




ANTIPASTI – PRZYSTAWKI


-  4. **Gamberetti al Vino Bianco** **49 zł**
*krewetki królewskie (10 szt., rozmiar 16/20, częściowo obrane)
w aromatycznym sosie z białego wina, masła, czosnku, peperoncino i świeżej pietruszki
podane na gorąco z chrupiącym pieczywem czosnkowym*
-  5. **Pane** **19 zł**
*chrupiące włoskie pieczywo posmarowane aromatycznym masłem czosnkowym
oprószone Parmigiano Reggiano i oregano*
-  6. **Bruschetta Originale** **20 zł**
*opiekane pieczywo (4 szt.) z drobno posiekanymi pomidorami, czosnkiem i bazylią, skąpane w oliwie
i polane sosem balsamicznym*

PANINI – WŁOSKIE KANAPKI

(wykonane z mąki pszennej typu 00, posmarowane delikatnym masłem czosnkowym)

7. **Panino alla Romana** **36 zł**
*kanapka z szynką prosciutto crudo, świeżą rukolą, pomidorem i burratą
skropionymi oliwą z pesto*
8. **Panino con Pollo** **35 zł**
*kanapka z kawałkami grillowanego kurczaka, serem primosale, rukolą, pomidorem
i aromatycznym sosem czosnkowym*
9. **Panino con Pastrami** **35 zł**
*kanapka z wołową szynką pastrami w sosie barbecue i czerwoną cebulą smażonymi na oliwie
oraz mieszanką sałat i serem cheddar*

ZUPPE – ZUPY

-  10. **Crema di Pomodoro** **18 zł**
*kremowa zupa z włoskich pomidorów pelati, wzbogacona dodatkiem śmietanki
pietruszki i świeżej bazylii, podawana z chrupiącymi grissini*
11. **Zuppa del Giorno** **?? zł**
zupa dnia : prosimy pytać Personel o aktualną ofertę

INSALATE – SAŁATKI

(Sałatki serwowane są z chrupiącym pieczywem z masłem czosnkowym)

(Na Państwa życzenie, zamiast sosu vinaigrette, podana zostanie tylko **oliwa** lub **ocet** balsamiczny)

(**Vinaigrette**: delikatna mieszanka oliwy z oliwek, soku z cytryny, soli morskiej, musztardy ziół i świeżo mielonego czarnego pieprzu, z subtelną nutą miodu)

12. Toscana 38 zł

mieszanka sałat z kawałkami grillowanego kurczaka, chipsem z pancetty papryką, pomidorkami koktajlowymi, czerwoną cebulą, płatkami migdałów oraz płatkami Pecorino Romano i sosem vinaigrette

13. Siciliana 39 zł

mieszanka sałat z tuńczykiem Rio Mare, pomidorkami koktajlowymi, oliwkami Leccino czerwoną cebulą, kaparami, tartą ricottą i sosem vinaigrette

14. Contandina 39 zł

mieszanka sałat z dojrzewającą szynką crudo, gruszką w syropie, kozim serem i orzeszkami piniowymi, z sosem vinaigrette i sosem balsamicznym

15. Mediterranea 41 zł

mieszanka sałat z krewetkami (8 szt, rozmiar 31/40, obrane) smażonymi na oliwie z czosnkiem z pesto bazyliowym, pomidorkami koktajlowymi, płatkami Parmigiano Reggiano prażonymi pistacjami i sosem vinaigrette

PER BAMBINI – DLA DZIECI

(Dania dla dzieci przygotowujemy bez zielonych dodatków ;))

✓ 16. Piccolo Napoli 24 zł

mała porcja makaronu spaghetti w sosie pomidorowym, oprószone serem Parmigiano Reggiano

17. Piccolo Bologna 26 zł

mała porcja makaronu spaghetti w sosie bolońskim, oprószone serem Parmigiano Reggiano

✓ 18. Gnocchi Bianco 25 zł

mała porcja gnocchi na maśle, oprószone serem Parmigiano Reggiano

19. Piccolo Pollo 26 zł

mała porcja makaronu strozzapreti z kawałkami kurczaka w sosie śmietankowo – pomidorowym oprószone serem Parmigiano Reggiano

20. Pizza Bambino (19 cm) 26 zł

mała pizza z sosem pomidorowym, pieczarkami i serem mozzarella, do wyboru **I** dodatek: szynka cotto / salami napoli / kawałki kurczaka

