

ANTIPASTI – PRZYSTAWKI

4. Gamberetti al Vino Bianco 47 zł

krewetki królewskie (10 szt., rozmiar 16/20, częściowo obrane)
podsmażane w białym winie z dodatkiem czosnku, cytryny i chili, podane na rukoli
lekko pikantne, serwowane z chrupiącym pieczywem z masłem czosnkowym

5. Pane 19 zł

chrupiące włoskie pieczywo z masłem czosnkowym, Parmigiano Reggiano
i dodatkiem aromatycznych przypraw

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 34 zł

kanapka z szynką prosciutto crudo, świeżą rukolą, pomidorem i serem primosale
skropionymi oliwą z pesto

8. Panino con Pollo 32 zł

kanapka z kawałkami grillowanego kurczaka, serem primosale, rukolą, pomidorem
i aromatycznym sosem czosnkowym

9. Panino con Pastrami 33 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, musztardy, soli morskiej, soku z limonki i świeżo mielonego czarnego pieprzu, z subtelną nutą miodu)

12. Toscana 36 zł

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

✓ 13. Siracusana 35 zł

mieszanka sałat i rukoli, z dodatkiem pomidorów, czerwonej cebuli, oliwek Leccino sera ricotta, papryki i nasion słonecznika i sosem vinaigrette

14. Contandino 36 zł

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

15. Verde Mare 38 zł

mieszanka sałat i rukoli z krewetkami (8 szt, rozmiar 31/40, obrane) smażonymi na oliwie z pesto bazyliowym, cukinią i czosnkiem uzupełniona pomidorkami koktajlowymi, płatkami sera Parmigiano Reggiano pestkami dyni i sosem vinaigrette

PER BAMBINI – DLA DZIECI

(Dania dla dzieci przygotowujemy bez zielonych dodatków ;)

✓ 16. Piccolo Napoli 23 zł

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

17. Piccolo Bologna 25 zł

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

✓ 18. Gnocchi Bianco 24 zł

mała porcja gnocchi na maśle, posypana serem Parmigiano Reggiano

19. Piccolo Pollo 25 zł

mała porcja makaronu casarecce z kawałkami kurczaka w sosie śmietankowym na bazie serka mascarpone, posypana serem Parmigiano Reggiano

20. Pizza Bambino (19 cm) 25 zł

mała pizza z sosem pomidorowym, serem mozzarella i pieczarkami do wyboru 1 dodatek: szynka cotto / salami napoli / kawałki kurczaka

PASTA – MAKARONY

(marka De Cecco, semolina z pszenicy Durum)

(Na życzenie oferujemy również makaron bezglutenowy (Penne))

(Pozycji nr 23 oraz 28 z zasady nie oprószamy żadnymi serami – jeśli jednak sobie tego życzysz, zostaną oprószone Parmigiano Reggiano – poinformuj Obsługę)

21. Linguine al Ragù alla Bolognese 37 zł

linguine w sosie bolońskim z mięsa wieprzowo-wołowego, oprószone Parmigiano Reggiano

22. Linguine alla Carbonara 37 zł

linguine z pancettą i młotkowanym pieprzem, w sosie z żółtek, oprószone Pecorino Romano

23. Linguine con Gamberetti & Verdure 41 zł

linguine w **średnio pikantnym** sosie pomidorowym z krewetkami na białym winie (8 szt, rozmiar 31/40, obrane), cukinią, papryką, czosnkiem, papryczką chili, świeżą pietruszką i pomidorkami koktajlowymi

24. Rigatoni al Salmone 40 zł

rigatoni ze świeżym łososiem duszonym na białym winie, ze świeżym koperkiem i pietruszką w sosie do wyboru: pomidorowym **lub** śmietankowym, oprószone Parmigiano Reggiano

25. Rigatoni Michelangelo 37 zł

rigatoni w kremowym sosie na bazie mascarpone, z prosciutto crudo, suszonymi pomidorami czosnkiem i rukolą, oprószone Pecorino Romano

26. Rigatoni alla Norma 36 zł

rigatoni w sosie z pomidorów pelati, pieczonego bakłażana i cukinii, czosnku z dodatkiem sera ricotta i świeżych listków bazylii

27. Rigatoni Inferno 37 zł

rigatoni w **pikantnym** sosie pomidorowym z salsiccia Veneto, oliwkami Leccino czosnkiem, papryczką chili i pomidorkami koktajlowymi, oprószone Parmigiano Reggiano

