

JESTEŚMY TU DLA CIEBIE

# TRATTORIA CORNO D'ORO

TRATTORIA TO COŚ WIĘCEJ NIŻ ZWYKŁA RESTAURACJA. TO MIEJSCE, W KTÓRYM CODZIENNE ŻYCIE ŁĄCZY SIĘ Z MIŁOŚCIĄ DO PROSTEGO, DOBREGO JEDZENIA. TUTAJ NIE CHODZI TYLKO O TO, CO MASZ NA TALERZU – CHOĆ SMAK MA DLA NAS OGROMNE ZNACZENIE. CHODZI TEŻ O ATMOSFERĘ, LUDZI I WSPÓLNE CHWILE SPĘDZONE PRZY STOLE. TRATTORIA TO PRZESTRZEŃ, GDZIE NIE TRZEBA SIĘ SPIESZYĆ. MOŻNA USIAŚĆ, ODETCHNĄĆ, POROZMAWIAĆ. TU ŻYCIE PŁYNIE WOLNIEJ – TAK JAK WE WŁOSKICH MIASTECZKACH, GDZIE PRZYJACIELE SPOTYKAJĄ SIĘ NA OBIEDZIE, KTÓRY PRZECIĄGA SIĘ DO KOLACJI, A KIELISZEK WINA ZAWSZE ZNAJDZIE SIĘ DLA KOLEJNEGO GOŚCIA.

## O naszej obsłudze z uśmiechem, bez sztywnych reguł

W naszej trattorii obsługa to więcej niż tylko podawanie jedzenia – to cześć wyjątkowej atmosfery, którą tworzymy razem z gośćmi.

Nie nosimy uniformów ani nie trzymamy się sztywnych zasad. Liczy się przede wszystkim serdeczność, uśmiech i prawdziwy kontakt. Chętnie doradzimy, opowiemy o daniach i zawsze podamy wszystko z życzliwością. Wiemy, kiedy być blisko, a kiedy dać Ci czas dla siebie. Wielu gości wraca właśnie dla tej swobodnej i przyjaznej atmosfery – bo można tu być sobą, zjeść dobrze i poczuć się jak wśród przyjaciół. Dla nas jesteś nie klientem, a gościem przy wspólnym stole. I to sprawia, że to miejsce jest wyjątkowe.

## Przytulny wystrój z włoskim sercem

Wystój naszej trattorii jest prosty i przytulny, z ciepłymi kolorami i naturalnymi materiałami. Drewniane stoły, rustykalne dodatki i włoskie akcenty tworzą domową atmosferę, w której chce się spędzać czas. To miejsce pełne ciepła, bez zbędnej elegancji, idealne do wspólnych rozmów i radosnych chwil.

## Twoje zdanie się liczy

Opinie naszych gości są dla nas bardzo ważne – dzięki nim możemy się rozwijać. Każda uwaga, zarówno pochwała, jak i konstruktywna krytyka, jest przez nas uważnie słuchana. Jeśli coś nie spełni Twoich oczekiwań, prosimy, powiedz nam o tym spokojnie. Wszyscy jesteśmy tylko ludźmi i czasem zdarzają się drobne błędy, ale zawsze staramy się naprawić sytuację. Zależy nam, żebyś czuł się u nas dobrze i chętnie wracał. Dziękujemy, że jesteś częścią naszej trattorii!

## Jakość, której możesz zaufać

W naszej trattorii stawiamy na prawdziwą jakość i autentyczność, dlatego korzystamy wyłącznie z oryginalnych włoskich serów i wędlin. Nie serwujemy zamienników ani produktów niskiej jakości – u nas wszystko jest tak, jak być powinno, bez żadnej ściemy. Każde danie powstaje u nas od podstaw, od przygotowania świeżych sosów po staranne łączenie składników. Dbamy o to, by każdy element zachował swój naturalny smak i aromat, bo wierzymy, że to one tworzą niepowtarzalny charakter włoskiej kuchni. W naszej kuchni nie ma miejsca na półprodukty czy sztuczne dodatki – tylko czysta pasja i miłość do gotowania.