PASTA – MAKARONY

Świeży makaron tworzony wyłącznie z naturalnych składników: mąki, żółtek jaj, oliwy, soli i wody

(Spaghetti i Orecchiette – bezjajeczne, Strozzapreti – jajeczne)


Na życzenie oferujemy również makaron bezglutenowy (Penne) marki Divella

21. Spaghetti al Ragù alla Bolognese 40 zł

spaghetti chitarra w klasycznym, wolno gotowanym ragù wołowo-wieprzowym na bazie pomidorów pelati, czerwonego wina, selera naciowego, marchwi i cebuli, oprószone Parmigiano Reggiano

22. Spaghetti alla Carbonara (Nie polecamy na wynos) 40 zł

spaghetti chitarra w kremowym sosie z żółtka, z pancettą i świeżo mielonym pieprzem, oprószone Pecorino Romano

 23. Spaghetti Aglio e Olio / z krewetkami 37 zł / 43 zł

*spaghetti chitarra z czosnkiem, pepperoncino, pomidorkami koktajlowymi i natką pietruszki na oliwie z oliwek, oprószone pangrattato
(możliwość zamówienia z krewetkami – 8 szt, rozm 31/40, obrane)*

24. Orecchiette Salsiccia e Broccoli 39 zł

orecchiette z salsiccią i brokułami, na oliwie z czosnkiem, peperoncino i białym winem, w delikatnym sosie śmietankowo-pomidorowym, oprószone kozim serem

25. Orecchiette con Prosciutto Crudo e Ricotta 40 zł

orecchiette z prosciutto crudo, podsuszonymi pomidorkami i czosnkiem w kremowym sosie z ricotty, z dodatkiem rukoli i oprószone Pecorino Romano

 26. Orecchiette alla Norma / z kawałkami kurczaka 38 zł / 40 zł

*orecchiette w sosie z pomidorów pelati, z pieczonym bakłażanem, cukinią i czosnkiem z tartą ricottą i świeżą bazylią
(możliwość zamówienia z kawałkami grillowanego kurczaka)*

 27. Strozzapreti Nduja e Burrata 42 zł

strozzapreti w pikantnym sosie z oliwy, czosnku, podsuszonych pomidorków koktajlowych i kalabryjskiej Ndui, podane z kremową burratą i oprószone Pecorino Romano

 28. Strozzapreti al Pesto / z kawałkami kurczaka 38 zł / 41 zł

*strozzapreti w domowym pesto bazyliowym ze świeżymi pomidorkami koktajlowymi, prażonymi pini i czosnkiem oprószone Parmigiano Reggiano
(możliwość zamówienia z kawałkami grillowanego kurczaka)*

29. Strozzapreti al Salmone e Spinaci 42 zł

strozzapreti ze świeżym łososiem duszonym na białym winie, z koperkiem i nutą cytryny ze szpinakiem i czosnkiem w sosie śmietanowym, oprószone Parmigiano Reggiano

GNOCCHI

(Rzemieślnicze włoskie kluski ziemniaczane, przygotowywane wyłącznie z ziemniaków mąki i szczypty soli)

✓ 30. Gnocchi con Gorgonzola e Spinaci 39 zł

delikatne gnocchi w sosie śmietanowym z gorgonzolą, ze szpinakiem i czosnkiem z dodatkiem orzechów włoskich

31. Gnocchi Zucchine e Pancetta 39 zł

delikatne gnocchi w domowym pesto z grillowanej cukinii, ze smażoną pancettą, czosnkiem i podsuszonymi pomidorkami koktajlowymi, oprószone Parmigiano Reggiano i skórka z cytryny

🌶️ 32. Gnocchi Calabrese e Burrata 40 zł

delikatne gnocchi w lekko pikantnym domowym pesto kalabryjskim z dodatkiem salami spianata piccante kremowej burraty, prażonych pistacji, oliwy z oliwek i świeżo mielonego pieprzu

AL FORNO – DANIA ZAPIEKANE

(Przygotowywane ze świeżego makaronu)

33. Lasagna al Ragù 41 zł

warstwowa lasagne z wołowo-wieprzowym ragù na bazie pomidorów pelati, czerwonego wina, selera naciowego, marchwi i cebuli, zapiekana z sosem beszamelowym, mozzarellą fiordilatte i Parmigiano Reggiano, podawana na sosie pomidorowym, z chrupiącym pieczywem i masłem czosnkowym