28. Casarecce ai Frutti di Mare 40 zł

casarecce z mieszanką owoców morza duszonymi w białym winie z czosnkiem **odrobiną papryczki chili**, świeżą pietruszką i pomidorkami koktajlowymi, wzbogacone masłem i podane z ćwiartką cytryny

29. Casarecce al Pesto Moderno / z krewetkami 37 zł / 42 zł

casarecce w pesto z bazylii i rukoli, z pomidorkami koktajlowymi i orzeszkami piniowymi całość **delikatnie** oprószone Parmigiano Reggiano (możliwość zamówienia z krewetkami (8 szt, rozmiar 31/40, obrane))

30. Casarecce Rustico 39 zł

casarecce w kremowym sosie na bazie mascarpone, z pancettą, kawałkami kurczaka oraz grzybami duszonymi w białym winie z czerwoną cebulą, pietruszką i czosnkiem oprószone Parmigiano Reggiano

31. Casarecce Spinaci Cremosi 37 zł

casarecce w kremowym sosie śmietankowym, ze szpinakiem, kawałkami kurczaka oraz suszonymi pomidorami i czosnkiem, oprószone Parmigiano Reggiano

GNOCCHI

✓ 32. Gnocchi con Gorgonzola e Spinaci 38 zł

delikatne kluski ziemniaczane gnocchi smażone z czosnkiem na maśle z dodatkiem sera gorgonzola, szpinakiem oraz chrupiącymi orzechami włoskimi skropione miodem i oprószone Parmigiano Reggiano

AL FORNO – DANIA ZAPIEKANE

33. Lasagna Classica 39 zł

warstwowa jajeczna lasagna z mięsem wieprzowo-wołowym, zapiekana z aromatycznym sosem bechamel i mozzarellą fior di latte. Całość podana w sosie pomidorowym oraz serwowana z chrupiącym pieczywem z masłem czosnkowym

★ 34. Pasta con Maiale 38 zł

zapekane z serem cheddar, casarecce z szarpaną wieprzowiną, czerwoną cebulą papryką i czosnkiem w sosie barbecue

★ 35. Pasta ai Tre Formaggi 38 zł

zapekane z serem mozzarella fior di latte, rigatoni w kremowym sosie z serkiem mascarpone i ricotta, z kawałkami kurczaka, brokułami, suszonymi pomidorami, świeżą pietruszką i czosnkiem oprószone Pecorino Romano

SECONDI PIATTI – DANIA GŁÓWNE

(Dania są serwowane z ziemniakami z rozmarynem i przyprawami oraz małą salatką śródziemnomorską : mieszanka salat, pomidorki koktajlowe, oliwki Leccino, cebula czerwona, płatki migdałowe i oliwa z oliwek)

36. Saltimbocca alla Romana 49 zł

delikatne plasty cielęciny (180g) owinięte szynką crudo i liśćmi szalwii, smażone na maśle i podane z pełnym aromatu sosem z białego wina

37. Salmone alla Griglia 51 zł

soczysty filet z lososia (180g) delikatnie grillowany i polany aromatycznym pesto skropiony świeżym sokiem z cytryny i posypyany świeżym koprem

38. Petto di Pollo 44 zł

grillowana pierś z kurczaka (220g) zapiekana z mozzarellą fior di latte i sosem z pomidorów pelati

39. Petto con Salsa di Gorgonzola 45 zł

grillowana pierś z kurczaka (220g) zapiekana z sosem z sera gorgonzola i świeżej pietruszki

PIZZA

(Pizza klasyczna o średnicy 30 cm, na cienkim, chrupiącym cieście, wykonanym z mąki typu 00 wyrastającym ok 24h, znanej z włoskiej tradycji rzymskiej)

Sos z pomidorów pelati, mozzarella fior di latte oraz cienkie ciasto idealnie wypieczone, stanowią doskonałą bazę dla klasycznych składników oferując autentyczny smak i przyjemność dla podniebienia)

Rossa (na czerwonym sosie) :

