



Antipasti /Przystawki / Appetisers

- 1. Focaccia** 9.00 zł
- 2. Bruschetta con pomodorini** 15.00 zł
Grzanki ze świeżymi pomidorami, czosnkiem i bazylią
Toasts with fresh tomatoes, garlic and basil
- 3. Frittura mista di latterini e moscardini di salsa al limone e menta** 26.00 zł
Mix smażonych baby kalmarów i rybek „latterini” z dipem cytrynowo-miętowym
Fried baby squid and latterini fish with lemon-mint sauce
- 4. Anelli di calamari al parmigiano con aggiunta di salsa al limone e menta** 28.00 zł
Krażki kalmara w parmezanie z dipem cytrynowo-miętowym
Squid rings in parmesan cheese with lemon-mint sauce
- 5. Zucchine alla Parmigiana** 18.00 zł
Zapiekana cukinia z mozzarellą i pomidorami
Baked zucchini with mozzarella and tomatoes
- 6. Tartara di manzo con uovo di quaglia** 28.00 zł
Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym
Beef tartare with quail egg
- 7. Tartara di Tonno** 28.00 zł
Tatar z Tuńczyka
Tuna tartar
- 8. Affettato misto (2 persone)** 38.00 zł
Talerz wędlin (salami : pikante, Milano, szynka parmeńska, mortadela) dla 2 osób
Selection of Italian cold cuts for 2 people
- 9. Formaggi misti (2 persone)** 38.00 zł
Talerz serów (gorgonzola, taleggio, Caciocavallo, mozzarella, parmezan) dla 2 osób
Selection of Italian cheeses for 2 people
- 10. Gamberetti Casa Italia**  42.00 zł
Krewetki z czosnkiem, oliwą i peperoncino
Shrimps with garlic, olive oil and peperoncino
- 11. Carpaccio di manzo** 29.00 zł
Carpaccio wołowe
Tenderloin carpaccio
- 12. Verdure Grigliate, Marinate** 12.00 zł
Antipasti, Grillowane warzywa, marynaty
Grilled vegetables, marinades

Zuppe / Zupy / Soup

- 1. Crema di sedano con noci e olio al tartufo** **16.00 zł**
Krem z selera z orzechami włoskimi i oliwą truflową
Celery cream soup with walnuts and truffle olive
- 2. Zuppa di pesce Calabrese**  **29.00 zł**
Zupa rybna z dorszem i owocami morza
Calabrian fish soup with seafood and cod
- 3. Crema di pomodoro** **16.00 zł**
Krem z pomidorów
Tomato cream soup

Insalata / Sałatki / Salads

- 1. Insalata di pollo** **27.00 zł**
Sałatka z kurczakiem: sałata rzymska, grillowana pierś kurczaka, pomidory koktajlowe, jajko, parmezan, sos ceasar
Salad with chicken: romaine lettuce, grilled chicken breast with cocktail tomatoes, egg, parmesan cheese served with caesar sauce
- 2. Insalata e gamberetti** **36.00 zł**
Sałatka z krewetkami, mulami i krążkami kalmara w towarzystwie wędzonego łososia podana z mixem sałat i świeżych warzyw (sos musztardowy)
Salad with shrimps and squid : mix lettuce and mix vegetables (mustard sauce)
- 3. Vegetariana Italiana** **27.00 zł**
Włoska wegetariańska sałatka z pomidorem, cukinią, , marchewką, ogórkiem, papryką i cebulą oraz orzechami włoskimi
Italian vegetarian salad with tomato, zucchini, carrot, cucumber, pepper, onion and walnuts

Risotto / Risotto / Risotto

- 1. Risotto ai funghi** **37.00 zł**
Risotto z grzybami, serem scamorza i ndują
Risotto with mushroom, scamorza cheese and nduja
- 2. Risotto frutti di mare** **39.00 zł**
Risotto z owocami morza i akcentem pomarańczowy
Risotto with seafood and an orange accent

Pasta / Makarony / Noodle

- 1. Lasagna Casa Italia** **27.00 zł**
Lazania mięsna z pieca przekładana ragu i sosem beszamelowym
Lasagna with ragu and bechamel sauce
- 2. Spaghetti alla carbonara** **28.00zł**
Spaghetti w sosie z jaj i śmietany z pancettą, natką pietruszki i parmezanem
Spaghetti in egg and cream sauce, pancetta becon, parsley and parmesan cheese
- 3. Pappardelle ai funghi porcini** **37.00 zł**
Pappardelle z borowikami w sosie na bazie białego wina z natką pietruszki i tartym parmezanem
Pappardelle with porcini mushrooms in sauce based on white wine, parsley and grated parmesan cheese
- 4. Tagliatelle al nero di seppia con gamberi**  **42.00 zł**
Czarne tagliatelle z krewetkami, lekko pikantnym sosem ze świeżych pomidorów, papryczkami chilli, czosnkiem i natką pietruszki
Black tagliatelle with shrimps, fresh tomato sauce, chilli peppers, garlic and fresh parsley
- 5. Tagliatelle alla bolognese** **29.00 zł**
Tagliatelle z ragu i parmezanem
Tagliatelle with ragu and parmesan cheese
- 6. Cacio e pepe al tartufo** **44.00 zł**
Spaghetti alla chitarra z czarnym pieprzem, serem cacio i świeżą truflą
Spaghtetti alla chitarra with black pepper, cacio cheese and fresh truffle
- 7. Spaghetti allo Scoglio**  **55.00 zł**
Spaghetti alla chitarra z owocami morza na bazie brandy i białego wina
Spaghetti alla chitarra with seafood with brandy and white wine

