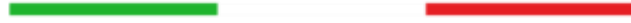


Casa Italia



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. Parmiggiana di Melanzane Bakłażan, sos pomidorowy, parmezan, bazylia Eggplant, tomato sauce, parmesan, basil	250g	31.00 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	32.00 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	150g	40.00 zł
6. Gamberetti Casa Italia  Krewetki z czosnkiem, oliwą, papryczką chili, selerem naciowym Shrimps with garlic, olive oil, celery	180g	53.00 zł
7. Tartare di gamberi Tatar z krewetek Shrimp tartare	150g	53.00 zł
8. 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	41.00 zł
9. Carpacio di manzo pesto genovese Carpaccio wołowe z pesto genovese Tenderloin carpaccio with Cipriani sauce	140g	51.00 zł
10. 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	51.00 zł
11. Affettati e Formaggi misti Deska wędlin i serów włoskich Selection of Italian cold cuts and cheeses	2os 330g 1os 165g	61.00 zł 41.00 zł

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/120g | 31.00 zł |
| 2. Risotto Tartufo
Risotto z truflami
Risotto with truffles | 350g . | 61.00 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 | 250g | 61.00 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. Pizza Tartufo piccante 
Pasta truflowa, mozzarella, spianata, mascarpone, papryczki chilli, oliwa
(Truffle pasta, mozzarella, spianata, mascarpone, chilli, olive oil) | | 51.00 zł |



PIZZA/PIZZA/PIZZA Ø30cm

- | | |
|---|-----------------|
| 1. Margherita | 31.00 zł |
| Sos pomidorowy, mozzarella, parmezan, bazylia, oliwa
(tomato sauce, mozzarella, parmesan, basil, olive oil) | |
| 2. Marinara | 29.00 zł |
| Sos pomidorowy, oregano, czosnek, anchois, oliwa, kapary, pomidor koktajlowy, bazylia
(tomato sauce, oregano, garlic, anchovies, olive oil, cherry tomatoes, capers, basil) | |
| 3. Milano | 37.00 zł |
| Sos pomidorowy, salami, pieczarki, cebula, mozzarella
(tomato sauce, basil, salame milano, champignon, onion, mozzarella) | |
| 4. Nduja   | 38.00 zł |
| Sos pomidorowy, nduja, mozzarella, płatki pecorino, ricotta
(tomato sauce, nduja, mozzarella, pecorino, ricotta) | |
| 5. Capricciosa | 43.00 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  | 47.00 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 | 51.00 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** **55.00 zł**
Parmezan, gorgonzola, scamorza, mozzarella, oliwa
(Parmesan, gorgonzola, scamorza, mozzarella, olive oil)
- 15. Diavola**  **48.00 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** **43.00 zł**
Sos pomidorowy, parmezan, mozzarella di bufala, oliwa
(tomato sauce, parmesan, mozzarella di bufala, olive oil)
- **Margherita Bambini (Ø22cm)** **28.00 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	300g	53.00 zł
Risotto z borowikami		
Risotto with forest mushroom		
Risotto ai Crostacei	400g	63.00 zł
Risotto ze Skorupiaków		
Shellfish Risotto		

PASTA/MAKARONY/NOODLE

1. Lasagna Casa Italia	320g	44.00 zł
Lasagna mięsna z pieca przekładana		
sosem bolognese		
Lasagna with bolognese sauce		
2. Ravioli Donna Laura al pesto Genovese	280g	47.00 zł
Pierogi ze szpinakiem, ricottą i pesto Genovese		
Dumplings stuffed with spinach and ricotta with pesto sauce		
3. Rigatoni alla Carbonara con pecorino romano	300g	46.00 zł
Rigatoni z guanciale i serem pecorino romano		
Rigatoni with guanciale bacon and pecorino romano cheese		
4. Pappardelle ai funghi porcini con pecorino romano	300g	51.00 zł
Pappardelle z borowikami i serem pecorino romano		
Pappardelle with mushrooms, pecorino Romano cheese		
5. Spaghetti al nero di seppia con gamberi 	300g	57.00 zł
Czarne Spaghetti z krewetkami, pikantnym sosem		
z pomidorów, papryczkami chilli, czosnkiem		
Black Spaghetti with shrimps, tomato sauce, chilli peppers, garlic		
6. Tagliatelle alla bolognese	350g	42.00 zł
Tagliatelle z ragu i parmezanem		
Tagliatelle with ragu and parmesan cheese		
7. Gnocchi di patate Chef Angelo al gorgonzola e mascarpone	330g	43.00 zł
Gnocchi szefa Angelo z sosem gorgonzola i mascarpone		
Home made potatoes dumplings with gorgonzola and mascarpone sauce		

- | | | |
|--|------|----------|
| 8. Spaghetti allo Scoglio 🌶️ | 500g | 73.00 zł |
| Spaghetti alla chitarra z owocami morza | | |
| Spaghetti alla chitarra with seafood white wine sauce | | |
| 9. Penne Arrabiata 🌶️🌶️ | 250g | 37.00 zł |
| Sos pomidorowy, czosnek, papryczki chili, bazylia, oliwa extra virgin, parmezan | | |
| Tomato sauce, garlic, chili peppers, basil, extra virgin olive oil, parmesan | | |
| 10. Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino 🌶️🌶️🌶️ | 300g | 36.00 zł |
| Spaghetti z czosnkiem, oliwą i chili | | |
| Spaghetti with garlic, olive oil and chili | | |
| 11. Spaghetti all'Amatriciana | 300g | 45.00 zł |
| Spaghetti z boczkiem, cebulą, sosem pomidorowym, ser pecorino | | |
| Spaghetti with bacon, onion, tomato sauce, pecorino cheese | | |

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 | 61.00 zł |
| ➤ Salmone alla Romana
Łosoś po Rzymsku na dzikim ryżu z warzywami gotowanymi
Roman salmon on wild rice with boiled vegetables | 150g | 59.00 zł |
| ➤ Trota con insalata mista
Pstrąg z mixem sałat
Trout with salad mix | 200g | 57.00 zł |
| ➤ Polpo su patate fuor d'acqua
Ośmiornica na ziemniakach z wody
Octopus on potatoes out of water | 120g/320g | 77.00zł |

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	47.00 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	49.00 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. 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
5. 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	67.00 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	23.00 zł
➤ Filettini di pollo con patatine Panierowane połędwiczki z kurczaka z frytkami Chicken breast with French fries	280g	31.00 zł
➤ Tagliolini alla bolognese Makaron bolognese Tagliolini (type of pasta) bolognese	180g	29.00 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	22.00 zł
➤ Crème Brulee	150g	29.00 zł
➤ Tiramisú	150g	26.00 zł
➤ Panna Cotta	120g	24.00 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 Max	200 ml	12.00 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		
Górska Natura	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		
Górska Natura	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	12.00 zł
WINO DOMU CZERWONE KIELISZEK	100 ml	12.00 zł
KARAFFA/KARAFKA WINA DOMU/CARAFE	0,5 l	45.00 zł
	0,25 l	26.00 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	12.00 zł
	0,7 l	130.00 zł
Absolut	40 ml	14.00 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