Casa Italia

The Best Restaurants

ANTIPASTI/PRZYSTAWKI/APPETISERS

1. Focaccia		**30cm**	**16.00 zł**
2. Bruschetta con pomodorini **Bruschetta ze świeżymi pomidorami** Bruschetta with fresh tomatoes		**3szt/300g**	**21.00 zł**
3. Parmiggiana di Zucchine **Cukinia, sos pomidorowy, parmezan, bazylia** Zucchini, tomato sauce, parmesan, basil		**250g**	**28.00 zł**
4. Mozzarella di Bufala **Mozzarella, rucola, oliwa z oliwek, krem balsamiczny, pomidorki, bazylia** Mozzarella, arugula, olive oil and balsamic cream, cherry tomatoes, basil		**170g**	**31.00 zł**
5. Anelli di Calamari fritti al parmigiano con salsa **Krążki kalmara w parmezanie z dipem cytrynowo-miętowym** Fried Squid rings in parmesan cheese crumb with lemon-mint sauce		**180g**	**40.00 zł**
6. Gamberetti Casa Italia **Krewetki z czosnkiem, oliwą, papryczką chili, selerem naciowym** Shrimps with garlic, olive oil, celery		**200g**	**51.00 zł**
7. Carpacio di manzo pesto genovese **Carpaccio wołowe z pesto genovese** Tenderloin carpaccio with Cipriani sauce		**140g**	**48.00 zł**
8. Tartara di manzo classica con uovo di quaglia e crostini con burro **Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym i grzanką** Beef tatare with quail egg butter and bread croutons		**150g**	**48.00 zł**
9. Affettati e Formaggi misti	**2os**	**330g**	**51.00 zł**
Deska wędlin i serów włoskich Selection of Italian cold cuts and cheeses	**1os**	**165g**	**31.00 zł**
10. Insalata di Polipo e patate **Sałatka z ośmiornicą i ziemniakami na ciepło** Salad with octopus and warm potatoes		**250g**	**48.00 zł**
11. Tartare di gamberi **Tatar z krewetek** Shrimp tartare		**180g**	**51.00zł**

PIATTI AL TARTUFO/DANIA Z TRUFLĄ/TRUFFLE DISHES

1. Bruschetta con salmone affumicato e tartufo **Bruschetta z wędzonym łososiem i truflą** Bruschetta with smoked salmon and truffle	**3szt/130g**	**29.00 zł**
2. Risotto Tartufo **Risotto z truflami** Risotto with truffles	**350g .**	**57.00 zł**
3. Cacio e pepe al tartufo **Tagliolini z truflą, serem pecorino romano i czarnym pieprzem** Tagliolini with truffle, pecorino romano cheese and black pepper	**200g**	**56.00 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**	**99.00 zł**
5. Pizza Tartufo piccante **Pasta truflowa, mozzarella, spianata, mascarpone, papryczki chilli, oliwa** (Truffle pasta, mozzarella, spianata, mascarpone, chilli, olive oil)		**47.00 zł**

PIZZA/PIZZA/PIZZA Ø30cm

1. **Margherita** **29.00 zł**
   Sos pomidorowy, mozzarella, parmezan, bazylia, oliwa
   (tomato sauce, mozzarella, parmesan, basil, olive oil)

2. **Marinara** **28.00 zł**
   Sos pomidorowy, oregano, czosnek, anchois, oliwa, kapary, pomidor koktajlowy, bazylia
   (tomato sauce, oregano, garlic, anchovies, olive oil,cherry tomatoes, capers, basil)

3. **Milano** **34.00 zł**
   Sos pomidorowy, salami, pieczarki, cebula, mozzarella
   (tomato sauce, basil, salame milano, champignon, onion, mozzarella)

4. **Nduja** **33.00 zł**
   Sos pomidorowy, nduja, mozzarella, płatki pecorino, ricotta
   (tomato sauce, nduja, mozzarella, pecorino, ricotta)

5. **Capricciosa** **39.00 zł**
   Sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana, pieczarki, oliwki, karczochy
   (tomato sauce, mozzarella, cooked ham, champignon, olives, artichokes)

6. **Wegańska** **39.00 zł**
   Sos pomidorowy bakłażan, cukinia, karczochy, papryka, oliwki
   (tomato sauce, eggplant, zucchini, artichokes, pepper, olives)

