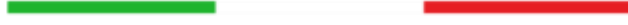




Casa Italia



The **Best** Restaurants

Buon 
Appetito! 

ANTIPASTI/PRZYSTAWKI/APPETISERS


1. Focaccia	30cm	18.00 zł
2. Bruschetta con pomodorini Bruschetta ze świeżymi pomidorami Bruschetta with fresh tomatoes	3szt/200g	23.00 zł
3. Bruschetta con salmone affumicato e tartufo Bruschetta z wędzonym łososiem i trufłą Bruschetta with smoked salmon and truffle	3szt/120g	31.00 zł
4. Parmiggiana di Melanzane Bakłażan, sos pomidorowy, parmezan, bazylia Eggplant, tomato sauce, parmesan, basil	250g	33.00 zł
5. Mozzarella di Bufala Mozzarella, rucola, oliwa z oliwek, krem balsamiczny, pomidorki, bazylia Mozzarella, arugula, olive oil and balsamic cream, cherry tomatoes, basil	170g	34.00 zł
6. Anelli di Calamari fritti al parmigiano con salsa Krążki kalmara w parmezie z dipem cytrynowo-miętowym Fried Squid rings in parmesan cheese crumb with lemon-mint sauce	150g	43.00 zł
7. Gamberetti Casa Italia  Krewetki z czosnkiem, oliwą, papryczką chili, selerem naciowym Shrimps with garlic, olive oil, celery	180g	55.00 zł
8. Tartare di gamberi Tatar z krewetek Shrimp tartare	150g	54.00 zł
9. Moscardini  Baby ośmiorniczki, sos pomidorowy, oliwa z oliwek, czosnek, Peperoncino, 4 grzanki, bazylia, pietruszka Baby octopuses, tomato sauce, olive oil, garlic, Peperoncino, 4 croutons, basil, parsley	350g	43.00 zł
10. Carpaccio di manzo pesto genovese Carpaccio wołowe z pesto genovese Tenderloin carpaccio with Cipriani sauce	140g	55.00 zł
11. Tartara di manzo classica con uovo di quaglia e crostini con burro Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym i grzanką Beef tartare with quail egg butter and bread croutons	150g	55.00 zł
12. Affettati e Formaggi misti	2os 330g	69.00 zł
Deska wędlin i serów włoskich	1os 165g	49.00 zł
Selection of Italian cold cuts and cheeses		

PIZZA/PIZZA/PIZZA Ø30cm

- | | |
|---|-----------------|
| 1. Margherita | 33.00 zł |
| Sos pomidorowy, mozzarella, parmezan, bazylia, oliwa
(tomato sauce, mozzarella, parmesan, basil, olive oil) | |
| 2. Marinara | 31.00 zł |
| Sos pomidorowy, oregano, czosnek, anchois, oliwa, kapary, pomidor koktajlowy, bazylia
(tomato sauce, oregano, garlic, anchovies, olive oil, cherry tomatoes, capers, basil) | |
| 3. Milano | 39.00 zł |
| Sos pomidorowy, salami, pieczarki, cebula, mozzarella
(tomato sauce, basil, salame milano, champignon, onion, mozzarella) | |
| 4. Nduja  | 39.00 zł |
| Sos pomidorowy, nduja, mozzarella, płatki pecorino, ricotta
(tomato sauce, nduja, mozzarella, pecorino, ricotta) | |
| 5. Capricciosa | 45.00 zł |
| Sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana, pieczarki, oliwki, karczochy
(tomato sauce, mozzarella, cooked ham, champignon, olives, artichokes) | |
| 6. Wegańska  | 40.00 zł |
| Sos pomidorowy bakłażan, cukinia, karczochy, papryka, oliwki
(tomato sauce, eggplant, zucchini, artichokes, pepper, olives) | |
| 7. Luna  | 49.00 zł |
| Sos pomidorowy, szynka gotowana, pieczarki, spianata, rukola, mozzarella
(tomato sauce, cooked ham, champignon, spianata, rucola, mozzarella) | |
| 8. Gamberi  | 59.00 zł |
| Sos śmietanowy, mozzarella, krewetki, czosnek, pietruszka, oliwa
(Cream sauce, mozzarella, shrimps, garlic, parsley, olive oil) | |
| 9. Pesto verde | 54.00 zł |
| Pesto zielone, mozzarella bufala, pomidorki koktajlowe, szynka parmeńska
(Green pesto, mozzarella bufala, cherry tomatoes, parma) | |
| 10. Calzone toscano (pieróg) | 41.00 zł |
| Sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana, pieczarka
(tomato sauce, mozzarella, cooked ham, champignon) | |