Piatti di carne / Dania mięsne / Meat dish

- 1. Scaloppina di pollo** **28.00 zł**
Filet z kurczęcia smażony na maśle, skropiony cytryną lub pomarańczą na makaronie w sosie pomidorowo-bazyliowym
Chicken fillet fried in butter, sprinkled with lemon on pasta in tomato and basil sauce
- 2. Cotoletta Casa Italia** **29.00 zł**
Panierowany schab Casa Italia podany z ziołowymi ziemniakami
Breaded pork chop Casa Italia served with herbal potatoes
- 3. Sandwich di pollo con zucchine e mozzarella** **36.00 zł**
Grillowana pierś z kurczaka z mozzarellą, cukinią i pancetą podana na grzance
Grilled chicken breast served with mozzarella, zucchini and bacon
- 4. Filetto di manzo 200g** **72.00 zł**
Polędwica wołowa z ziemniakami z pieca
Beef tenderloin with baked potatoes
- 5. Guanciaie di manzo** **38.00 zł**
Policzki wołowe w sosie własnym z puree ziemniaczanym i sałatką z rukoli
Beef cheeks in its own gravy served with mashed potatoes and rocket salad
- 6. Scaloppina di maiale al gorgonzola** **36.00 zł**
Schab wieprzowy duszony w sosie gorgonzola z Gnocchi na maśle
Pork loin stewed in gorgonzola sauce with Gnocchi on butte
- 7. Amburger mediterraneo** **27.00 zł**
Hamburger wołowy z jajkiem, scamorzą i pancetta
Beef burger with egg, scampi and pancetta

Pesce / Ryby / Fish

- 1. Filetto di lucioperca con risotto e insalata** **42.00 zł**
Filet z sandacza podany na risotto szafranowym i sałatką z rukoli
Zander fillet served with saffron risotto and arugula salad
- 2. Merluzzo fish e chips** **39.00 zł**
Filet z dorsza smażony w panierce z chipsem ziemniaczanym
Cod fillet fried in breadcrumbs with potato chips

Menu per Bambini ***Menu dla dzieci / Children's menu***

- 1. Gnocchetti al pomodoro** **14.00 zł**
Gnocchi z sosem pomidorowym
Gnocchetti with sauce tomato
- 2. Pizza con prosciutto** **12.00 zł**
Pizza Bambini z sosem pomidorowym, szynką, mozzarellą i listkiem świeżej bazylii
Bambini pizza with tomato sauce, ham, mozzarella and a leaf of fresh basil
- 3. Filettini di pollo con patatine** **14.00 zł**
Panierowane polędwiczki z kurczaka z karbowanymi frytkami w kształcie litery V
Chicken breast with corrugated French fries
- 4. Spaghetti Napoli** **14.00 zł**
Makaron Spaghetti w sosie pomidorowym
Spaghetti Napoli

Desert / Desery / Desert's

- 1. Mix frutti di bosco con gelato e mascarpone** **20.00 zł**
Mix owoców leśnych podany z gałką lodów waniliowych i mascarpone
Mix of forest fruits served with a scoop of vanilla ice cream and mascarpone
- 2. Creme Brulee con caramello e cioccolato bianco** **18.00 zł**
Creme Brulee z karmelem i białą czekoladą
Creme Brulee with caramel and white chocolate
- 3. Tiramisú** **17.00 zł**
Tiramisu
Tiramisu

Pizza / Pizza / Pizza

Wszystkie nasze Pizze są przygotowane w piecu opalonym drewnem

1. Margherita 18.00 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, bazylia, parmezan
(Pelati sauce, mozzarella, basil, parmesan)

2. Diavola  22.00 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, salami, sos peperoncino
(Pelati sauce, mozzarella, salami)

3. Milano 25.00 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, cebula, papryka, salami, bazylia, parmezan
(Pelati sauce, mozzarella, mushrooms, onions, peppers, salami)

4. Fresca 26.00 zł
Mozzarella, szynka parmeńska, rukola, pomidory, parmezan, bazylia
(Mozzarella, parma ham, arugula, tomatoes, parmesan, basil)

5. Calzone Toscano (pieróg) 24.00 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, parmezan, bazylia
(Pelati sauce, mozzarella, ham, mushrooms, parmesan, basil)


6. Funghi porcini 29.00 zł
Mozzarella, borowik szlachetny, pancchetta, oliwa
(Mozzarella, pancchetta, boletus, oil)

7. Capricosa 24.00 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, oliwki
(Pelati sauce, mozzarella, mushrooms, ham, olives)

