

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

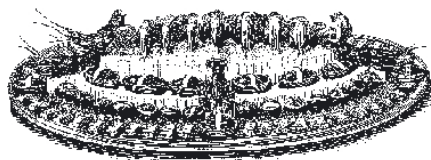
Piątek - Sobota 12.00-23.00

Od 6 osób do rachunku  
doliczamy 10 % serwisu.

## ANTIPASTI

### Przekąski

- |   |  |
|---|--|
| 1. Carpaccio di Manzo 51,00<br>Cienko skrojona polędwica wołowa, soczysta rukola, płatki pieczarek, kapary, Parmigiano Reggiano DOP | 4. Tartara di salmone 54,00<br>Tatar ze świeżego łososia. Podajemy z chrupiącym pieczywem  |
| 2. Tartare di manzo 56,00<br>Sezonowana polędwica wołowa, majonez truflowy, chips z Parmigiano Reggiano                             | 5. Gamberi all'aglio e olio 56,00<br>Skwierczące krewetki z czosnkiem i pikantną papryką z Calabri Podajemy z chrupiącym pieczywem |
| 3. Parmigiana di melanzane 46,00<br>Zapiekanka z bakłażanów z mozzarellą, pomidorami i Parmigiano Reggiano DOP                      | 6. Calamari Fritti 46,00<br>Smażone kalmary, 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

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>1. Caesar salat</b>  | <b>45,00</b> |
| Sałata rzymska, pomidorki cherry, kurczak grillowany, grzanki, Parmiggiano Reggiano DOP, sos Cesar                      |              |
| <b>2. Pollo marinato</b>  | <b>45,00</b> |
| Kurczak marynowany, mix sałat, chrupiące grzanki, pomarańcza, orzechy, płatki Parmiggiano Reggiano DOP, sos balsamiczny |              |
| <b>3. Calabrese</b>   | <b>45,00</b> |
| Świeży szpinak, ser taleggio, suszone pomidory, pestki, chrupiąca szynka  |              |

## PRIMI PIATTI

### LE MINESTRE

Zupy

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>1. Crema di pomodoro</b>                               | <b>29,00</b> |
| Krem z pomidorów pelatti z grzanką pesto i świeżą bazylią |              |
| <b>2. Brodo con pasta fresca</b>                          | <b>29,00</b> |
| Domowy rosół ze świeżym makaronem                         |              |



### RISOTTO

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>1. Risotto con pollo, pomodori secchi e zucchini</b> | <b>53,00</b> |
| Ryż Arborio, kurczak, suszone pomidory, cukinia         |              |
| <b>2. Risotto Frutti di Mare</b>                        | <b>62,00</b> |
| Ryż Arborio, owoce morza, czosnek, pomidory             |              |

