



# Casa Italia

  
The **Best** Restaurants

   
Buon  
Appetito! 

## ANTIPASTI/PRZYSTAWKI/APPETISERS


1. Verdure marinate	220g	25.00 zł
<b>Marynowane warzywa, papryka cukinia, karczoch, grzyby</b> Marinated vegetables, zucchini peppers, artichokes, mushrooms		
2. Bruschetta con pomodorini	200g	25.00 zł
<b>Bruschetta ze świeżymi pomidorami</b> Bruschetta with fresh tomatoes		
3. Bruschetta con salmone affumicato e tartufo	120g	34.00 zł
<b>Bruschetta z wędzonym łososiem i truflą</b> Bruschetta with smoked salmon and truffle		
		
4. Parmiggiana di Melanzane	250g	39.00 zł
<b>Bakłażan, sos pomidorowy, parmezan, bazylia</b> Eggplant, tomato sauce, parmesan, basil		
5. Anelli di Calamari fritti al parmigiano con salsa	150g	45.00 zł
<b>Krażki kalmara w parmezanie z dipem cytrynowo-miętowym</b> Fried Squid rings in parmesan cheese crumb with lemon-mint sauce		
6. Gamberetti Casa Italia 	120/180g	57.00 zł
<b>Krewetki z czosnkiem, oliwą, papryczką chili, selerem naciowym</b> Shrimps with garlic, olive oil, celery		
7. Tartare di salmone	100/150g	57.00 zł
<b>Tatar z łososia</b> Salmon tartare		
8. Carpaccio di manzo pesto genovese	100/140g	58.00 zł
<b>Carpaccio wołowe z pesto genovese</b> Tenderloin carpaccio with Cipriani sauce		
9. Tartare di manzo	100/150g	57.00 zł
<b>Tatar wołowy</b> Beef tartare		
10. Affettati e Formaggi misti	4os 330g	89.00 zł
<b>Deska wędlin i serów włoskich</b>	2os 165g	59.00 zł
Selection of Italian cold cuts and cheeses		

## PIZZA/PIZZA/PIZZA Ø30cm

- |   |                 |
|---|-----------------|
| <b>1. Focaccia</b>  | <b>20.00 zł</b> |
| Focaccia z rozmarynem i solą<br>Focaccia with rosemary and salt   |                 |
| <b>2. Margherita</b>  | <b>35.00 zł</b> |
| Sos pomidorowy, mozzarella, parmezan, bazylia, oliwa<br>(tomato sauce, mozzarella, parmesan, basil, olive oil)  |                 |
| <b>3. Marinara</b>  | <b>33.00 zł</b> |
| Sos pomidorowy, oregano, czosnek, anchois, oliwa, kapary,<br>pomidor koktajlowy, bazylia<br>(tomato sauce, oregano, garlic, anchovies, olive oil, cherry tomatoes, capers, basil) |                 |
| <b>4. Milano</b>  | <b>44.00 zł</b> |
| Sos pomidorowy, salami, pieczarki, cebula, mozzarella<br>(tomato sauce, basil, salame milano, champignon, onion, mozzarella)  |                 |
| <b>5. Nduja</b>    | <b>41.00 zł</b> |
| Sos pomidorowy, nduja, mozzarella, płatki pecorino, ricotta<br>(tomato sauce, nduja, mozzarella, pecorino, ricotta)   |                 |
| <b>6. Capricciosa</b>   | <b>47.00 zł</b> |
| Sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana, pieczarki, oliwki, karczochy<br>(tomato sauce, mozzarella, cooked ham, champignon, olives, artichokes)                               |                 |
| <b>7. Vegana</b>   | <b>44.00 zł</b> |
| Sos pomidorowy bakłażan, cukinia, karczochy, papryka, oliwki, cebula<br>(tomato sauce, eggplant, zucchini, artichokes, pepper, olives, onion)                                     |                 |
| <b>8. Luna</b>   | <b>49.00 zł</b> |
| Sos pomidorowy, szynka gotowana, pieczarki, spianata, rukola, mozzarella<br>(tomato sauce, cooked ham, champignon, spianata, rucola, mozzarella)                                  |                 |
| <b>9. Gamberi</b>    | <b>59.00 zł</b> |
| Sos śmietanowy, mozzarella, krewetki, czosnek, pietruszka, oliwa<br>(Cream sauce, mozzarella, shrimps, garlic, parsley, olive oil)  |                 |
| <b>10. Pesto verde</b>  | <b>58.00 zł</b> |
| Pesto zielone, mozzarella bufala, pomidorki koktajlowe, szynka parmeńska<br>(Green pesto, mozzarella bufala, cherry tomatoes, parma)  |                 |
| <b>11. Calzone toscano (pieróg)</b>   | <b>45.00 zł</b> |
| Sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana, pieczarka<br>(tomato sauce, mozzarella, cooked ham, champignon)  |                 |

