



Casa Italia


The **Best** Restaurants

 
Buon
Appetito! 

ANTIPASTI/PRZYSTAWKI/APPETISERS


1. Verdure marinate	220g	28.00 zł
Marynowane warzywa, papryka cukinia, karczoch, grzyby Marinated vegetables, zucchini peppers, artichokes, mushrooms		
2. Bruschetta con pomodorini	200g	25.00 zł
Bruschetta ze świeżymi pomidorami Bruschetta with fresh tomatoes		
3. Bruschetta con salmone affumicato e tartufo	120g	34.00 zł
Bruschetta z wędzonym łososiem i truflą Bruschetta with smoked salmon and truffle		
		
4. Parmiggiana di Melanzane	250g	39.00 zł
Bakłażan, sos pomidorowy, parmezan, bazylia Eggplant, tomato sauce, parmesan, basil		
5. Anelli di Calamari fritti al parmigiano con salsa	150g	45.00 zł
Krążki kalmara w parmezie z dipem cytrynowo-miętowym Fried Squid rings in parmesan cheese crumb with lemon-mint sauce		
6. Gamberetti Casa Italia 	120/180g	57.00 zł
Krewetki z czosnkiem, oliwą, papryczką chili, selerem naciowym Shrimps with garlic, olive oil, celery		
7. Tartare di salmone	100/150g	57.00 zł
Tatar z łososia Salmon tartare		
8. Carpaccio di manzo pesto genovese	100/140g	58.00 zł
Carpaccio wołowe z pesto genovese Tenderloin carpaccio with Cipriani sauce		
9. Tartare di manzo	100/150g	57.00 zł
Tatar wołowy Beef tartare		
10. Affettati e Formaggi misti	4os 330g	89.00 zł
Deska wędlin i serów włoskich	2os 165g	59.00 zł
Selection of Italian cold cuts and cheeses		

PIZZA/PIZZA/PIZZA Ø30cm

- | | |
|---|-----------------|
| 1. Focaccia | 22.00 zł |
| Focaccia z rozmarynem i solą
Focaccia with rosemary and salt | |
| 2. Margherita | 35.00 zł |
| Sos pomidorowy, mozzarella, parmezan, bazylia, oliwa
(tomato sauce, mozzarella, parmesan, basil, olive oil) | |
| 3. Marinara | 35.00 zł |
| Sos pomidorowy, oregano, czosnek, anchois, oliwa, kapary, pomidor koktajlowy, bazylia
(tomato sauce, oregano, garlic, anchovies, olive oil, cherry tomatoes, capers, basil) | |
| 4. Milano | 44.00 zł |
| Sos pomidorowy, salami, pieczarki, cebula, mozzarella
(tomato sauce, basil, salame milano, champignon, onion, mozzarella) | |
| 5. Nduja  | 43.00 zł |
| Sos pomidorowy, nduja, mozzarella, płatki pecorino, ricotta
(tomato sauce, nduja, mozzarella, pecorino, ricotta) | |
| 6. Capricciosa | 47.00 zł |
| Sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana, pieczarki, oliwki, karczochy
(tomato sauce, mozzarella, cooked ham, champignon, olives, artichokes) | |
| 7. Vegana  | 46.00 zł |
| Sos pomidorowy bakłażan, cukinia, karczochy, papryka, oliwki, cebula
(tomato sauce, eggplant, zucchini, artichokes, pepper, olives, onion) | |
| 8. Luna  | 49.00 zł |
| Sos pomidorowy, szynka gotowana, pieczarki, spianata, rukola, mozzarella
(tomato sauce, cooked ham, champignon, spianata, rucola, mozzarella) | |
| 9. Gamberi  | 59.00 zł |
| Sos śmietanowy, mozzarella, krewetki, czosnek, pietruszka, oliwa
(Cream sauce, mozzarella, shrimps, garlic, parsley, olive oil) | |
| 10. Pesto verde | 58.00 zł |
| Pesto zielone, mozzarella bufala, pomidorki koktajlowe, szynka parmeńska
(Green pesto, mozzarella bufala, cherry tomatoes, parma) | |
| 11. Calzone toscano (pieróg) | 47.00 zł |
| Sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana, pieczarka
(tomato sauce, mozzarella, cooked ham, champignon) | |