- 11. Calzone Napoletano (pieróg) 43.00 zł**
Sos pomidorowy, mozzarella, salame napoli, ricotta, parmezan
(tomato sauce, mozzarella, salame Napoli, ricotta, parmesan)
- 12. Fresca 52.00 zł**
Parmezan, mozzarella, rukola, szynka parmeńska, pomidorki koktajlowe, oliwa,
(Parmesan, mozzarella, rucola, parma, cherry tomatoes, olive oil)
- 13. Spacca Napoli  49.00 zł**
Sos pomidorowy, gorgonzola, mozzarella, spianata
(tomato sauce, gorgonzola, mozzarella, spianata)
- 14. Quattro Formaggi 57.00 zł**
Parmezan, gorgonzola, scamorza, mozzarella, oliwa
(Parmesan, gorgonzola, scamorza, mozzarella, olive oil)
- 15. Diavola  49.00 zł**
Sos ostry, salami pikantne, mozzarella
(hot sauce, salami picante, mozzarella)
- 16. Perra 44.00 zł**
gruszka, gorgonzola, orzech włoski, rukola
Pear, gorgonzola, walnuts, rucola
- 17. Margherita di Bufala 49.00 zł**
Sos pomidorowy, parmezan, mozzarella di bufala, oliwa
(tomato sauce, parmesan, mozzarella di bufala, olive oil)
- 18. Pizza Tartufo piccante  57.00 zł**
Pasta truflowa, mozzarella, spianata, mascarpone, papryczki chilli, oliwa
(Truffle pasta, mozzarella, spianata, mascarpone, chilli, olive oil)
- **Margherita Bambini (Ø22cm) 31.00 zł**
Sos pomidorowy, mozzarella / tomato sauce, mozzarella

ZUPPE/ZUPY/SOUP

Crema di sedano con noci e olio al tartufo Krem z selera z orzechami włoskimi i oliwą truflową Celery cream soup with walnuts and truffle olive	380ml	22.00 zł
Zuppa di pesce alla Siciliana  Zupa rybna z owocami morza Siciliana fish soup with seafood	380ml	41.00 zł
Crema di pomodoro Krem z pomidorów Tomato cream soup	380ml	22.00 zł


INSALATA/SAŁATKI/SALADS

➤ Insalata Romana con pollo Sałatka Rzymska (sałata lodowa, sałata rzymska sos cezar, kurczak, grzanki, parmezan, pomidory) Caesar salad (mix lettuces, caesar sauce, chicken, croutons, parmesan cheese, tomatoes)	300g	39.00 zł
➤ Insalata al salmone affumicato con salsa alla mostarda Sałatka z wędzonym łososiem (mix sałat, Sos musztardowo-chrzanowy, łosoś wędzony, owoce) Salad With Smoked Salmon (mix lettuces, mustard and horseradish sauce, smoked salmon, fruit)	200g	43.00 zł
➤ Insalata Di Manzo Sałatka z wołowiną (mix sałat, sos z czerwonym pesto oliwa z oliwek, polędwica wołowa, cebula czerwona, pomidorki koktajlowe, płatki parmezanu) Beef salad (mix lettuces, pesto sauce, red onion, cherry tomatoes beef tenderloin with red pesto, parmesan)	200g	47.00 zł
➤ Insalata Casa Italia Sałatka Casa Italia (ogórek, pomidor, papryka czerwona, cebulka, oliwki czarne, ser owczy) Casa Italia salad (cucumber, tomato, red pepper, red onion, black olives, goat cheese)	280g	38.00 zł