- 12. Calzone Napoletano (pieróg)** **47.00 zł**  
**Sos pomidorowy, mozzarella, salame napoli, ricotta, parmezan**  
(tomato sauce, mozzarella, salame Napoli, ricotta, parmesan)
- 13. Fresca** **55.00 zł**  
**Parmezan, mozzarella, rukola, szynka parmeńska, pomidorki koktajlowe, oliwa,**  
(Parmesan, mozzarella, rucola, parma, cherry tomatoes, olive oil)
- 14. Spacca Napoli**  **51.00 zł**  
**Sos pomidorowy, gorgonzola, mozzarella, spianata**  
(tomato sauce, gorgonzola, mozzarella, spianata)
- 15. Quattro Formaggi** **57.00 zł**  
**Parmezan, gorgonzola, scamorza, mozzarella, oliwa**  
(Parmesan, gorgonzola, scamorza, mozzarella, olive oil)
- 16. Diavola**  **52.00 zł**  
**Sos ostry, salami pikantne, mozzarella**  
(hot sauce, salami picante, mozzarella)
- 17. Pera** **48.00 zł**  
**gruszka, gorgonzola, orzech włoski, rukola**  
Pear, gorgonzola, walnuts, rucola
- 18. Margherita di Bufala** **51.00 zł**  
**Sos pomidorowy, parmezan, mozzarella di bufala, oliwa**  
(tomato sauce, parmesan, mozzarella di bufala, olive oil)
- 19. Pizza Tartufo piccante**  **59.00 zł**  
**Pasta truflowa, mozzarella, spianata, mascarpone, papryczki chilli, oliwa**  
(Truffle pasta, mozzarella, spianata, mascarpone, chilli, olive oil)
- **Margherita Bambini (Ø22cm)** **35.00 zł**  
**Sos pomidorowy, mozzarella / tomato sauce, mozzarella**

## ZUPPE/ZUPY/SOUP

Crema di sedano con noci e olio al tartufo <b>Krem z selera z orzechami włoskimi i oliwą truflową</b> Celery cream soup with walnuts and truffle olive	380ml	25.00 zł
Zuppa di pesce alla Siciliana  <b>Zupa rybna z owocami morza</b> Siciliana fish soup with seafood	380ml	36.00 zł
Crema di pomodoro <b>Krem z pomidorów</b> Tomato cream soup	380ml	25.00 zł

## INSALATA/SAŁATKI/SALADS

➤ Insalata Romana con pollo <b>Sałatka Rzymska (kurczak, pomidory, jajko, winegret, sos cezar, grzanki, płatki parmezanu)</b> Caesar salad (chicken, tomatoes, egg, vinegret, sauce caesar, croutons, cereal parmesan)	300g	41.00 zł
➤ Insalata di manzo <b>Sałatka z grillowaną polędwicą wołową (mix sałat, parmezan, borówki, maliny, cebula czerwona, sos z suszonych pomidorów)</b> Beef salad (salad mix, parmesan cheese, blueberries, raspberries, red onion, sauce, dried tomato sauce)	300g	48.00 zł
➤ Insalata con gamberetti  <b>Sałatka z krewetkami (krewetki, rukola, kus-kus, pomidorki, sos krewetkowy)</b> Salad with shrimp (shrimp, arugula, groats, tomatoes, shrimp sauce)	300g	47.00 zł
➤ Insalata Casa Italia <b>Sałatka Casa Italia (mix sałat, oliwki, ser asiago, marynowana papryka, karczoch marynowany + grzanka)</b> Casa Italia salad (salad mix, black olives, asiago cheese, pickled peppers, artichokes + toast)	250g	33.00 zł

## RISOTTO/RISOTTO/RISOTTO

Risotto ai Funghi Porcini <b>Risotto z borowikami</b> Risotto with forest mushroom	300g	59.00 zł
Risotto Con Gamberi <b>Risotto z krewetkami</b> Risotto with shrimp	400g	69.00 zł
Risotto Tartufo <b>Risotto z trufkami</b> Risotto with truffles	350g	67.00 zł
Risotto alla Milanese <b>Risotto z szafranem</b> Saffron risotto	350g	59.00 zł