34. Pasta con Maiale 40 zł

zapiekane strozzapreti z szarpaną wieprzowiną, czerwoną cebulą, papryką i czosnkiem, w sosie barbecue, z dodatkiem sera cheddar i szczypiorku

35. Gnocchi Pollo e Funghi 41 zł

gnocchi z kawałkami kurczaka, grzybami leśnymi, czerwoną cebulą i czosnkiem, w delikatnym sosie śmietankowym z dodatkiem kremu truflowego, zapiekane z mozzarellą fiordilatte i wykończone świeżą natką pietruszki i Parmigiano Reggiano

SECONDI PIATTI – DANIA GŁÓWNE

36. Spezzatino di Manzo 50 zł

wolno duszona wołowina w aromatycznym sosie na bazie czerwonego wina i rozmarynu z pomidorami pelati, selerem naciowym, marchewką, ziemniakami i cebulą podawana w chrupiącej misie z ciasta

37. Salmone alla Griglia 55 zł

grillowany świeży łosoś, podawany z domowym pesto z cukinii i chrupiącym pangrattato cytryną, ziemniakami z rozmarynem oraz lekką sałatką z pomidorkami koktajlowymi oliwkami Lecino, płatkami migdałów i sosem vinaigrette

38. Petto di Pollo 47 zł

grillowana pierś z kurczaka zapiekana z mozzarellą fiordilatte, w sosie pomidorowym z pelati i czosnkiem, podawana z ziemniakami z rozmarynem oraz lekką sałatką z pomidorkami koktajlowymi oliwkami Lecino, płatkami migdałów i sosem vinaigrette

PIZZA

Pizza klasyczna (30 cm) na cienkim, chrupiącym cieście,
wyrastającym ok 24h, przygotowywanym z mąki typu 00

ROSSA:

- ✓ 39. **Margherita Pomodorini** 36 zł
sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, pomidorki koktajlowe, świeża bazylia, oregano
40. **Prosciutto & Funghi** 40 zł
sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, pieczarki, oregano
41. **Prosciutto & Funghi & Salami** 42 zł
sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, pieczarki, salami napoli
pieczona papryka, oregano
42. **Capricciosa** 41 zł
sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, karczochy w oliwie, pieczarki
oliwki Leccino, oregano
43. **Salame** 41 zł
sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, salami (pepperoni lub napoli), oliwki Leccino, oregano
44. **Parma** 44 zł
sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo, rukola, świeże pomidorki koktajlowe
tarty Parmigiano Reggiano, szczypta oregano
45. **Pollo e Spinaci** 42 zł
sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, kawałki grillowanego kurczaka, szpinak
pieczone pomidorki koktajlowe, oliwa z czosnkiem, tarta ricotta, oregano
- 🌶️ 46. **Diavola e Miele** 43 zł
sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, salami spianata piccante, świeże jalapeño, cebula
płatki chili, miód, oregano (Do wyboru: bardzo pikantna lub ekstremalnie (z habanero))
- ✓ 47. **Ortolana e Capra** 41 zł
sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, grillowane cukinia i bakłażan, pieczona papryka
pieczarki, świeży kozi ser, oregano
48. **Riviera** 45 zł
sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, krewetki (8 szt, rozm 31/40, obrane), burrata
oliwa z domowym pesto bazyliowym, prażone pini, szczypta oregano
- 🌶️ 49. **Calzone Piccante** 43 zł
pizza-pieróg: sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, kawałki grillowanego kurczaka
pikantna nduja, pieczona papryka, czerwona cebula, oregano
50. **Corleone** 42 zł
sos barbecue, mozzarella fiordilatte, szarpana wieprzowina, czerwona cebula, szczypiorek
szczypta oregano
- ✓ 51. **Quattro Formaggi Rosso** 43 zł
sos pomidorowy, mozzarella fiordilatte, gorgonzola dolce, Parmigiano Reggiano, cheddar
szczypiorek, szczypta oregano

BIANCA:

- ✓ 52. **Pera** 41 zł
mozzarella fiordilatte, oliwa, gruszka, gorgonzola dolce, orzechy włoskie, rukola
sos balsamiczny o smaku chili
53. **Salsiccia Bianca** 42 zł
mozzarella fiordilatte, oliwa, salsiccia, peperoncino, konfitura z zielonych pomidorów
czerwona cebula, płatki Parmigiano Reggiano
54. **Pastrami** 42 zł
mozzarella fiordilatte, oliwa, pastrami, pieczarki, pomidorki, cz. cebula, płatki Pecorino Romano
55. **Pancetta** 42 zł
mozzarella fiordilatte, oliwa, pieczona pancetta, pieczarki, jajko sadzone, szczypiorek