## PASTA makarony, ravioli, gnocchi

- |  |              |   |              |   |              |
|--|--------------|---|--------------|---|--------------|
| <b>1. Spaghetti aglio, oglio e peperoncino</b>     | <b>39,00</b> | <b>6. Strozzapretti N'duja</b>                                      | <b>49,00</b> | <b>10. Ravioli funghi e tartuffo</b>  | <b>49,00</b> |
| Oliwa e.v., czosnek, peperoncino                   |              | Pikantna wędlna N'duja, pomidorki, cebula, czosnek                  |              | Pierozki z grzybami w sosie truflowym, natka pietruszki                         |              |
| <b>2. Spaghetti Carbonara con quanciale</b>        | <b>51,00</b> | <b>7. Paccheri al pesto di pistacchi e salmone</b>                  | <b>54,00</b> | <b>11. Ravioli ricotta e spinaci</b>  | <b>49,00</b> |
| Jajko, policzek wieprzowy                          |              | Łosoś wędzony, czosnek, pesto z sycylijskich pistacji, pomidorki    |              | Pierozki z ricottą i szpinakiem w sosie z masłem i szałwią i z orzeszkami pini  |              |
| <b>3. Penne alla norma</b>                         | <b>49,00</b> | <b>8. Tagliolini nero di zucchini e gamberi</b>                     | <b>62,00</b> | <b>12. Lasagne alla bolognese</b>   | <b>54,00</b> |
| Bakłażan, pomidory, czosnek, ricotta, bazylija     |              | Czarne wstążki, kolorowa cukinia, krewetki, masło, pomidorki cherry |              | Zapiekanka z sosem mięsnym, pomidorami i Grana Padano                           |              |
| <b>4. Tagliatelle al Ragù</b>                      | <b>48,00</b> | <b>9. Ravioli con carne</b>   | <b>54,00</b> | <b>13. Gnocchi di pollo</b>   | <b>54,00</b> |
| Sos mięsny z cielęciny i wołowiny, pomidory        |              | Pierozki z mięsem z cielęciny w sosie maślanym z kasztanami         |              | Kurczak, suszone pomidory, czerwona cebula, pomidorki cherry, czosnek, śmietana |              |
| <b>5. Paccheri al tartufo e quanciale</b>          | <b>54,00</b> |   |              |   |              |
| Policzek wieprzowy, sos truflowy, pieprz, pecorino |              | <i>Makarony podajemy z Grana Padano DOP</i>                         |              |   |              |

### menu DLA DZIECI

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>1. Kotlecki z kurczaka</b> duszone w maśle, gnocchi i świeży ogórze | <b>32,00</b> |
| <b>2. Pizza Ciao Bambino</b>   | <b>29,00</b> |
| szynka, ananas, oliwki   |              |
| <b>3. Kulka lodów</b>  | <b>15,00</b> |



### DOLCI DELLA CASA

#### Desery domowe

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>1. Semifreddo</b>                                   | <b>29,00</b> |
| lekko mrożony deser z prażonymi migdałami              |              |
| <b>2. Tiramisu</b>                                     | <b>29,00</b> |
| klasyczny włoski deser na bazie serka mascarpone 140 g |              |
| <b>3. Souffle al Cioccolato</b>                        | <b>34,00</b> |
| suflet czekoladowy z lodami śmietankowymi              |              |

Polecamy również desery oraz lody BINDI z deserowej karty menu



**CARNE**

Dania mięsne

**PESCE**

Ryby

- 1. Filetto di maiale in crosta di Parmigiano Reggiano** 69,00  
Polędwiczka wieprzowa, gnocchi maślane, sos Marsala, sałatka sezonowa
- 2. Fegato di pollo con mela e cipolla** 52,00  
Wątróbka drobiowa z cebulą i jabłkiem na pikantnym lub łagodnym sosie malinowym  
Podajemy z chrupiącym pieczywem

- 1. Filetto di salmone alla griglia** 79,00  
Grillowany filet z łososia z ziemniakami maślanymi, ziołową kruszonką i ciepłą salsą z pomidorków cherry i bazylii
- 2. Polpo con patate** 94,00  
Grillowana ośmiornica z ziemniakami i oliwą extra vergine z zieloną pietruszką i peperoncino

**POLECAMY***dania mięsne i ryby z sezonowej karty Szefa kuchni***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**