## PASTA/MAKARONY/NOODLE

1. Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino  <b>Spaghetti z czosnkiem, oliwą i chili</b> Spaghetti with garlic, olive oil and chili	300g	44.00 zł
2. Lasagna Casa Italia <b>Lasagna mięsna z pieca przekładana sosem bolognese</b> Lasagna with bolognese sauce	320g	48.00 zł
3. Ravioli Donna Laura al pesto Genovese <b>Pierozki ze szpinakiem, ricottą i pesto Genovese</b> Dumplings stuffed with spinach and ricotta with pesto sauce	280g	55.00 zł
4. Spaghetti alla Carbonara con pecorino romano <b>Spaghetti z guanciale i serem pecorino romano</b> Spaghetti with guanciale and pecorino romano cheese	300g	57.00 zł
5. Pappardelle ai funghi porcini con pecorino romano <b>Pappardelle z borowikami i serem pecorino romano</b> Pappardelle with mushrooms, pecorino Romano cheese	300g	53.00 zł
6. Tagliatelle al nero di seppia con gamberi  <b>Czarne Tagliatelle z krewetkami, pikantnym sosem z pomidorów, papryczkami chilli, czosnkiem</b> Black Tagliatelle with shrimps, tomato sauce, chilli peppers, garlic	300g	59.00 zł
7. Tagliatelle alla bolognese <b>Tagliatelle z ragu i parmezanem</b> Tagliatelle with ragu and parmesan cheese	350g	49.00 zł

- |   |                    |                        |
|---|--------------------|------------------------|
| <p>8. Gnocchi di patate Chef Angelo al gorgonzola e mascarpone<br/> <b>Gnocchi szefa Angelo z sosem gorgonzola i mascarpone</b><br/> Home made potates dumplings with gorgonzola and mascarpone sauce</p>     | <p><b>330g</b></p> | <p><b>49.00 zł</b></p> |
| <p>9. Gnocchi alla mamma rosa<br/> <b>Gnocchi z mascarpone, sos pomidorowy, orzeszki Pini, parmezan</b><br/> Gnocchi with mascarpone, tomato sauce, Pini nuts, parmesan</p>                                   | <p><b>330g</b></p> | <p><b>49.00 zł</b></p> |
| <p>10. Spaghetti allo Scoglio 🌶️<br/> <b>Spaghetti alla chitarra z owocami morza</b><br/> Spaghetti alla chitarra with seafood white wine sauce</p>   | <p><b>500g</b></p> | <p><b>75.00 zł</b></p> |
| <p>11. Penne Arrabbiata 🌶️🌿<br/> <b>Sos pomidorowy, czosnek, papryczki chili, bazylia, oliwa extra virgin, parmezan</b><br/> Tomato sauce, garlic, chili peppers, basil, extra virgin olive oil, parmesan</p> | <p><b>250g</b></p> | <p><b>47.00 zł</b></p> |
| <p>12. Rigatoni all'Amatriciana<br/> <b>Rigatoni z guanciale, sosem pomidorowym, ser pecorino</b><br/> Rigatoni with guanciale, tomato sauce, pecorino cheese</p>   | <p><b>300g</b></p> | <p><b>53.00 zł</b></p> |
| <p>13. Cacio e pepe al tartufo<br/> <b>Spaghetti z truflą, serem pecorino romano i czarnym pieprzem</b><br/> Spaghetti with truffle, pecorino romano cheese and black pepper</p>                              | <p><b>250g</b></p> | <p><b>67.00 zł</b></p> |
| <p>14. Spaghetti Pesto Genovese<br/> <b>Spaghetti z sosem pesto i orzeszkami Pini</b><br/> Spaghetti with pesto sauce, Pini nuts</p>  | <p><b>300g</b></p> | <p><b>41.00 zł</b></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

- |   |      |          |
|---|------|----------|
| ➤ Lucioperca al forno con spinaci<br><b>Sandacz saute z puree ziemniaczanym, brokułem i kalafiozem</b><br>Sauteed zander, puree, broccoli, cauliflower                    | 170g | 69.00 zł |
| ➤ Salmone alla Romana <b>MOWI</b><br><small>SUPREME</small><br><b>Łosoś po Rzymsku z ziemniakami z pieca i szpinakiem</b><br>Roman salmon with baked potatoes and spinach | 170g | 72.00 zł |
| ➤ Orata alla griglia<br><b>Dorada z grilla z zielonym tagliatelle</b><br>Grilled sea bream with green tagliatelle   | 350g | 79.00 zł |
| ➤ Mix Frutti di mare „2 persone”<br><b>Mix owoców morza „2 os”</b><br>Seafood mix „2 person”  | 350g | 120.00zł |