7. **Luna** **46.00 zł**
   Sos pomidorowy, szynka gotowana, pieczarki, spianata, rukola, mozzarella
   (tomato sauce, cooked ham, champignion, spianata, rucola, mozzarella)

8. **Gamberi** **51.00 zł**
   Sos śmietanowy, mozzarella, krewetki, czosnek, pietruszka, oliwa
   (Cream sauce, mozzarella, shrimps, garlic, parsley, olive oli)

9. **Pesto verde** **41.00 zł**
   Pesto zielone, mozzarella bufala, pomidorki koktajlowe,szynka parmeńska
   (Green pesto, mozzarella bufala, cherry tomatoes, parma)

10. **Calzone toscano (pieróg)** **39.00 zł**
    Sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana, pieczarka
    (tomato sauce, mozzarella, cooked ham, champignion)

11. Calzone Napoletano (pieróg) **41.00 zł**
Sos pomidorowy, mozzarella, salame napoli, ricotta, parmezan
(tomato sauce, mozzarella, salame Napoli, ricotta, parmesan)

12. Fresca **45.00 zł**
Parmezan, mozzarella, rukola, szynka parmeńska, pomidorki koktajlowe, oliwa,
(Parmesan, mozzarella, rucola, parma, cherry tomatoes, olive oil)

13. Spacca Napoli **46.00 zł**
Sos pomidorowy, gorgonzola, mozzarella, spianata
(tomato sauce, gorgonzola, mozzarella, spianata)

14. Quattro Formaggi **51.00 zł**
Parmezan, gorgonzola, scamorza, mozzarella, oliwa
(Parmesan, gorgonzola, scamorza, mozzarella, olive oil)

15. Diavola **41.00 zł**
Sos ostry, salami pikantne, mozzarella
(hot sauce, salami picante, mozzarella)

16. Perra **39.00 zł**
gruszka, gorgonzola, orzech włoski, rukola
Pear, gorgonzola, walnuts, rucola

17. Margherita di Bufala **39.00 zł**
Sos pomidorowy, parmezan, mozzarella di bufala, oliwa
(tomato sauce, parmesan, mozzarella di bufala, olive oil)

➢ **Margherita Bambini (Ø22cm)** **26.00 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 trufle olive	**300ml**	**20.00 zł**
Zuppa di pesce alla Siciliana **Zupa rybna z owocami morza** Siciliana fish soup with seafood	**300ml**	**38.00 zł**
Crema di pomodoro **Krem z pomidorów** Tomato cream soup	**300ml**	**20.00 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**	**36.00 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**	**37.00 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**	**41.00 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)	**320g**	**36.00 zł**

RISOTTO/RISOTTO/RISOTTO

Risotto ai funghi Porcini **Risotto z borowikami** Risotto with forest mushroom	**350g**	**49.00 zł**
Risotto con le zucchine e gamberi **Risotto z cukinią i krewetkami** Risotto with zucchini and shrimps	**450g**	**58.00 zł**

PASTA/MAKARONY/NOODLE

1. Lasagna Casa Italia **Lasagna mięsna z pieca przekładana sosem bolognese** Lasagna with bolognese sauce	**280g**	**41.00 zł**
2. Ravioli Donna Laura al pesto Genovese **Pierożki ze szpinakiem, ricottą i pesto Genovese** Dumplings stuffed with spinach and ricotta with pesto sauce	**250g**	**44.00 zł**
3. Rigatoni alla Carbonara con pecorino romano **Rigatoni z guanciale i serem pecorino romano** Rigatoni with guanciale bacon and pecorino romano cheese	**300g**	**43.00 zł**
4. Pappardelle ai funghi porcini con pecorino romano **Pappardelle z borowikami i serem pecorino romano** Pappardelle with mushrooms, pecorino Romano cheese	**300g**	**47.00 zł**
5. Spaghetti al nero di seppia con gamberi **Czarne Spaghetti z krewetkami, pikantnym sosem z pomidorów, papryczkami chilli, czosnkiem** Black Spaghetti with shrimps, tomato sauce, chilli peppers, garlic	**450g**	**54.00 zł**
6. Tagliatelle alla bolognese **Tagliatelle z ragu i parmezanem** Tagliatelle with ragu and parmesan cheese	**350g**	**39.00 zł**
7. Gnocchi di patate Chef Angelo al gorgonzola e mascarpone **Gnocchi szefa Angelo z sosem gorgonzola i mascarpone** Home made potates dumplings with gorgonzola and mascarpone sauce	**330g**	**41.00 zł**

