



# CUCINA POVERA

• TRATTORIA •







# ANTIPASTI

- CARPACCIO DI MANZO \***  \_\_\_\_\_ **49**  
Carpaccio wołowe z koprem włoskim, rukolą, skórką pomarańczową i Parmigiano Reggiano DOP  
*(\*od czwartku do niedzieli lub do wyczerpania)*
- BRUSCHETTA**  \_\_\_\_\_ **31**  
z pastą z ricotty, parmezanu i suszonych pomidorów
- GAMBERI AL LIMONCELLO**  \_\_\_\_\_ **39**  
krewetki tygrysie w sosie z limoncello, selera naciowego oraz masła z dodatkiem chrupiącej bagietki
- POLENTA FRITTA** \_\_\_\_\_ **38**  
Smażona polenta z dodatkiem prosciutto crudo z sosem z Parmigiano Reggiano DOP
- ANTIPASTO TOSCANO 2/4OS.** \_\_\_\_\_ **39/68**  
Deska Toskańskich specjalów: bruschetta z salsą truflową / Pecorino Toscano DOP / Pecorino Fresco / Toskańskie salami / zielone oliwki

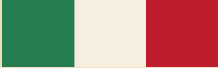
# DANIA GŁÓWNE

- TAGLIATA DI MANZO**  \_\_\_\_\_ **89**  
plastry półsurowej polędwicy wołowej smażonej na gorącym talerzu z rukolą, pomidorkami i Parmigiano Reggiano DOP, oraz dodatkiem wędzonej soli morskiej i domowego pesto z rozmarynu
- GUAZZETTO DI GAMBERI**   \_\_\_\_\_ **69**  
Smażone krewetki tygrysie w lekko pikantnym sosie z pomidorów, selera naciowego, kaparów i masła z dodatkiem pangrattato

# ZUPY

- PAPPA AL POMODORO** \_\_\_\_\_ **33**  
Gęsta zupa z pomidorów San Marzano DOP, bazylii i chleba i Parmigiano Reggiano DOP





# DOMOWE PASTY (AL DENTE)

- SPAGHETTI CACIO E PEPE**  \_\_\_\_\_ **48**  
Pasta z serem Pecorino Romano DOP i prażonym czarnym pieprzem
- PICI AL FUMO** \_\_\_\_\_ **48**  
Pasta w sosie z wędzonej pancetty, pomidorów, podkrecona wędzoną papryką i Pecorino Toscano DOP
- SPAGHETTI CON LA NDUJA**   \_\_\_\_\_ **46**  
Pasta w sosie z suszonych pomidorów i pikantnego salami kalabryjskiego z dodatkiem oliwek leccino
- TRENETTE CON GAMBERI** \_\_\_\_\_ **53**  
Płaskie spaghetti z krewetkami w sosie z bazyliowego pesto Genovese i orzechów pinii
- GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI**  \_\_\_\_\_ **49**  
Gnocchi w sosie z czterech serów podkrecone pikantnym salami 'nduja
- GNOCHI AI SUGO FINTO**  \_\_\_\_\_ **47**  
W pełni wegański, tokański sos warzywny z czerwonym winem i pomidorami, wykończony świeżą bazylią i pangrattato z suszonymi pomidorami - podawany z kluseczkami gnocchi
- TAGLIOLINI AL TARTUFO**  \_\_\_\_\_ **69**  
Pasta w aromatycznym sosie z czarnej truflii, masła i 40-miesięcznego Parmigiano Reggiano DOP, wykończony płatkami świeżej, czarnej truflii

## DLA DZIECI

- MINI PIZZA Z WYBRANYMI SKŁADNIKAMI** \_\_\_\_\_ **25**  
do 3 dowolnych składników z dużych pizz
- GNOCCHI** \_\_\_\_\_ **19**  
z sosem pomidorowym lub z masłem posypane serem Parmigiano Reggiano DOP