## NA TYM ZNAMY SIĘ NAJLEPIEJ

### 1. TRYDENT

sos z pomidorów, mozzarella fior di latte, grana padano

### 2. KAMPANIA

sos z pomidorów, mozzarella fior di latte, salami napoli

### 3. FRIULI

sos z pomidorów, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, pieczarki

### 4. MOLISE

sos z pomidorów, mozzarella fior di latte, salami spianata piccante, pieczarki, jalapeño

### 5. MARCHE

sos z pomidorów, mozzarella fior di latte, kurczak, kukurydza, jalapeño

### 6. UMBRIA

sos z pomidorów, mozzarella fior di latte, cukinia, papryka, pomidory koktajlowe, bazylia

### 7. EMILIA ROMANIA

sos z pomidorów, mozzarella fior di latte, szynka parmenska, rukola, pomidory suszone, grana padano

### 8. ABRUZJA

sos z pomidorów, mozzarella fior di latte, gorgonzola, ser kozi, camembert, grana padano

### 9. SARDYNIA

sos z pomidorów, mozzarella fior di latte, anchois, pomidory koktajlowe, grana padano

### 10. LIGURIA

sos z pomidorów, mozzarella fior di latte, tuńczyk, czerwona cebula, oliwki nostraline alla calabrese

### 11. BASILICATA

sos z pomidorów, mozzarella fior di latte, saliccia fresca, czerwona cebula, czosnek

### 12. KALABRIA

sos z pomidorów, mozzarella fior di latte, nduja, salami spianata picante, czerwona cebula, peperoncini

### 13. SYCYLIA

sos biały, mozzarella fior di latte, pancetta, cukinia, pomidory koktajlowe, grana padano

### 14. TOSCANIA

sos biały, mozzarella fior di latte, salami napoli, feta, czerwona cebula, kapary, peperoncini

### 15. LACJUM

sos biały, mozzarella fior di latte, pancetta, czerwona cebula, grubo mielony pieprz, grana padano

### 16. PIEMONTE

sos biały, mozzarella fior di latte, kurczak, pieczarki, papryka, czerwona cebula, gorgonzola

### 17. DOLINA AOSTY

sos biały, mozzarella fior di latte, gruska, orzechy, rukola, gorgonzola, camembert

### 18. VENETO

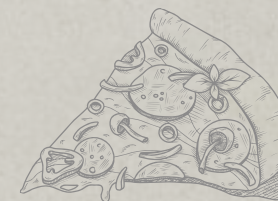
sos z pomidorów, mozzarella fior di latte, krewetki na maśle i winie, czosnek, pietruszka

### 19. APULIA

sos z pomidorów, mozzarella fior di latte, pancetta, salami spianata piccante, cotto, cebula

### 20. LOMBARDIA

sos z pomidorów, mozzarella fior di latte, bresaola, burrata, rukola, kapary, sos balsamiczny, pesto, grana padano



29 Zł

38 Zł

38 Zł

42 Zł

42 Zł

40 Zł

51 Zł

48 Zł

45 Zł

45 Zł

45 Zł

46 Zł

43 Zł

46 Zł

45 Zł

46 Zł

46 Zł

50 Zł

48 Zł

60 Zł



## — A MOŻE COŚ NA MAŁEGO NA POCZĄTEK? —

### FOCACCIA

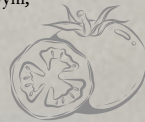
Coś à la chlebek, pieczony z tego samego ciasta, z którego robimy naszą pizzę. Delikatna, lekko chrupiąca, z oliwkami i rozmarynem. Najlepiej smakuje, gdy zanurzysz ją w dobrej oliwie.

### BRUSCHETTA

Do wyboru: klasyczna z soczystymi pomidorami i pesto bazyliowym albo kremowa wersja z serkiem śmietankowym, świeżą rukolą i szynką parmeńską.