RISOTTO/RISOTTO/RISOTTO

Risotto ai Funghi Porcini Risotto z borowikami Risotto with forest mushroom	300g	53.00 zł
Risotto ai Frutti di Mare Risotto z owocami morza Seafood Risotto	400g	67.00 zł
Risotto Tartufo Risotto z trufkami Risotto with truffles	350g .	61.00 zł

PASTA/MAKARONY/NOODLE

1. Lasagna Casa Italia Lasagna mięsna z pieca przekładana sosem bolognese Lasagna with bolognese sauce	320g	46.00 zł
2. Ravioli Donna Laura al pesto Genovese Pierozki ze szpinakiem, ricottą i pesto Genovese Dumplings stuffed with spinach and ricotta with pesto sauce	280g	49.00 zł
3. Spaghetti alla Carbonara con pecorino romano Spaghetti z guanciale i serem pecorino romano Spaghetti with guanciale bacon and pecorino romano cheese	300g	49.00 zł
4. Pappardelle ai funghi porcini con pecorino romano Pappardelle z borowikami i serem pecorino romano Pappardelle with mushrooms, pecorino Romano cheese	300g	52.00 zł
5. Tagliatelle al nero di seppia con gamberi  Czarne Tagliatelle z krewetkami, pikantnym sosem z pomidorów, papryczkami chilli, czosnkiem Black Tagliatelle with shrimps, tomato sauce, chilli peppers, garlic	300g	59.00 zł
6. Tagliatelle alla bolognese Tagliatelle z ragu i parmezanem Tagliatelle with ragu and parmesan cheese	350g	44.00 zł
7. Gnocchi di patate Chef Angelo al gorgonzola e mascarpone Gnocchi szefa Angelo z sosem gorgonzola i mascarpone Home made potatoes dumplings with gorgonzola and mascarpone sauce	330g	47.00 zł

- | | | |
|---|--------------------|------------------------|
| <p>8. Spaghetti allo Scoglio 🌶️
 Spaghetti alla chitarra z owocami morza
 Spaghetti alla chitarra with seafood white wine sauce</p> | <p>500g</p> | <p>75.00 zł</p> |
| <p>9. Penne Arrabiata 🌶️🌿
 Sos pomidorowy, czosnek, papryczki chili, bazylia, oliwa extra virgin, parmezan
 Tomato sauce, garlic, chili peppers, basil, extra virgin olive oil, parmesan</p> | <p>250g</p> | <p>39.00 zł</p> |
| <p>10. Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino 🌶️🌶️🌿
 Spaghetii z czosnkiem, oliwą i chili
 Spaghetti with garlic, olive oil and chili</p> | <p>300g</p> | <p>38.00 zł</p> |
| <p>11. Rigatoni all'Amatriciana
 Rigatoni z boczkiem, cebulą, sosem pomidorowym, ser pecorino
 Rigatoni with bacon, onion, tomato sauce, pecorino cheese</p> | <p>300g</p> | <p>49.00 zł</p> |
| <p>12. Cacio e pepe al tartufo
 Tagliolini z truflą, serem pecorino romano i czarnym pieprzem
 Tagliolini with truffle, pecorino romano cheese and black pepper</p> | <p>250g</p> | <p>65.00 zł</p> |

Offriamo anche pasta senza glutine dettagli dal cameriere

**W ofercie posiadamy również makarony bezglutenowe
 szczegóły u kelnera**

We also offer gluten-free pasta details from the waiter



PESCE/RYBY/FISH

- | | | |
|---|-----------|----------|
| ➤ Filetto di lucioperca con verdure caramellate
Filet z sandacza z warzywami karmelizowanymi
Zander fillet with caramelized vegetables | 150g/420g | 65.00 zł |
| ➤ Salmone alla Romana
Łosoś po Rzymsku na dzikim ryżu z warzywami gotowanymi
Roman salmon on wild rice with boiled vegetables | 150g/350g | 61.00 zł |
| ➤ Filetto di Orata, purea di radice di prezzemolo
Filet z dorady, puree z korzenia pietruszki
Sea bream fillet, parsley root puree | 180g/350g | 62.00 zł |
| ➤ Polpo su patate fuor d'acqua
Ośmiornica na ziemniakach z wody
Octopus on potatoes out of water | 120g/320g | 79.00zł |