Dodatki:

Pieczewo do sałatek, przystawek: 1 szt	2 zł
Porcja mleka	1 zł
Opakowanie na wynos	2 zł
Dodatkowy sos czosnkowy / pomidorowy / vinaigrette / oliwa	2,5 zł
Czosnek / chili / kielki / jajko / bazylia płatki migdałów/ pangrattato / szczypiorek.....	3 zł
Warzywa / rukola / szpinak / grissini	5 zł
Oliwki Leccino / orzeszki piniowe / pistacje / orzechy włoskie gałka lodów waniliowych / podsuszane pomidorki / konfitura	6 zł
Mozzarella / gorgonzola / ricotta / ser kozi / szynka cotto / kurczak salami napoli / salami peperoni / pancetta / pastrami / cheddar.....	7 zł
Tuńczyk / pesto / grzyby / szynka crudo / salami spianata / salsiccia / nduja	8 zł
Dodatkowa sałatka lub dodatkowe ziemniaki do dań głównych	8 zł
Ser Pecorino/Parmigiano / dodatkowy sos bolognese / szarpana wieprzowina / łosoś	9 zł
Podwójna porcja alkoholu (1 rodzaj) w drinkach/koktajlach	9 zł
Krewetki / owoce morza / burrata	11 zł



Poszukujesz pomysłu na prezent ?

A może makaronu ? Kawy ? Oliwy ?

Coś na słodko ?

Zajrzyj do Naszego Kredensu obok wejścia głównego

z oryginalnymi produktami prosto z Włoch !



Polskie Centra Dietetyczne
39-200 Dębica, ul. Rynek 43
tel. 883 771 774


Nasze dania powstają po konsultacji z dietetykiem zaprzyjaźnionej firmy


aby spełniały najwyższe standardy zdrowego odżywiania

Tworzymy je z najwyższej jakości, starannie dobranych składników

dbając o to, by były smaczne pełnowartościowe i zbilansowane

Symbole:

 : potrawy bezmięsne

 : potrawy pikantne

Informacje

Serwujemy *klasyczną kuchnię włoską*, jej *nowoczesne interpretacje* oraz *inspiracje kuchnią włoską-amerykańską*

Kuchnia czynna jest w następujących przedziałach czasowych:

<i>Poniedziałek</i>	<i>do 22:00</i>
<i>Wtorek - Czwartek</i>	<i>do 22:00</i>
<i>Piątek – Sobota</i>	<i>do 22:30</i>
<i>Niedziela</i>	<i>do 21:30</i>

- * *Czas oczekiwania na posiłki wynosi około 20 minut* natomiast przy *większym ruchu lub zamówieniu, około 50 minut*
- * *Niektóre potrawy dekorujemy kielkami rzodkiewki*
- * *Personel lokalu udziela wszelkich informacji o alergenach zawartych w posiłkach, jednakże mając na względzie komfort i bezpieczeństwo Gości, prosimy o informowanie kelnera przy okazji złożenia zamówienia o alergii i nietolerancji pokarmowej. **Lista Alergenów** oraz **Gramatura Potraw** znajduje się na stoliku przy barze, obok kart menu*
- * *Na chwilę obecną **nie zapewniamy dowozu** posiłków, jednakże mogą Państwo zamówić dania czy gorące napoje na wynos w lokalu, bądź telefonicznie i **odebrać osobiście***
- * *Zachęcamy do zakupu **Bonu Podarunkowego** w dowolnej kwocie, będzie to wyjątkowy prezent dla najbliższych*
- * *Jeżeli życzą sobie Państwo otrzymać do złożonego zamówienia **fakturę** prosimy poinformować o tym Personel, **przed** wystawieniem paragonu*
- * *Oferujemy także Państwu możliwość **organizacji** małych przyjęć okolicznościowych, spotkań biznesowych itp. w godzinach otwarcia restauracji. Nasza **Sala**, specjalnie na to przeznaczona pomieści do **16 osób***