### KREM Z POMIDORÓW

Prosta zupa, bez udziwnień. Klasyczny smak, trochę śmietany, parmezan na górze i grzanki z boku



22 ZŁ

12 ZŁ

18 ZŁ

## — JAK WOLISZ ZIELONE TO PROSZE —

### CAPRESE

Klasyczne połączenie pomidorów i mozzarelli z pesto bazyliowym i sosem balsamicznym

### INSALATA VERDE

Rukola, gruszka, feta, suszone pomidory i orzechy włoskie, wszystko polane sosem balsamicznym i oliwą



24 ZŁ

30 ZŁ

## — MAKARON NA PIERWSZYM PLANIE —

### CARBONARA

Danie, które wygląda jakby ktoś zapomniał dodać składników, a potem stwierdził:

”A niech będzie, i tak jest pyszne!”. Makaron, jajka, guanciale i grana padano a na koniec trochę pieprzu.

### AMATRICIANA

Guanciale chrupie, pomidory pelati nadają soczystości, a peperoncini piccanti wchodzą na scenę jak włoski temperament – ostro i bez ostrzeżenia. Na koniec grana padano, bo przecież we Włoszech ser jest obowiązkowy, tak jak espresso po obiedzie.

### AGLIO OLIO E PEPERONCINO

Klasyka w trzech składnikach. Czosnek nadaje aromat, peperoncino dodaje ognia, a oliwa wszystko łączy. Dopieczona grana padano i pietruszka.

### PASTA VODKA

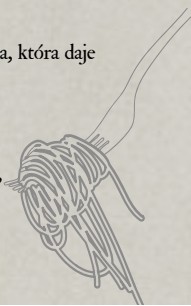
Kremowy sos z wódką Altamura to luksus sam w sobie, pomidory pelati dodają mu delikatnej słodyczy, a ’nduja? Po prostu pali. Całość łączy aksamitne mascarpone.

### ALLA SALSICCIA

Sos z pomidorów pelati, papryki, cebulki i czosnku tworzy idealne tło dla kiełbaski salsiccia fresca, która daje porządną mięsny smak. Do tego mascarpone i oczywiście parmezan – bo jak bez niego?

### TUNA PASTA

Sos z pomidorów pelati, papryki, cebulki i czosnku tworzy idealne tło dla kiełbaski salsiccia fresca, która daje porządną mięsny smak. Do tego mascarpone i oczywiście parmezan – bo jak bez niego?



42 ZŁ

44 ZŁ

35 ZŁ

46 ZŁ

44 ZŁ

48 ZŁ

### PELATI PASTA

Soczyste pomidory pelati robią cały sos – prosto, klasycznie, bez zbędnych dodatków. Na koniec grana padano, który wpada jak gwiazda wieczoru i łączy wszystko w idealną całość.

### KREWETKA W MAKARONIE

Soczyste krewetki smażone na maśle, czosnku i białym winie, podkreślone szczyptą chilli i pietruszki. Tak dobre, że nawet makaron zrobił się czarny z zazdrości.

35 ZŁ

50 ZŁ

## — TEGO TEŻ WARTO SPRÓBOWAĆ —

### PANINI DI PARMA

Włoska kanapka na ciepło z ciągnącą się mozzarellą, chrupiącą rukolą, szynką parmeńską i słodkim pomidorem.



### BURGER PO WŁOSKU

Włoski burger na masłanej bułce — 200g grillowanej wołowiny, świeża rukola, plasterki pomidora i ogórka, delikatna mozzarella, całość zwierzchna naszym autorskim sosem

### KREWETKI Z CHILLI

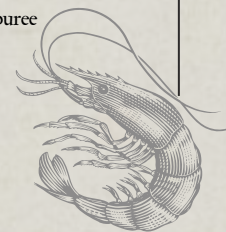
Tygrysie krewetki (6 szt) smażone na maśle z dodatkiem białego wina, aromatycznego czosnku, odrobiny chilli i świeżej pietruszki.

### STINCO DI MAIALE

Włoska golonka pieczona w piecu, podana z włoską ciapkapustą – kremowym puree ziemniaczanym z rukolą.

### ŻEBERKA

Soczyste, pieczone żeberka wieprzowe, podawane z włoską ciapkapustą – kremowym puree ziemniaczanym z rukolą.