- | | |
|--|------------------------|
| <p>12. Calzone Napoletano (pieróg)
 Sos pomidorowy, mozzarella, salame napoli, ricotta, parmezan
 (tomato sauce, mozzarella, salame Napoli, ricotta, parmesan)</p> | <p>47.00 zł</p> |
| <p>13. Fresca
 Parmezan, mozzarella, rukola, szynka parmeńska, pomidorki koktajlowe, oliwa,
 (Parmesan, mozzarella, rucola, parma, cherry tomatoes, olive oil)</p> | <p>56.00 zł</p> |
| <p>14. Spacca Napoli 
 Sos pomidorowy, gorgonzola, mozzarella, spianata
 (tomato sauce, gorgonzola, mozzarella, spianata)</p> | <p>51.00 zł</p> |
| <p>15. Quattro Formaggi
 Parmezan, gorgonzola, scamorza, mozzarella, oliwa
 (Parmesan, gorgonzola, scamorza, mozzarella, olive oil)</p> | <p>57.00 zł</p> |
| <p>16. Diavola 
 Sos ostry, salami pikantne, mozzarella
 (hot sauce, salami picante, mozzarella)</p> | <p>52.00 zł</p> |
| <p>17. Pera
 gruszka, gorgonzola, orzech włoski, rukola
 Pear, gorgonzola, walnuts, rucola</p> | <p>48.00 zł</p> |
| <p>18. Margherita di Bufala
 Sos pomidorowy, parmezan, mozzarella di bufala, oliwa
 (tomato sauce, parmesan, mozzarella di bufala, olive oil)</p> | <p>52.00 zł</p> |
| <p>19. Pizza Tartufo piccante 
 Pasta truflowa, mozzarella, spianata, mascarpone, papryczki chilli, oliwa
 (Truffle pasta, mozzarella, spianata, mascarpone, chilli, olive oil)</p> | <p>59.00 zł</p> |
| <p>➤ Margherita Bambini (Ø22cm)
 Sos pomidorowy, mozzarella / tomato sauce, mozzarella</p> | <p>36.00 zł</p> |

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	25.00 zł
Zuppa di pesce alla Siciliana  Zupa rybna z owocami morza Siciliana fish soup with seafood	380ml	38.00 zł
Crema di pomodoro Krem z pomidorów Tomato cream soup	380ml	25.00 zł

INSALATA/SAŁATKI/SALADS

➤ Insalata Romana con pollo Sałatka Rzymska (kurczak, pomidory, jajko, winegret, sos cezar, grzanki, płatki parmezanu) Caesar salad (chicken, tomatoes, egg, vinegret, sauce caesar, croutons, cereal parmesan)	300g	43.00 zł
➤ Insalata di manzo Sałatka z grillowaną połówką wołową (mix sałat, parmezan, borówki, maliny, cebula czerwona, sos z suszonych pomidorów) Beef salad (salad mix, parmesan cheese, blueberries, raspberries, red onion, sauce, dried tomato sauce)	300g	48.00 zł
➤ Insalata con gamberetti  Sałatka z krewetkami (krewetki, rukola, kus-kus, pomidorki, sos krewetkowy) Salad with shrimp (shrimp, arugula, groats, tomatoes, shrimp sauce)	300g	47.00 zł
➤ Insalata Casa Italia Sałatka Casa Italia (mix sałat, oliwki, ser asiago, marynowana papryka, karczoch marynowany + grzanka) Casa Italia salad (salad mix, black olives, asiago cheese, pickled peppers, artichokes + toast)	250g	35.00 zł