8. Spaghetti allo Scoglio **530g** **71.00 zł**
Spaghetti alla chitarra z owocami morza
Spaghetti alla chitarra with seafood white wine sauce

9. Penne Arrabiata **250g** **35.00 zł**
Sos pomidorowy, czosnek, papryczki chili, bazylia, oliwa extra virgin, parmezan
Tomato sauce, garlic, chili peppers, basil, extra virgin olive oil, parmesan

9. Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino **300g** **33.00 zł**
Spaghetii z czosnkiem, oliwą i chili
Spaghetti with garlic, olive oil and chili

10. Spaghetti all'Amatriciana **330g** **41.00 zł**
Spaghetti z boczkiem, cebulą, sosem pomidorowym, ser pecorino
Spaghetti with bacon, onion, tomato sauce, pecorino cheese

11. Tagliatelle verdi alla Luciana **450g** **55.00 zł**
Zielone Tagliatelle z ośmiornicą w sosie pomidorowym
Green tagliatelle with octopus in tomato sauce

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**	**59.00 zł**
➢ Salmone alla Romana **Łosoś po Rzymsku na dzikim ryżu z warzywami gotowanymi** Roman salmon on wild rice with boiled vegetables	**150g**	**56.00 zł**
➢ Trota con insalata mista **Pstrąg z mixem sałat** Trout with salad mix	**200g**	**55.00 zł**
➢ Polpo con asparagi **Ośmiornica na szparagach** Octopus on asparagus	**200g**	**74.00zł**

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**
4. Cavolo ripieno con cavolo italiano, lenticchie e salsa di pomodoro **Gołąbki z włoską kapustą, soczewicą i sosem pomidorowym** Doves with Italian cabbage lentils and tomato sauce	**350g**	**39.00 zł**

PIATTI DI CARNE/DANIA MIĘSNE/MEAT DISH

1. Scaloppine con le verdure **Filet z kurczaka z warzywami** Fillet of chicken with vegetables	**200g**	**45.00 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**	**47.00 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**	**96.00 zł**
4. Stinco di agnello nel suo sugo, polenta **Gicz jagnięca w sosie własnym z polentą** lamb shank in its own sauce with polenta	**250g**	**74.00 zł**
5. Spezzatino di cinghiale con patate al forno e carciofi **Gulasz z dzika z zapiekanym ziemniakiem i karczochem** Wild boar stew with baked potato and artichoke	**200g**	**59.00 zł**

ADDITIVI/DODATKI/ADDITIVES

➢ **Patatine Fritte/Frytki/Chips**	**100g**	**10.00 zł**
➢ **Patate al Forno/Pieczone ziemniaki/Baked Potatoes**	**100g**	**12.00 zł**
➢ **Insalata mista/Mix Sałat/Salad mix**	**100g**	**16.00 zł**
➢ **Riso selvatico/Ryż dziki/ Wild rice**	**100g**	**12.00 zł**
➢ **Verdure grigliate/Grillowane warzywa/Grilled vegetables**	**150g**	**18.00 zł**
➢ **Verdure fuori acqua /Warzywa z wody/Vegetables out of water**	**150g..**	**18.00 zł**

MENU PER BAMBINI
MENU DLA DZIECI/CHILDREN'S MENU

➢ Gnocchetti al pomodoro **Gnocchi z sosem pomidorowym** Gnocchetti with sauce tomato	**160g**	**21.00 zł**
➢ Filettini di pollo con patatine **Panierowane polędwiczki z kurczaka z frytkami** Chicken breast with French fries	**180g**	**28.00 zł**
➢ Tagliolini alla bolognese **Makaron bolognese** Tagliolini (type of pasta) bolognese	**180g**	**27.00 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**	**21.00 zł**
➢ **Crème Brulee**	**100g**	**26.00 zł**
➢ **Tiramisú**	**150g**	**25.00 zł**
➢ **Panna Cotta**	**120g**	**23.00 zł**
➢ Fragole con mascarpone **Truskawki z mascarpone** Strawberries with mascarpone	**170g**	**25.00 zł**