## VEGE MENU

- |   |      |          |
|---|------|----------|
| 1. Verdure al forno 🌿<br><b>Zapiekanka warzywna</b><br>Vegetable casserole  | 350g | 34.00 zł |
| 2. Spaghetti Aglio, Olio con le verdure 🌿<br><b>Spaghetti z czosnkiem, oliwą, chili i warzywami</b><br>Spaghetti with garlic, olive oil, chili, and vegetables                                      | 350g | 44.00 zł |
| 3. Bistecca di broccoli e cavolfiore 🌿<br><b>Stek z brokuła i kalafiora</b><br>Broccoli and cauliflower steak   | 350g | 44.00 zł |
| 4. Verdure marinate 🌿<br><b>Marynowane warzywa, papryka cukinia, karczoch, grzyby</b><br>Marinated vegetables, zucchini peppers, artichokes, mushrooms  | 220g | 25.00 zł |
| 5. Pizza Vegana 🌿<br><b>Sos pomidorowy bakłażan, cukinia, karczochy, papryka, oliwki, karmelizowana cebula</b><br>(tomato sauce, eggplant, zucchini, artichokes, pepper, olives, caramelized onion) |      | 40.00 zł |

## PIATTI DI CARNE/DANIA MIĘSNE/MEAT DISH

1. Scaloppine con le verdure <b>Filet z kurczaka z warzywami</b> Fillet of chicken with vegetables	200g	46.00 zł
2. Lonza di maiale con l'osso di Casa Italia servito con patate al forno <b>Schab z kością Casa Italia podany z ziemniakami z pieca</b> 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 <b>Stek z Polędwicy wołowej w sosie z czerwonego wina, Z brokułem, cukinią, szalotką i lardo, ziemniaki z pieca</b> Beef sirloin steak in red wine sauce, With broccoli, zucchini, shallots, and lardo, potatoes from the oven	220g	119.00 zł
4. Bistecca di filetto di manzo con salsa al tartufo e pepe verde Patate con funghi porcini e fili di porro croccanti <b>Stek z polędwicy wołowej z truflą i sosem z zielonego pieprzu</b> <b>Ziemniaki z borowikami, chrupiące nitki z pora</b> Beef tenderloin steak with truffle and green peppercorn sauce Potatoes with porcini mushrooms, crispy leek threads	220g	129.00 zł
5. Stinco di agnello nel suo sugo, verdure di stagione <b>Gicz jagnięca w sosie własnym z warzywami sezonowymi</b> Lamb shank in its own sauce with seasonal vegetables	250g	89.00 zł
6. Gulash di cinghiale, polenta liquida, funghi porcini <b>Gulasz z dzika, płynna polenta, borowiki</b> Wild boar goulash, liquid polenta, porcini mushrooms	350g	67.00 zł

## ADDITIVI/DODATKI/ADDITIVES

➤ Patatine Fritte/ <b>Frytki</b> /Chips	150g	12.00 zł
➤ Patate al Forno/ <b>Pieczone ziemniaki</b> /Baked Potatoes	150g	14.00 zł
➤ Insalata mista/ <b>Mix sałat</b> /Salad mix	150g	17.00 zł
➤ Riso selvatico/ <b>Ryż dziki</b> / Wild rice	150g	13.00 zł
➤ Verdure lesse/ <b>Warzywa z wody</b> /Vegetables out of water	150g	19.00 zł

## **MENU PER BAMBINI**

### **MENU DLA DZIECI /CHILDREN'S MENU**

➤ Gnocchetti al pomodoro <b>Gnocchi z sosem pomidorowym</b> Gnocchetti with sauce tomato	160g	29.00 zł
➤ Filettini di pollo con patatine <b>Panierowane polędwiczki z kurczaka z frytkami</b> Chicken breast with French fries	280g	33.00 zł
➤ Tagliolini alla bolognese <b>Makaron bolognese</b> Tagliolini (type of pasta) bolognese	180g	30.00 zł
➤ Gnocchi con fragole e mascarpone <b>Gnocchi z truskawkami i mascarpone</b> Gnocchi with strawberries and mascarpone	200g	34.00 zł