25 ZŁ

40 ZŁ

60 ZŁ

70 ZŁ

70 ZŁ

## — JAK CHCESZ SOS DO PIZZY TEŻ MAMY —

### SOS CZOSNKOWY

### SOS POMIDOROWY



4 ZŁ

4 ZŁ

## — O DESER MUSISZ SIĘ ZAPYTAĆ —

ZMIENIAMY JE , WIĘC NAJLEPIEJ ZAPYTAJ KELNERA,  
CO DZIŚ SŁODKIEGO DLA CIEBIE  
PRZYGOTOWALIŚMY



## MOCNE STRONY MENU

WÓDKA STUMBRAS 40ML  
WÓDKA STUMBRAS 500ML  
WHISKY NATTERJACK 40ML  
WHISKY NATTERJACK PREMIUM 40ML  
JACK DANIELS 40ML  
LIKIER AMARO 40ML  
LIMONCELLO 40ML  
GIN 40ML



## WINO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.P 150ML/1L  
Czerwone wytrawne

PECORINO COLLINE PESCARESI I.G.P 150ML/1L  
Białe wytrawne

PROSECCO DOC 150ML/BUTELKA  
Białe wytrawne musujące



## NASZE MIESZANKI

ESPRESSO MARTINI

Espresso, amaretto, wódka

APEROL SPRITZ

Eleven aperitivo, prosecco, woda gazowana

HUGO SPRITZ

Sambuco, prosecco, woda gazowana

ROSE EDEN

Sprisetto, 7 up, grenadyna, mrożone maliny

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, prosecco, woda gazowana

SEX ON SAN VITO

Wódka, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, grenadyna

AL PACINO

Whisky, triple sec, sok pomarańczowy

PORNSTAR MARTINI

Pure z marakui, wódka waniliowa, sok z cytryny, prosecco



10 ZŁ  
85 ZŁ  
16 ZŁ  
30 ZŁ  
16 ZŁ  
16 ZŁ  
10 ZŁ  
10 ZŁ

13/60 ZŁ

13/60 ZŁ

13/60 ZŁ

25 ZŁ

29 ZŁ

29 ZŁ

29 ZŁ

29 ZŁ

29 ZŁ

29 ZŁ

36 ZŁ

## PIWO PROSTO Z BECZKI

BIRRA MORETTI 0,4L 4,6%

BERNARD 12 0,5L 4,9%

LITOVEL CIEMNY CYTRYNOWY 0,5L 4,0%

GUINNESS 0,5L 4,2%



15 ZŁ  
15 ZŁ  
13 ZŁ  
25 ZŁ

## OPCJE 0%

BERNARD 0% 0,33L

BERNARD 0% ŚLIWKOWY 0,5L

APEROL 0%

HUGO 0%

DRINK LIMONCELLO 0%



12 ZŁ  
12 ZŁ  
18 ZŁ  
18 ZŁ  
24 ZŁ

## NA CIEPŁO

ESPRESSO

AMERCIANO

FLAT WHITE

CAPPUCCINO

LATTE

HERBATA CZARNA LUB OWOCOWA



8 ZŁ  
9 ZŁ  
10 ZŁ  
12 ZŁ  
12 ZŁ  
10 ZŁ

## PO PROSTU NAPOJE

PEPSI 0,2L

PEPSI ZERO CUKRU 0,2L

MIRINDA O SMAKU POMARAŃCZOWYM 0,2L

7 UP ZERO CUKRU 0,2L

SCHWEPES 0,2L

Indian Tonic

LIPTON ICE TEA 0,2L

Lemon, Peach, Green

SOK TOMA 0,2L

100% pomarańczowy, 100% jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki

WODA AQUA CARPATICA 0,33L

gazowana/niegazowana

WODA FILTROWANA 1L



10 ZŁ  
10 ZŁ  
10 ZŁ  
10 ZŁ  
10 ZŁ  
10 ZŁ  
10 ZŁ  
10 ZŁ  
8 ZŁ  
5 ZŁ





TRATTORIA



**Corno d'oro**