VEGE MENU

- | | | |
|--|------|----------|
| 1. Verdure al forno 🌿
Zapiekanka warzywna
Vegetable casserole | 350g | 31.00 zł |
| 2. Spaghetti Aglio, Olio con le verdure 🌿
Spaghetti z czosnkiem, oliwą, chili i warzywami
Spaghetti with garlic, olive oil, chili, and vegetables | 350g | 38.00 zł |
| 3. Bistecca di broccoli e cavolfiore 🌿
Stek z brokuła i kalafiora
Broccoli and cauliflower steak | 350g | 36.00 zł |



PIATTI DI CARNE/DANIA MIĘSNE/MEAT DISH

1. Scaloppine con le verdure Filet z kurczaka z warzywami Fillet of chicken with vegetables	200g	49.00 zł
2. Lonza di maiale con l'osso di Casa Italia servito con patate al forno Schab z kością Casa Italia podany z ziemniakami z pieca Pork loin on the bone of Casa Italia served with potatoes from the oven	200g	51.00 zł
3. Bistecca di manzo in salsa di vino rosso, Con broccoli, zucchine Stek z Polędwicy wołowej w sosie z czerwonego wina, Z brokułem, cukinią, szalotką i lardo, ziemniaki z pieca Beef sirloin steak in red wine sauce, With broccoli, zucchini, shallots, and lardo, potatoes from the oven	200g	109.00 zł
4. Bistecca di controfiletto con tartufo e salsa al pepe verde Stek z Polędwicy z truflą i sosem z zielonego pieprzu Sirloin steak with truffle and green pepper sauce	200g/350g	119.00 zł
5. Stinco di agnello nel suo sugo, polenta Gicz jagnięca w sosie własnym z polentą lamb shank in its own sauce with polenta	250g	79.00 zł
6. Spezzatino di cinghiale con patate al forno e carciofi Gulasz z dzika z zapiekany ziemniakiem i karczochem Wild boar stew with baked potato and artichoke	200g	69.00 zł

ADDITIVI/DODATKI/ADDITIVES

➤ Patatine Fritte/Frytki/Chips	100g	12.00 zł
➤ Patate al Forno/Pieczone ziemniaki/Baked Potatoes	100g	14.00 zł
➤ Insalata mista/Mix Sałat/Salad mix	100g	17.00 zł
➤ Riso selvatico/Ryż dziki/ Wild rice	100g	13.00 zł
➤ Verdure grigliate/Grillowane warzywa/Grilled vegetables	150g	23.00 zł
➤ Verdure fuori acqua /Warzywa z wody/Vegetables out of water	150g..	19.00 zł

MENU PER BAMBINI

MENU DLA DZIECI/CHILDREN'S MENU

➤ Gnocchetti al pomodoro Gnocchi z sosem pomidorowym Gnocchetti with sauce tomato	160g	25.00 zł
➤ Filettini di pollo con patatine Panierowane polędwiczki z kurczaka z frytkami Chicken breast with French fries	280g	33.00 zł
➤ Tagliolini alla bolognese Makaron bolognese Tagliolini (type of pasta) bolognese	180g	31.00 zł

DESERT/DESERY/DESRT'S

➤ Mix frutti di bosco e mascarpone Mix owoców leśnych podany z sosem mascarpone Mix of forest fruits served with mascarpone sauce	190g	25.00 zł
➤ Crème Brulee	150g	29.00 zł
➤ Tiramisú	150g	28.00 zł
➤ Panna Cotta	120g	25.00 zł
➤ Fragole con mascarpone Truskawki z mascarpone Strawberries with mascarpone	170g	27.00 zł

SUCCHI APPENA SPREMUTI/ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI/ FRESHLY SQUEEZED JUICES

Pomarańczowy/orange	200 ml	19.00 zł
Grejpfrutowy/grapefruit	200 ml	19.00 zł
Mieszany/mixed	200 ml	19.00 zł

CAFFE/KAWA/COFFEE

Espresso	40 ml	11.00 zł
Americano	110 ml	13.00 zł
Kawa biała/white coffee	130 ml	14.00 zł
Cappuccino	120 ml	16.00 zł
Latte Macchiato	200 ml	20.00 zł
Posiadamy w ofercie mleko roślinne 		