### **DESERT/DESERY/DESRT'S**

➤ Mix frutti di bosco e mascarpone <b>Mix owoców leśnych podany z sosem mascarpone</b> Mix of forest fruits served with mascarpone sauce	260g	21.00 zł
➤ Crème Brulee	150g	29.00 zł
➤ Tiramisú	200g	29.00 zł
➤ Panna Cotta	120g	27.00 zł
➤ Fragole con mascarpone <b>Truskawki z mascarpone</b> Strawberries with mascarpone	260g	28.00 zł
➤ Gelato/ <b>Lody</b> /Ice-cream	1 gałka 4 gałki	7.00 zł 26.00 zł

### **SUCCHI APPENA SPREMITI/ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI/ FRESHLY SQUEEZED JUICES**

Pomarańczowy/orange	200 ml	23.00 zł
Grejpfrutowy/grapefruit	200 ml	23.00 zł
Mieszany/mixed	200 ml	23.00 zł

## CAFFE/KAWA/COFFEE

Espresso	40 ml	6.00 zł
Americano/Americano Grande	110 ml/330 ml	8.00 zł/14.00 zł
Kawa biała/White coffee	130 ml	12.00 zł
Cappuccino/Cappucino Grande	120 ml/330 ml	13.00 zł/18.00 zł
Latte Macchiato	200 ml	17.00 zł
Posiadamy w ofercie mleko roślinne 		

## TÉ /HERBATA/TEA

HERBATA LA VIE DEL TE	280 ml	18.00 zł
HERBATA SEZONOWA	250 ml	22.00 zł

## BEVANDE FREDDE/NAPOJE ZIMNE/COLD DRINK'S

Pepsi Zero Cukru	200 ml	11.00 zł
Pepsi Zero Cukru	500 ml	17.00 zł
Pepsi	200 ml	11.00 zł
Pepsi	500 ml	17.00 zł
Mirinda	200 ml	11.00 zł
Mirinda	500 ml	17.00 zł
7up Zero Cukru	200 ml	11.00 zł
Schweppes Tonic	200 ml	11.00 zł
Lipton brzoskwinia/peach	200 ml	11.00 zł
Lipton zielona herbata/green tea	200 ml	11.00 zł
Toma pomarańcza/orange	200 ml	11.00 zł
Toma jabłko/apple	200 ml	11.00 zł
Toma Porzeczka/black currant	200 ml	11.00 zł
Toma pomarańcza lub jabłko orange or apple	1 l	22.00 zł



## ACQUA/WODA/WATER

Acqua naturale/Woda niegazowana/Still Water		
Krystaliczne Źródło	300 ml	11.00 zł
Acqua Panna	750 ml	19.00 zł
Lemoniada/Napoje Galvanina <b>BIO</b> – Zapytaj obsługi o smak	355 ml	22.00 zł
Acqua Frizzante/Woda Gazowana/Sparkling Water		
Krystaliczne Źródło	300 ml	11.00 zł
San Pellegrino	750 ml	19.00 zł

## APERITIVO/APERITIF/APERITIF

**Aperol Spritz** 26.00 zł  
Aperol 50 ml/prosecco 75 ml/woda gazowana 25 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

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

## SPILLA BIRRA/PIWA LANE/TAP BEER

<b>Pilsner</b>	<b>0,3 l</b>	<b>15.00 zł</b>
<b>Pilsner</b>	<b>0,5 l</b>	<b>19.00 zł</b>

## BIRRA IN BOTTIGLIA PIWA BUTELKOWE/BEER IN BOTTLE

<b>Książęce Pszeniczne</b>	<b>0,5 l</b>	<b>16.00 zł</b>
<b>Tyskie Gronie</b>	<b>0,5 l</b>	<b>16.00 zł</b>
<b>Lech Free</b>	<b>0,3 l</b>	<b>12.00 zł</b>
<b>Birra Moretti</b>	<b>0,3 l</b>	<b>15.00 zł</b>

## 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	25.00 zł
Bocian	0,5 l	90.00 zł
	40 ml	12.00 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

## GRAPPA

Marzadro	40 ml	25.00 zł
----------	-------	----------

## LIQUORE/LIKIER/LIQUEUR

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	40 ml	14.00 zł

## GIN

Gordon's	40 ml	18.00 zł
Bombay	40 ml	21.00 zł
Seagram's	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 21.00

Kuchnia przyjmuje zamówienia do godziny 20.30

Szanowni Państwo szczegółowy wykaz dostępnych alergenów pokarmowych do wglądu u obsługi

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

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