RISOTTO/RISOTTO/RISOTTO

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

PASTA/MAKARONY/NOODLE

1. Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino  Spaghetti z czosnkiem, oliwą i chili Spaghetti with garlic, olive oil and chili	300g	46.00 zł
2. Lasagna Casa Italia Lasagna mięsna z pieca przekładana sosem bolognese Lasagna with bolognese sauce	320g	51.00 zł
3. Ravioli Donna Laura al pesto Genovese Pierozki ze szpinakiem, ricottą, pesto Genovese, orzeszki pini Dumplings stuffed with spinach, ricotta with pesto sauce, pine nuts	280g	55.00 zł
4. Spaghetti alla Carbonara con pecorino romano Spaghetti z guanciale i serem pecorino romano Spaghetti with guanciale and pecorino romano cheese	300g	57.00 zł
5. Pappardelle ai funghi porcini con pecorino romano Pappardelle z borowikami i serem pecorino romano Pappardelle with mushrooms, pecorino Romano cheese	300g	55.00 zł
6. 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
7. Tagliatelle alla bolognese Tagliatelle z ragu i parmezanem Tagliatelle with ragu and parmesan cheese	350g	51.00 zł

- | | | |
|--|--------------------|------------------------|
| <p>8. 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</p> | <p>330g</p> | <p>49.00 zł</p> |
| <p>9. Gnocchi alla mamma rosa
 Gnocchi z mascarpone, sos pomidorowy, orzeszki Pini, parmezan
 Gnocchi with mascarpone, tomato sauce, Pini nuts, parmesan</p> | <p>330g</p> | <p>49.00 zł</p> |
| <p>10. Spaghetti allo Scoglio 🌶️
 Spaghetti alla chitarra z owocami morza
 Spaghetti alla chitarra with seafood white wine sauce</p> | <p>500g</p> | <p>79.00 zł</p> |
| <p>11. Penne Arrabbiata 🌶️🌿
 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>49.00 zł</p> |
| <p>12. Rigatoni all'Amatriciana
 Rigatoni z guanciale, sosem pomidorowym, ser pecorino
 Rigatoni with guanciale, tomato sauce, pecorino cheese</p> | <p>300g</p> | <p>55.00 zł</p> |
| <p>13. Cacio e pepe al tartufo
 Spaghetti z truflą, serem pecorino romano i czarnym pieprzem
 Spaghetti with truffle, pecorino romano cheese and black pepper</p> | <p>250g</p> | <p>67.00 zł</p> |
| <p>14. Spaghetti Pesto Genovese
 Spaghetti z sosem pesto i orzeszkami Pini
 Spaghetti with pesto sauce, Pini nuts</p> | <p>300g</p> | <p>41.00 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

- | | | |
|---|------|----------|
| ➤ Lucioperca al forno con spinaci
Sandacz saute z puree ziemniaczanym, brokułem i kalafiozem
Sauteed zander, puree, broccoli, cauliflower | 170g | 71.00 zł |
| ➤ Salmone alla Romana MOWI
<small>SUPREME</small>
Łosoś po Rzymsku z ziemniakami z pieca i szpinakiem
Roman salmon with baked potatoes and spinach | 170g | 72.00 zł |
| ➤ Orata alla griglia
Dorada z grilla z zielonym tagliatelle
Grilled sea bream with green tagliatelle | 350g | 79.00 zł |
| ➤ Mix Frutti di mare „2 persone”
Mix owoców morza „2 os”
Seafood mix „2 person” | 350g | 125.00zł |



VEGE MENU

- | | | |
|---|------|----------|
| 1. Verdure al forno 🌿
Zapiekanka warzywna
Vegetable casserole | 350g | 34.00 zł |
| 2. Spaghetti Aglio, Olio con le verdure 🌿
Spaghetti z czosnkiem, oliwą, chili i warzywami
Spaghetti with garlic, olive oil, chili, and vegetables | 350g | 44.00 zł |
| 3. Bistecca di broccoli e cavolfiore 🌿
Stek z brokuła i kalafiora
Broccoli and cauliflower steak | 350g | 46.00 zł |
| 4. Verdure marinate 🌿
Marynowane warzywa, papryka cukinia, karczoch, grzyby
Marinated vegetables, zucchini peppers, artichokes, mushrooms | 220g | 28.00 zł |
| 5. Pizza Vegana 🌿
Sos pomidorowy bakłażan, cukinia, karczochy, papryka, oliwki, karmelizowana cebula
(tomato sauce, eggplant, zucchini, artichokes, pepper, olives, caramelized onion) | | 46.00 zł |