- 1. Marinara** – sos pomidorowy, czosnek, oregano (pizza bez sera) 29,00
- 2. Margherita** – sos pomidorowy, mozzarella fior di latte 39,00
- 3. Cotto** – szynka 45,00
- 4. Milano** – salami Milano 48,00
- 5. Diavola** – spianata calabrese piccante 49,00
- 6. Tonno e cippolla\*** – tuńczyk, czerwona cebula 49,00
- 7. Hawaii** – szynka, ananas 48,00
- 8. Perugia** – szynka, pieczarki 46,00
- 9. Salami** – salami, papryczka peperoni 49,00
- 10. Olive** – szynka, pieczarki, oliwki 48,00
- 11. Salsicia piccante** – włoska kiełbasa pikantna, pieczarki, cebula 51,00
- 12. Ortolana** – sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, grillowane warzywa /cukinia, papryka grillowana/, szpinak, oliwa, natka, oregano 55,00
- 13. Capricciosa** – szynka, pieczarki, papryka 49,00
- 14. Peperonata** – szynka, pieczarki, papryczka peperoni, cebula 51,00
- 15. Rustica** – szynka, karczochy, parmezan 49,00
- 16. Quattro Formaggi\*** – gorgonzola, provolone, fontina 49,00
- 17. Pollo** – kurczak, cebula, kukurydza, majonez 52,00
- 18. Calzone\*** – szynka, pieczarki, cebula 48,00
- 19. Salmone** – Mascarpone, wędzony łosoś, świeży koperek 52,00
- 20. Spinaci** – szpinak, czosnek, oliwki, suszone pomidory 50,00
- 21. Frutti di mare\*** – owoce morza, czosnek, pietruszka 61,00

\* Tę pizzę możesz zamówić tylko w całości

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

**LE PIZZE SPECIALI**

- 1. Calabria** 53,00  
Szynka, pieczarki, czosnek, świeże zioła
- 2. Calabria Piccante** 53,50  
Szynka, pieczarki, czosnek, świeże zioła, peperoncino
- 3. Saporita\*** 54,00  
Cztery sery, kiełbaska pikantna, papryczka peperoni
- 4. Peperoni Piccanti\*** 55,00  
Spianata, kapary, tabasco, peperoncino, oregano
- 5. Gamberi** 59,00  
Krewetki, czosnek, pietruszka
- 6. Prosciutto e rucola** 55,00  
Szynka San Daniele DOP, rukola, Parmigiano Reggiano DOP
- 7. Speck e rucola DOP** 49,00  
Speck, rukola, pecorino
- 8. N'duja** 52,00  
Pikantna kiełbaska N'duja, pomidorki, czerwona cebula
- 9. Romana** 50,00  
Kapary, czosnek, czarne oliwki, anchois, oregano (pizza bez sera)
- 10. Morseddu\*** 52,00  
Zwijany przysmak z Calabрії (Fior di latte, sos pomidorowy, cebula, kapary, pikantna kiełbaska N'duja)
- 11. Bufala DOP\*** 53,00  
Sos pomidorowy, mozzarella Bufala DOP, pomidorki, świeża bazylija, oregano
- 12. Burrata e Mortadela con pistacchi e mandorle** 59,00  
Sos pomidorowy, mortadela z pistacjami i migdałami, burrata, pomidorki cherry, pesto z pistacji, rukola

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. Carbonara\*** 54,00  
Śmietana, mozzarella fior di latte, jajko, boczek, cebula, Grana Padano DOP, pieprz
- 2. Pere bianca\*** 49,00  
Mozarella fior di latte, gruszka, kiełbaska N'duja, pecorino, pieprz
- 3. Tartuffo e salsiccia con erbe** 56,00  
Fior di latte, sos truflowy, śmietana, salsiccia fresca z ziołami, pomidorki cherry
- 4. Focaccia\*** 24,00  
Oryginalne pieczywo z pieca ze świeżym rozmarynem

\* Tę pizzę możesz zamówić tylko w całości

**DODATKI DO PIZZY**

- Ser (mozzarella fior di latte) 8,00
- Sos z pomidorów pelati 6,00
- Dodatek warzywny, wędlna 7,00
- Szynka San Daniele, salsiccia, Spec, spianata 15,00
- Owoce morza (krewetki, małże, kalmary) 22,00
- Ryba/łosoś, tuńczyk 15,00

## VINI

## PROSECCO /WINA MUSUJĄCE

1. PROSECCO SPUMANTE TREVISIO Extra Dry DOC	99,00
2. SPUMANTE BRUT VECCHIA COSTA	79,00
3. PROSECCO EXTRA DRY DOC PIEMONTE 20CL	38,00