# PIZZA

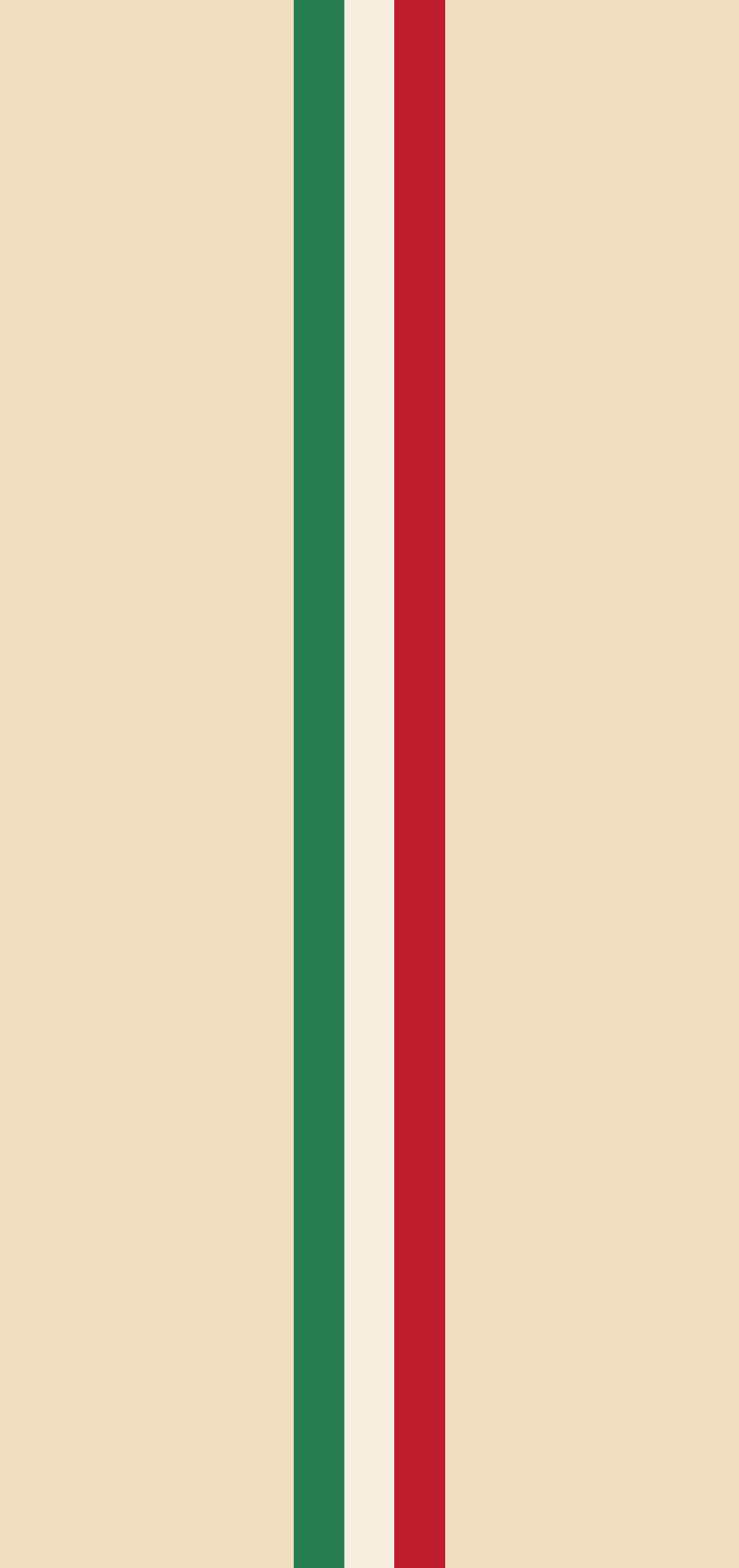
około 35 cm

- MARGHERITA** 🍃 \_\_\_\_\_ **36**  
sos pomidorowy, mozzarella, świeża bazylia
- DIAVOLA** 🌶️🌶️ \_\_\_\_\_ **49**  
sos pomidorowy, mozzarella, oliwki, salami piccante, pepperoncino
- PARMA** \_\_\_\_\_ **57**  
sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto di Parma DOP, rukola, Parmigiano Reggiano DOP
- CUCINA POVERA\*** \_\_\_\_\_ **51**  
Sos pomidorowo - śliwkowy, mozzarella, gorgonzola dolce DOP, salsiccia, rozmaryn  
*możliwość wersji bezmięsnej z suszonymi pomidorami*
- ITALIANA** 🍃 \_\_\_\_\_ **49**  
sos pomidorowy, mozzarella, bazylia, pesto Genovese, pomidorki cherry
- QUATTRO FORMAGGI** 🍃 \_\_\_\_\_ **53**  
sos pomidorowy, mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP, gorgonzola dolce DOP
- CALABRESE** 🌶️🌶️ \_\_\_\_\_ **53**  
sos pomidorowy, mozzarella, salami 'nduja, czerwona cebula, Pecorino Romano DOP
- KAŻDY DODATKOWY SKŁADNIK** \_\_\_\_\_ **7**

# DESERY

- PANNA COTTA Z MUSEM Z MANGO** \_\_\_\_\_ **23**
- TIRAMISU** \_\_\_\_\_ **27**







# NAPOJE ZIMNE

WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA - 0,7L	10
WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA – SZKLANKA 0,25L	6
NAPOJE WŁOSKIE	13
Napoje POLARA: cola/ cola zero/ aranciata/ aranciata rosso; soki YOGA: mango z brzoskwinia/ morela/ jabłko/czerwona pomarańcz; Toniki: klasyczny, fumo. O inne dostępne opcje zapytaj kelnera	

# NAPOJE CIEPŁE

ESPRESSO	10
ESPRESSO DOPPIO	14
ESPRESSO MACCHIATO	15
CAFFE AMERICANO	15
CAFFE AMERICANO BIANCO	19
CAPPUCCINO	19
CAFFE LATTE	20
dodatkové espresso +4 mleko bez laktozy, owsiane +4	
HERBATA RICHMONT	15
CEYLON GOLD, EARL GREY, GUNPOWDER GREEN, GREEN JASMINE, WHITE PEARL, ROOIBOS SUNRISE, I INNE	

# PIWO

WŁOSKIE PIWA KRAFTOWE - BUT. 0,33L	
ISSAC, NORA, L'IPA, SUPER BITTER I INNE	24
PERONI - BUT. 0.33L	13
PIWO BEZALKOHOLOWE - BUT. 0,33L	13

Drodzy Goście - przy grupie 6 i więcej osób do rachunku zostanie doliczony 10% serwis. W pozostałych przypadkach, naszą pracę pozostawiamy Waszej ocenie. Przy grupie 6 osobowej wymagamy wcześniejszej rezerwacji! Chcecie podzielić rachunek? Prosimy o wcześniejszą informację. Wszystkie ceny podane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT.

