l | 19,00 |

NAPOJE GORĄCE

- | | |
|-----------------------------|-------|
| 1. Herbata Ronnefeldt | 18,00 |
| parzona w dzbanku | |
| 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. Zwierzyńiec | 0,5 l | 19,00 |
| 2. Zwierzyńiec | 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 | 0,33 l | 16,00 |
| niskoalkoholowy | | |
| 2. Heineken | 0,33 l | 16,00 |
| 3. Desperados | 0,4 l | 19,00 |
| 4. Piwo pszeniczne | 0,5 l | 21,00 |
| 5. Porter Bałtycki | 0,33 l | 18,00 |

ALKOHOLE

- | | | | | | |
|----------------------------|-------|--------|--------------------------|--------|--------|
| 1. Absolut | 40 ml | 15,00 | 12. Hennessy | 40 ml | 22,00 |
| | 0,5 l | 150,00 | 13. Ballantine's | 40 ml | 19,00 |
| 2. Starosta | 40 ml | 14,00 | | 0,5 l | 159,00 |
| | 0,5 l | 140,00 | 14. Jack Daniel's | 40 ml | 20,00 |
| 3. Finlandia | 40 ml | 15,00 | | 0,5 l | 176,00 |
| | 0,5 l | 150,00 | 15. Ardbeg | 40 ml | 27,50 |
| 4. Stumbrass | 40 ml | 15,00 | 16. Johnnie Walker Red | 40 ml | 19,00 |
| | 0,5 l | 150,00 | 17. Johnnie Walker Black | 40 ml | 25,00 |
| 5. Sobieski | 40 ml | 12,00 | 18. Martini Bianco | 100 ml | 21,00 |
| | 0,5 l | 120,00 | 19. Martini Rosso | 100 ml | 21,00 |
| 6. Wiśniówka | 40 ml | 12,00 | 20. Martini Extra Dry | 100 ml | 21,00 |
| | 0,5 l | 120,00 | 21. Gin | 40 ml | 16,50 |
| 7. Żółdkowa gorzka | 40 ml | 12,00 | 22. Tequila | 40 ml | 19,00 |
| | 0,5 l | 120,00 | 23. Grappa z beczki | 40 ml | 22,00 |
| 8. Żółdkowa gorzka z miętą | 40 ml | 12,00 | 24. Grappa | 40 ml | 19,00 |
| | 0,5 l | 120,00 | 25. Jagermeister | 40 ml | 19,00 |
| 9. Żubrówka | 40 ml | 12,00 | 26. Chivas | 40 ml | 25,00 |
| | 0,5 l | 120,00 | 27. Sambuca | 40 ml | 16,00 |
| 10. Bacardi Carta Blanca | 40 ml | 19,00 | 28. Aperol Spiritz | 150 ml | 26,00 |
| 11. Metaxa *** | 40 ml | 22,00 | | | |

VINI

VINI DI TAVOLA/WINA STOŁOWE

Wino białe TREBBIANO, Wino czerwone MONTEPULCIANO

- | | | |
|-----------------|--------|-------|
| 1. Kieliszek | 150 ml | 19,00 |
| 2. Karafka duża | 1 l | 85,00 |
| 3. Karafka mała | 0,5 l | 55,00 |
| 4. Wino grzane | 150 ml | 25,00 |

VINI SPUMANTI/WINA MUSUJĄCE

- | | | |
|----------------------------------|-------|--------|
| 1. PROSECCO | 20 cl | 30,00 |
| 2. PROSECCO ILAURI EXTRA DRY DOC | 75 cl | 115,00 |

VINI ROSSI/WINA CZERWONE

- | | | |
|--------------------------------------|-------|--------|
| 1. MONTEPULCIANO RISERVA 2018 | 75 cl | 134,00 |
| 2. MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BAJOO DOC | 75 cl | 86,00 |
| 3. NERO DI TROIA IGP | 75 cl | 98,00 |
| 4. CANNONAU DI SARDEGNA DOC | 75 cl | 125,00 |
| 5. AMARONE VALPOLICELLA DOCG | 75 cl | 300,00 |

VINI BIANCHI/WINA BIAŁE WYTRAWNE

- | | | |
|---------------------------------|-------|--------|
| 1. PECORINO AVALOS ILAURI IGP | 75 cl | 126,00 |
| 2. FALANGINA DOP | 75 cl | 95,00 |
| 3. PINOT GRIGIO TAVO ILAURI DOC | 75 cl | 89,00 |
| 4. GRECO DI TUFFO DOCG | 75 cl | 116,00 |
| 5. CHARDONNAY JULIA ILAURI IGP | 75 cl | 99,00 |
| 6. VERMENTINO MENICUCCI IGT | 75 cl | 89,00 |
| 7. FALANGINA ANTICA CANTINA IGP | 75 cl | 99,00 |

VINI DOLCI /WINA DESEROWE

- | | | |
|---------------------------------|-------|-------|
| 1. FIOR d'ARANCIA Spumante DOCG | 75 cl | 91,00 |
| 2. MONTEVERDI Z OWOCÓW LEŚNYCH | 75 cl | 98,00 |
| 3. MOSCATO ILAURI | 75 cl | 99,00 |