8. Spacca Napoli  28.00 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, salami pikante, pancchetta, gorgonzola, bazylia
(Pelati sauce, mozzarella, salami picante, pancetta, gorgonzola, basil)

9. Fromagi (4 sery) 32.00 zł
Mozzarella, gorgonzola, parmezan, scamorza
(Mozzarella, gorgonzola, parmesan, scamorza)

10. Vegetariana 28.00 zł
Sos pomidorowy, cukinia, bakłażan, pieczarki, oliwki, papryka, mozzarella, parmezan, bazylia
(Pelati sauce, zucchini, eggplant, mushrooms, olives, peppers, mozzarella, parmesan, basil)

13. Avana	24.00 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, ananas, kukurydza (Pelati sauce, mozzarella, ham, pineapple, corn)	
12. Campagnola	25.00 zł
Sos BBQ, pierś z kurczaka, cebula, pancetta, kukurydza (BBQ sauce, chicken breast, onion, pancetta, corn)	
13. Luna 	24.00 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, salami picante, szynka, pieczarki (Pelati sauce, mozzarella, salami picante, ham, mushrooms)	

Caffé / Kawa / Coffee

Espresso	8.00 zł
Americano	8.00 zł
Kawa biała/white coffee	9.00 zł
Cappuccino	9.00 zł
Latte Macchiato	11.00 zł

TÉ / Herbata / Tea

RICHMONT do wyboru	9.00 zł
SIR WILLIAM'S czarna	7.00 zł

Bevande fredde / Napoje zimne / cold drink's

Coca-Cola	250 ml	6.00 zł
Coca-Cola Zero	250 ml	6.00 zł
Fanta	250 ml	6.00 zł
Sprite	250 ml	6.00 zł
Tonic Kinley	250 ml	6.00 zł
Fuzetea brzoskwinia/peach	250 ml	6.00 zł
Fuzetea cytryna/lemon	250 ml	6.00 zł
<u>Cappy sok:</u>		
Pomarańczowy/orange	250 ml	6.00 zł
Pomidorowy/tomato	250 ml	6.00 zł
Jabłkowy/apple	250 ml	6.00 zł
Porzeczkowy/black currant	250 ml	6.00 zł
Burn	250 ml	8.00 zł

Acqua / Woda / Water

Woda niegazowana/still water

Acqua Panna/Galvanina	750 ml	14.00 zł
Cisowianka	300 ml	6.00 zł
Lemoniada/Napoje Galvanina BIO – Zapytaj obsługi o smak	355 ml	12.00 zł
Kropla Beskidu	330 ml	6.00 zł

Woda Gazowana/sparkling water

San Pellegrino/Galvanina	750 ml	14.00 zł
Perlage	300 ml	6.00 zł
Kropla Beskidu	330 ml	6.00 zł

Aperitivo /Aperitif / Aperitif

Aperol Spritz		24.00 zł
Aperol 80 ml/prosecco 80 ml/woda 40 ml		
Hugo		23.00 zł
Prosecco 120 ml/syrop z kwiatu czarnego bzu 40 ml/Limonka/mięta		

Birra alla spina Piwa lane / Draft beer

Pilsner Uguell Hladinka	0,5 l	10.00 zł
Pilsner Uguell Milko	0,5 l	9.00 zł
Pilsner Uguell Cochtan	0,5 l	10.00 zł
Pilsner Uguell Snyt	0,3 l	9.00 zł

Birra In bottiglia Piwa butelkowe / Beer in bottle

Książęce Pszeniczne	0,5 l	7.00 zł
Tyskie Gronie	0,5 l	7.00 zł
Lech Free	0,3l	6.00 zł

Vodka / Wódka / Vodka

Wyborowa	40 ml	7.00 zł
Absolut	40 ml	8.00 zł

Whisky Whisky / Whisky

Ballantine's	40 ml	14.00 zł
	700 ml	240.00 zł
Jameson	40 ml	16.00 zł
	700 ml	280.00 zł
Jack Daniel's	40 ml	18.00 zł
	700 ml	300 zł
Chivas-12yo	40 ml	22.00 zł
	700 ml	360 zł
Glendfiddich-12yo	40 ml	22.00 zł
	700 ml	360 zł

Brandy/ Brandy / Brandy

Vecchia Romagna	40 ml	22.00 zł
-----------------	-------	----------

Grappa / Grappa / Grappa

Diciotto Lune	40 ml	20.00 zł
---------------	-------	----------

Gin / Gin / Gin

Gordon's	40 ml	13.00 zł
Bombay	40 ml	18.00 zł

Casa Italia

The Best Restaurants

Restauracja jest czynna od poniedziałku do czwartku
od godziny 12.00 do 22.00

Kuchnia przyjmuje zamówienia do godziny 21.30

Restauracja jest czynna od piątku do soboty
od godziny 12.00 do 23.00

Kuchnia przyjmuje zamówienia do godziny 22.30

Restauracja jest czynna w niedzielę
od godziny 12.00 do 19.00

Kuchnia przyjmuje zamówienia do godziny 18.30

Rezerwacje pod numerem telefonu

539-990-116