SUCCHI APPENA SPREMUTI/ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI/ FRESHLY SQUEEZED JUICES

Pomarańczowy/orange	**250 ml**	**16.00 zł**
Grejpfrutowy/grapefruit	**250 ml**	**16.00 zł**
Mieszany/mixed	**250 ml**	**16.00 zł**

CAFFE/KAWA/COFFEE

Espresso	**40 ml**	**10.00 zł**
Americano	**110 ml**	**12.00 zł**
Kawa biała/white coffee	**130 ml**	**13.00 zł**
Cappuccino	**120 ml**	**15.00 zł**
Latte Macchiato	**200 ml**	**19.00 zł**

TÉ /HERBATA/TEA

HERBATA LA VIE DEL TE	**320 ml**	**15.00 zł**
HERBATA SEZONOWA	**250 ml**	**19.00 zł**

BEVANDE FREDDE/NAPOJE ZIMNE/COLD DRINK'S

Pepsi	**200 ml**	**10.00 zł**
Pepsi Max	**200 ml**	**10.00 zł**
Mirinda	**200 ml**	**10.00 zł**
7up	**200 ml**	**10.00 zł**
Schweppes	**200 ml**	**10.00 zł**
Lipton brzoskwinia/peach	**200 ml**	**10.00 zł**
Lipton zielona herbata/green tea	**200 ml**	**10.00 zł**
Pomarańczowy/orange	**200 ml**	**10.00 zł**
Jabłkowy/apple	**200 ml**	**10.00 zł**
Porzeczkowy/black currant	**200 ml**	**10.00 zł**

ACQUA/WODA/WATER

Acqua naturale/Woda niegazowana/Still Water		
Górska Natura	**300 ml**	**9.00 zł**
Acqua Panna	**750 ml**	**18.00 zł**
Lemoniada/Napoje Galvanina BIO – Zapytaj obsługi o smak	**355 ml**	**19.00 zł**
Acqua Frizzante/Woda Gazowana/Sparkling Water		
Górska Natura	**300 ml**	**9.00 zł**
San Pellegrino	**750 ml**	**18.00 zł**

APERITIVO/APERITIF/APERITIF

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

VINO DELLA CASA/WINO DOMU HOUSE WINE

WINO DOMU BIAŁE KIELISZEK	**100 ml**	**12.00 zł**
WINO DOMU CZERWONE KIELISZEK	**100 ml**	**12.00 zł**
KARAFFA/**KARAFKA WINA DOMU**/CARAFE	**0,5 l** **0,25 l**	**45.00 zł** **26.00 zł**
VIN BRULE/**WINO GRZANE**/MULLED WINE	**150 ml**	**20.00 zł**

SPILLA BIRRA/PIWA LANE/TAP BEER

Pilsner	**0,3 l**	**12.00 zł**
Pilsner	**0,5 l**	**14.00 zł**

BIRRA IN BOTTIGLIA PIWA BUTELKOWE/BEER IN BOTTLE

Książęce Pszeniczne	**0,5 l**	**11.00 zł**
Tyskie Gronie	**0,5 l**	**11.00 zł**
Lech Free	**0,3 l**	**9.00 zł**
Birra Moretti	**0,3 l**	**12.00 zł**

VODKA/WÓDKA/VODKA

Wyborowa	40 ml	10.00 zł
	0,7 l	120.00 zł
Absolut	40 ml	12.00 zł
	0,7 l	160.00 zł
Podole Wielkie	40 ml	20.00 zł
Belvedere	40 ml	27.00 zł

WHISKY

Ballantine's	40 ml	16.00 zł
	0,7 l	170.00 zł
Jameson	40 ml	17.00 zł
Jack Daniel's	40 ml	20.00 zł
	0,7 l	250.00 zł
Chivas-12yo	40 ml	24.00 zł
Glendfiddich-12yo	40 ml	25.00 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**	**15.00 zł**
Bombay	**40 ml**	**19.00 zł**
Seagram's	**40 ml**	**15.00 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