TÉ /HERBATA/TEA

HERBATA LA VIE DEL TE	320 ml	17.00 zł
HERBATA SEZONOWA	250 ml	21.00 zł

BEVANDE FREDDE/NAPOJE ZIMNE/COLD DRINK'S

Pepsi	200 ml	12.00 zł
Pepsi	500 ml	20.00 zł
Pepsi Max	200 ml	12.00 zł
Pepsi Max	500 ml	20.00 zł
Mirinda	200 ml	12.00 zł
7up	200 ml	12.00 zł
Schweppes	200 ml	12.00 zł
Lipton brzoskwinia/peach	200 ml	12.00 zł
Lipton zielona herbata/green tea	200 ml	12.00 zł
Pomarańczowy/orange	200 ml	12.00 zł
Jabłkowy/apple	200 ml	12.00 zł
Porzeczkowy/black currant	200 ml	12.00 zł

ACQUA/WODA/WATER

Acqua naturale/Woda niegazowana/Still Water		
Krystaliczne Źródło	300 ml	10.00 zł
Acqua Panna	750 ml	18.00 zł
Lemoniada/Napoje Galvanina BIO – Zapytaj obsługi o smak	355 ml	20.00 zł
Acqua Frizzante/Woda Gazowana/Sparkling Water		
Krystaliczne Źródło	300 ml	10.00 zł
San Pellegrino	750 ml	18.00 zł

APERITIVO/APERITIF/APERITIF

Aperol Spritz		25.00 zł
Aperol 40 ml/prosecco 80 ml/woda gazowana 40 ml		
Hugo		26.00 zł
Prosecco 80 ml/syrop z kwiatu czarnego bzu 40 ml/Limonka/ mięta/woda gazowana 40ml		

VINO DELLA CASA/WINO DOMU HOUSE WINE

WINO DOMU BIAŁE KIELISZEK	100 ml	13.00 zł
WINO DOMU CZERWONE KIELISZEK	100 ml	13.00 zł
KARAFFA/KARAFKA WINA DOMU/CARAFE	0,5 l	47.00 zł
	0,25 l	28.00 zł
VIN BRULE/WINO GRZANE/MULLED WINE	150 ml	20.00 zł

SPILLA BIRRA/PIWA LANE/TAP BEER

Pilsner	0,3 l	15.00 zł
Pilsner	0,5 l	18.00 zł

BIRRA IN BOTTIGLIA PIWA BUTELKOWE/BEER IN BOTTLE

Książęce Pszeniczne	0,5 l	15.00 zł
Tyskie Gronie	0,5 l	15.00 zł
Lech Free	0,3 l	12.00 zł
Birra Moretti	0,3 l	15.00 zł

VODKA/WÓDKA/VODKA

Wyborowa	40 ml	13.00 zł
	0,7 l	130.00 zł
Absolut	40 ml	15.00 zł
	0,7 l	170.00 zł
Podole Wielkie	40 ml	25.00 zł
Belvedere	40 ml	30.00 zł

WHISKY

Ballantine's	40 ml	18.00 zł
	0,7 l	180.00 zł
Jameson	40 ml	19.00 zł
Jack Daniel's	40 ml	21.00 zł
	0,7 l	260.00 zł
Chivas-12yo	40 ml	26.00 zł
Glendfiddich-12yo	40 ml	28.00 zł

BRANDY

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

GRAPPA

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

LIQUORE/LIKIER/LIQUEUR

Passoa	40 ml	14.00 zł
Limoncello	40 ml	15.00 zł
Baileys	40 ml	18.00 zł
Jagermeister	40 ml	15.00 zł
Fernet Branca	40 ml	15.00 zł
Amaretto	20 ml	6.00 zł

GIN

Gordon's	40 ml	17.00 zł
Bombay	40 ml	21.00 zł
Seagram's	40 ml	17.00 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 21.00

Kuchnia przyjmuje zamówienia do godziny 20.30

**Rezerwacje stolika w Restauracji
pod numerem tel. 539-990-116**

**Rezerwacje Sali Bankietowej
pod numerem tel. 664-122-224 - ARTUR**