## VINI ROSSI/WINA CZERWONE WYTRAWNE

1. CANNONAU DI SARDEGNA DOC	135,00
2. GUASTI BARBERA d'Asti Desideria	139,00
3. NEGROAMARO SALENTO IGP	109,00
4. PRIMITIVO SALENTO IGP	109,00
5. AMARONE della VALPOLICELLA Classico DOCG	340,00
6. VALPOLICELLA Classico DOC	109,00
7. VALPOLICELLA Ripasso Classico Superiore DOC	139,00
8. ISOLA dei NURAGHI IGT 375cl	69,00
9. MONTEPULCIANO d'ABRUZZO DOC	106,00
10. GUASTI BAROLO GINESTRA DOCG Piemont	379,00
11. LA PINCIALE MONTEPULCIANO d'ABRUZZO Riserva DOC	145,00
12. LIBRANDI CIRO ROSSO CLASSICO	115,00

## VINI BIANCHI/WINA BIAŁE WYTRAWNE

1. SUAVEMENTE IGP Campania	189,00
2. VERMENTINO di SARDEGNA DOC	109,00
3. GARDA BIANCA LA REGATA DOC	109,00
4. LAVA GRECO DI TUFO DOCG Campania	189,00
5. DAMA BIANCA IGT	98,00
6. PINOT GRIGIO delle Venezie DOC	106,00
7. PECORINO ABRUZZO DOC	139,00
8. CHARDONNAY ABRUZZO IGP	109,00
9. CHARDONNAY IGP Salento	105,00
10. LIBRANDI CIRO BIANCO Calabria DOC	115,00

## VINI DOLCI/ WINA DESEROWE

1. SPUMANTE MOSCATO DOLCE	115,00
2. MONTEVERDI	98,00

## VINI ANALCOLICI/WINA BEZALKOHOLOWE

1. ZERO BIANCO 0,0 %	98,00
2. ZERO ROSSO 0,0%	98,00
3. SPUMANTE MONTE SPADA 0,0%	99,00

## VINI DELLA CASA/WINA DOMOWE

1. BIANCO CHARDONNAY IGP SALENTO	
2. ROSSO NEGROAMARO IGP SALENTO	
Karafka	1 l 92,00
Karafka	0,5 l 53,00
Kieliszek	150 ml 16,00
Wino grzane	150 ml 26,00



## 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:	0,25 l	12,50
pomarańcza, jabłko, grejpfrut		
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

## 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. 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:	20 ml	3,00
malinowy / imbirowy		

## PIWO BUTELKOWE

1. Żywiec	0,33 l	16,00
bezalkoholowy		
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
5. Wiśniówka	40 ml	12,00
6. Bacardi Carta Blanca	40 ml	19,00
7. Metaxa	40 ml	22,00
8. Hennessy	40 ml	22,00
9. Ballantine's	40 ml	19,00
	0,5 l	159,00
10. Jack Daniel's	40 ml	20,00
	0,5 l	176,00
11. Ardbeg	40 ml	27,50
12. Johnnie Walker Red	40 ml	19,00
13. Johnnie Walker Black	40 ml	25,00
14. Martini Bianco	100 ml	21,00
15. Martini Rosso	100 ml	21,00
16. Martini Extra Dry	100 ml	21,00
17. Gin	40 ml	16,50
18. Tequila	40 ml	19,00
19. Grappa z beczki	40 ml	22,00
20. Grappa	40 ml	19,00
21. Jagermeister	40 ml	19,00
22. Chivas	40 ml	25,00

## KOKTAJLE

1. Aperol Spiritz	150 ml	29,00
Aperol, Prosecco, woda gazowana		
2. Hugo Spiritz	150 ml	32,00
Syrop z kwiatów czarnego bzu, Prosecco, limonka, woda gazowana		
3. Arancello Spiritz	150 ml	29,00
Likier pomarańczowy, Prosecco, woda gaz.		
4. Bitter Spiritz 0,0%	150 ml	23,00
Aperitif z pomarańczą, bitter, woda gaz., Sprite		