PIATTI DI CARNE/DANIA MIĘSNE/MEAT DISH

1. Filetto di pollo marinato agli agrumi con verdure Marynowany w cytrusach filet z kurczaka z warzywami Citrus – marinated chicken fillet 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	56.00 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, zucchinis, shallots, and lardo, potatoes from the oven	220g	121.00 zł
4. Bistecca di filetto di manzo con salsa al tartufo e pepe verde Patate con funghi porcini e fili di porro croccanti Stek z polędwicy wołowej z truflą i sosem z zielonego pieprzu Ziemniaki z borowikami, chrupiące nitki z pora 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 Gicz jagnięca w sosie własnym z warzywami sezonowymi Lamb shank in its own sauce with seasonal vegetables	270g	89.00 zł
6. Gulash di cinghiale, polenta liquida, funghi porcini Gulasz z dzika, płynna polenta, borowiki Wild boar goulash, liquid polenta, porcini mushrooms	350g	69.00 zł

ADDITIVI/DODATKI/ADDITIVES

➤ Patatine Fritte/ Frytki /Chips	150g	15.00 zł
➤ Patate al Forno/ Pieczone ziemniaki /Baked Potatoes	150g	16.00 zł
➤ Insalata mista/ Mix sałat /Salad mix	150g	17.00 zł
➤ Riso selvatico/ Ryż dziki / Wild rice	150g	15.00 zł
➤ Verdure lesse/ 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	31.00 zł
➤ Filettini di pollo con patatine Panierowane polędwiczki z kurczaka z frytkami Chicken breast with French fries	280g	36.00 zł
➤ Tagliolini alla bolognese Makaron bolognese Tagliolini (type of pasta) bolognese	180g	34.00 zł
➤ Gnocchi con fragole e mascarpone Gnocchi z truskawkami i mascarpone Gnocchi with strawberries and mascarpone	200g	37.00 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	260g	24.00 zł
➤ Crème Brulee	150g	29.00 zł
➤ Tiramisú	200g	29.00 zł
➤ Panna Cotta	120g	27.00 zł
➤ Fragole con mascarpone Truskawki z mascarpone Strawberries with mascarpone	260g	28.00 zł
➤ Gelato / Lody /Ice-cream	1 gałka	8.00 zł
➤ Gelato + frutta / Lody + owoce /Ice-cream + fruits	4 gałki	28.00 zł

SUCCHI APPENA SPREMITI/ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI/ FRESHLY SQUEEZED JUICES

Pomarańczowy/orange	250 ml	25.00 zł
Grejpfrutowy/grapefruit	250 ml	25.00 zł
Mieszany/mixed	250 ml	25.00 zł

CAFFE/KAWA/COFFEE

Espresso	40 ml	6.00 zł
Americano/Americano Grande	110 ml/330 ml	9.00 zł/18.00 zł
Kawa biała/White coffee	130 ml	14.00 zł
Cappuccino/Cappucino Grande	120 ml/330 ml	14.00 zł/19.00 zł
Latte Macchiato	200 ml	19.00 zł

Posiadamy w ofercie mleko roślinne 

TÉ /HERBATA/TEA

HERBATA LA VIE DEL TE	280 ml	21.00 zł
HERBATA SEZONOWA	250 ml	24.00 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 BIO – Zapytaj obsługi o smak	355 ml	23.00 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

WINO DOMU BIAŁE KIELISZEK	100 ml	14.00 zł
WINO DOMU CZERWONE KIELISZEK	100 ml	14.00 zł
CARAFFA/KARAFKA WINA DOMU/CARAFE	0,5 l	49.00 zł
	0,25 l	28.00 zł
VIN BRULE/WINO GRZANE/MULLED WINE	150 ml	22.00 zł

SPILLA BIRRA/PIWA LANE/TAP BEER

Pilsner	0,3 l	15.00 zł
Pilsner	0,5 l	19.00 zł

BIRRA IN BOTTIGLIA PIWA BUTELKOWE/BEER IN BOTTLE

Książęce Pszeniczne	0,5 l	16.00 zł
Tyskie Gronie	0,5 l	16.00 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	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
Chivas-12yo	0,7 l	320.00 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**