*Prosimy rezerwować salę **min. 1 dzień** wcześniej*

*W przypadku zainteresowania prosimy zwrócić się do Obsługi z prośbą o **przekazanie** Państwu **wydruku** ze wszelkimi informacjami na ten temat*

*Jeśli mają Państwo **dodatkowe** pytania personel chętnie udzieli informacji*

Stownik kulinarny :

- Burrata:** ser śmietankowy, z miękkim, kremowym wnętrzem, otoczony zewnętrzną warstwą mozzarelli
- Cheddar:** dojrzewający ser o wyrazistym, lekko pikantnym smaku i kremowej konsystencji
- Fiordilatte:** ser z mleka krowiego, odmiana mozzarelli, charakteryzujący się świeżym, delikatnym smakiem
- Gorgonzola:** ser pleśniowy, o wyrazistym smaku i miękkiej teksturze z niebieskimi lub zielonkawymi żyłkami pleśni
- Parmigiano Reggiano:** twarde dojrzewający min 12 m ser, o intensywnym smaku i ziarnistej strukturze
- Grissini:** długie, cienkie chrupiące paluszki chlebowe
- Leccino:** odmiana oliwek, popularna w produkcji włoskich oliw, o łagodnym smaku i miękkim miąższem
- Mascarpone:** śmietankowy ser, bardzo kremowy, używany w deserach jak tiramisu, a także w sosach
- Nduja:** pikantna kielbasa z Kalabri z papryczkami chilli, o miękkiej konsystencji
- Orecchiette :** rodzaj makaronu o kształcie małych „uszek”, pochodzący z południowych Włoch
- Pancetta:** dojrzewający boczek wieprzowy, solony i często przyprawiony
- Pangrattato:** prażona bułka tarta z oliwą, czosnkiem, skórką z cytryny, pietruszką i przyprawami
- Pastrami:** wędlina wołowa, marynowana, wędzona i przyprawiona, popularna w USA, często podawana na kanapkach
- Pecorino Romano:** twarde, dojrzewający stony ser z mleka owczego o intensywnym smaku, pochodzący z okolic Rzymu
- Pelati:** całe pomidory o słodkim smaku, lekko sparzone, obrane i zakonserwowane w sosie, używane w sosach i zupach
- Peperoncino:** pikantna papryczka chilli
- Pesto bazyliowe:** sos z bazyli, orzeszków piniowych i nerkowca, oliwy z oliwek, Parmigiano i czosnku
- Pesto kalabryjskie:** pikantny sos na bazie papryki, chilli, ricotty i oliwy z oliwek
- Primosale:** młody sycylijski ser, produkowany z mleka owczego, o miękkiej konsystencji i łagodnym smaku
- Prosciutto crudo:** szynka z udźca wieprzowego, surowa, cienko krojona, dojrzewająca, o intensywnym smaku
- Prosciutto cotto:** szynka z udźca wieprzowego, gotowana, bardziej wilgotna i delikatniejsza niż crudo
- Ricotta:** delikatny ser o kremowej konsystencji i łagodnym smaku, wytwarzany z serwatki
- Salami Napoli:** salami z Neapolu, o łagodnym smaku i aromacie i grubo mielonym mięsie
- Salami pepperoni:** salami pochodzenia włoskiego o charakterystycznej pomarańczowej barwie i smaku, które zawdzięcza dodaniu przyprawy z wyciągiem z papryki, rozpowszechniona w kuchni amerykańskiej, delikatnie pikantna
- Salami spianata:** typowe pikantne salami pochodzące z Kalabrii. Jest przygotowane z najlepszego mięsa wieprzowego które zostało starannie wybrane i zmielone. Spianata jest przyprawiona chili, co daje jej charakterystyczny kolor
- Salsiccia Veneto:** delikatna kielbasa z regionu Veneto, z charakterystycznymi przyprawami
- Sos balsamiczny :** gęsty, słodko-kwaśny sos z octu balsamicznego, stosowany jako dressing lub glazura
- Sos barbecue :** gęsty sos o słodko-kwaśnym smaku, z dodatkiem dymnego aromatu, popularny w kuchni amerykańskiej
- Sos bechamel:** jeden z podstawowych sosów w kuchni francuskiej, wykonany z masła, mąki i mleka; bazowy do lasagne
- Spaghetti chitarra :** rodzaj spaghetti o lekko kwadratowym przekroju
- Strozzapreti :** rodzaj krótkiego skręcanego makaronu o kształcie nieregularnych wałeczków