- ✓ 40. **Margherita** 34 zł
sos pomidorowy, ser mozzarella, pomidorki koktajlowe, świeża bazylia, oregano
41. **Prosciutto & Funghi** 39 zł
sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka prosciutto cotto, pieczarki, oregano
42. **Prosciutto & Funghi & Salami** 41 zł
sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka prosciutto cotto, pieczarki, salami napoli papryka, oregano
43. **Capricciosa** 40 zł
sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka prosciutto cotto, karczochy, pieczarki oliwki Leccino, oregano
- ★ 44. **Pepperoni** 40 zł
sos pomidorowy, ser mozzarella, salami (pepperoni lub napoli) oliwki Leccino, oregano
45. **Parma** 42 zł
sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka prosciutto crudo, rukola, pomidorki koktajlowe ser Parmigiano Reggiano, oregano
46. **Pollo** 40 zł
sos pomidorowy, ser mozzarella, kawałki grillowanego kurczaka, pomidorki koktajlowe grillowana papryka, czosnek, oregano
- 🌶 47. **Diavola** 41 zł
sos pomidorowy, ser mozzarella, **pikantne** salami spianata, jalapeño, cebula, płatki chili, oregano (**bardzo pikantna**) (Istnieje możliwość zamówienia **extremalnie pikantnej** – z papryczkami habanero)
- ★ 48. **Corleone** 40 zł
sos **barbecue**, ser mozzarella, szarpana wieprzowina, cebula czerwona, kielki, oregano
- ✓ 49. **Ortolana** 39 zł
sos pomidorowy, ser mozzarella, grillowane cukinia, bakłażan i papryka, pieczarki, oregano
50. **Calzone** 40 zł
pizza-pieróg z sosem pomidorowym, serem mozzarella, salsiccia Veneto, serem ricotta czerwoną cebulą, grillowaną papryką i oregano
- ★ 51. **Quattro Formaggi Rosso** 41 zł
sos biały, sery: mozzarella, gorgonzola, cheddar oraz Parmigiano Reggiano, oregano

Bianca (na białym sosie na bazie serka mascarpone i ricotta) :

52. **Pizzaiolo** 40 zł
sos biały, pancetta, jajko sadzone, czerwona cebula, pieczarki, pietruszka i oregano
- ✓ 53. **Giardino** 39 zł
sos biały, szpinak, czosnek, ser kozi, suszone pomidory, oliwa, oregano
54. **Delicata** 40 zł
sos biały, kawałki grillowanego kurczaka, szpinak, pieczarki, ser ricotta, oregano
- ✓ 55. **Pera** 39 zł
sos biały, gruszka w syropie, gorgonzola, orzechy włoskie, rukola, sos balsamiczny z chili, oregano
56. **Tonno** 39 zł
sos biały, tuńczyk Rio Mare, czerwona cebula, oliwki Leccino, oregano

Symbole:

 : potrawy bezmięsne

 : potrawy pikantne

 : specjal potrawy pochodzący z włoskiej dzielnicy Little Italy w Nowym Yorku

Informacje

* **Kuchnia czynna** jest w następujących przedziałach czasowych:

Poniedziałek	do 22:00
Wtorek - Czwartek	do 22:00
Piątek – Sobota	do 22:30
Niedziela	do 21:30

* **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

Dodatki:

Pieczewo do sałatek, przystawek: 1 szt	1 zł
Porcja mleka	1 zł
Opakowanie na wynos	2 zł
Dodatkowy sos czosnkowy / pomidorowy / vinaigrette / oliwa	2,5 zł
Czosnek / chili / kielki / jajko / bazylia pestki dyni / płatki migdałów/ nasiona słonecznika	4 zł
Warzywa / rukola / szpinak / suszone pomidory konfitura owocowa / Grissini.....	5 zł
Oliwki Leccino / orzeszki piniowe / pistacje / orzechy włoskie gałka lodów waniliowych	6 zł
Mozzarella / gorgonzola / ricotta / ser kozi / szynka cotto / kurczak salami napoli / salami peperoni / pancetta / pastrami	7 zł
Tuńczyk / pesto / grzyby / szynka crudo / salami spianata / salsiccia	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*

Słownik kulinarny :

Burrata: ser śmietankowy, z miękkim, kremowym wnętrzem, otoczony zewnętrzną warstwą mozzarelli

Fior di latte: 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: twardy 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

Pancetta: dojrzewający boczek wieprzowy, solony i często przyprawiony

Pastrami: wędlina wołowa, marynowana, wędzona i przyprawiona, popularna w USA, często podawana na kanapkach

Pecorino Romano: twardy, dojrzewający słony 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

Pesto: sos z bazyli i rukoli, orzeszków piniowych i nerkowca, oliwy z oliwek, sera Grana Padano i czosnku

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: wersja (słona) której używamy w naszej kuchni to twardy dojrzewający ser produkowany z serwatki

Rio Mare : popularna włoska marka tuńczyka konserwowego, znana z jakości i używana w wielu potrawach

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 kiełbasa 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